

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33
17. panta 2. un 3. punktu**

(2020/C 330/07)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMU, AR KO GROZA VIENOTO DOKUMENTU

“EGER/EGRI”

PDO-HU-A1328-AM05

Paziņojuma datums: 28.7.2020.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Pārdošanas sākuma datuma grozījums “classicus bikavér” (klasisks vīnam – buļļa asinis) uz tā gada 1. septembri, kas seko ražas novākšanas gadam; “superior” un “grand superior” vīniem uz tā gada 1. novembri, kas seko ražas novākšanas gadam; un “superior csillag” (superior vīnam – zvaigzne) uz tā gada 15. martu, kas seko ražas novākšanas gadam
 - a) Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums:
 - VIII. Papildu nosacījumi
 - b) Vienotā dokumenta punkts, uz kuru attiecas grozījums:
 - Papildu nosacījumi – Agrākais pārdošanas datums
 - c) Pamatojums: Pudelēs pildīšanas periodu un izturēšanas laika standartizācija liek noteikt agrākus pārdošanas datumus nolūkā atļaut “csillag” (zvaigzne) un “bikavér” (buļļa asinis) vīniem ar augļaino aromātu agrāk sasniegt patērētājus.

VIENOTS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums

Eger

Egri

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

(¹) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. Vīna(-u) apraksts

“*Classicus Bikavér*” (klasisks vīns – buļļa asinis)

Uz vīnogu šķirni ‘Kékfrankos’ balstīti sausi, kupažēti sarkanvīni, kuru krāsa ir no granātsarkanas līdz tumšai rubīna krāsai; tiem ir bagātīgs garšvielu un augļu aromāts un garša bez izteiktām tanīnu notīm. Šiem vīniem raksturīgs briedums un svaigu augļu notis un to neviendabīgumu uzskatāmi parāda tas, ka nevienai konkrētai vīnogu šķirnei nav atļauts dominēt vīna raksturā.

* Maksimālā kopējā spirta koncentrācija un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):	11,5
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 4,6 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos litrā):	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	

“*Classicus muskotály*” (klasisks muskatvīns)

Dzīvīgi un svaigi baltvīni, kuru krāsa ir no zaļgani bālas līdz zaļgani dzeltenai vai dzeltenai; tiem piemīt izteikts muskata aromāts un garša. Sauss, pussauss, pussalds vai salds vīns.

* Maksimālā kopējā spirta koncentrācija un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):	10
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 4,6 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos litrā):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	

“*Classicus siller*” (klasisks siller vīns)

No sarkanajām vīnogām izgatavoti vīni, kuri satur vairāk krāsvielu un kuru krāsa ir piesātinātāka nekā sārtvīniem, un tie ir dažādās gaiši sarkanās nokrāsās atkarībā no izmantotās šķirnes un šķirņu kupāžas. Sausi vīni ar oranžu nokrāsu, intensīvāki un skābenāki ar augļu un garšvielu notīm gan aromātā, gan arī garšā.

* Maksimālā kopējā spirta koncentrācija un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):	11
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 4,6 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos litrā):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	

“Classicus rozé” (klasisks sārtevīns)

Viegli un svaigi vīni ar dzīvīgu skābenumu, kas izgatavoti no sarkanajām vīnogām, un to krāsa ir no sīpolu mizas krāsas līdz sārtaī; šiem vīniem piemīt dzīvīgs un svaigs augļu aromāts un garša (avenes, persiki, skābie ķirši, jāņogas, upenes, zemenes u. c.) un reizēm arī ziedu aromāts.

* Maksimālā kopējā spirta koncentrācija un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):	10,5
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 4,6 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos litrā):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	

“Classicus fehér” (klasisks baltvīns)

Dzīvīgi un svaigi baltvīni ar ilgu pēcgaršu, un to krāsa ir no zaļgani bālas līdz zaļgani dzeltenai vai dzeltenai. Vienas šķirnes vīnogu vīniem piemīt augļu un citi aromāti un garšas, kas raksturīgi izmantotajai vīnogu šķirnei. Baltvīnu var izgatavot kā sauso, pussauso, pussaldo vai saldo vīnu.

* Maksimālā kopējā spirta koncentrācija un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):	10,5
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 4,6 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos litrā):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	

“Classicus csillag” (klasisks vīns – zvaigzne)

Dzīvīgi un svaigi sausie baltvīni zaļgani bālā līdz zaļgani dzeltenā vai dzeltenā krāsā. Tiem piemīt augļu un/vai ziedu aromāts un intensīva augļu garša. Šiem vīniem raksturīgs briedums un svaigu augļu notis un to neviendabīgumu uzskatāmi parāda tas, ka nevienai konkrētai vīnogu šķirnei nav atļauts dominēt vīna raksturā.

* Maksimālā kopējā spirta koncentrācija un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):	11
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 4,6 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos litrā):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	

“Classicus vörös” (klasisks sarkanvīns)

Vīnu krāsa ir no granātsarkanas līdz tumša rubīna krāsai. Vienas šķirnes vīnogu vīniem piemīt krāsas intensitāte un nokrāsa, kas raksturīga izmantotajai vīnogu šķirnei. Kupāžas vīnu aromāts, garša, noapaļotais skābums un tanīnu saturs atbilst izmantoto vīnogu šķirņu attiecīgajām proporcijām. Vīni ir no sausiem līdz saldiem ar samtainu garšu, un tie ir pilnmiesīgi; vīniem piemīt augļu (ķirši, avenes, valrieksti, jāņogas, upenes u. c.) un garšvielu (kanēlis, vaniļa, šokolāde, tabaka u. c.) aromāts.

* Maksimālā kopējā spirta koncentrācija un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):	11
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 4,6 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos litrā):	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	

“Superior bikavér” (Superior vīns – buļļa asinis)

Augstas kvalitātes, uz vīnogu šķirni ‘Kékfrankos’ balstīti sausi, kupāžēti sarkanvīni, kuru krāsa ir intensīvāka nekā *Classicus* “Eger” sarkanvīniem – no granātsarkanas līdz tumšai rubīna krāsai; tiem ir bagātīgs garšvielu un augļu aromāts un garša, bet tiem nekad nav izteiktu tanīna nošu. Šiem vīniem ir raksturīga nobriedusi svaigu augļu garša, taču ilgstošā nogatavināšana mucās un pudelēs nodrošina nobriedušu un pilnmiesīgu raksturu. Šiem vīniem raksturīgs briedums un svaigu augļu notis un to nevienbīgumu uzskatāmi parāda tas, ka nevienai konkrētai vīnogu šķirnei nav atļauts dominēt vīna raksturā.

* Maksimālā kopējā spirta koncentrācija un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):	12,5
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 4,6 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos litrā):	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	

“Superior fehér” (Superior baltvīns)

Augstas kvalitātes, izturēti un nobrieduši vīni ar ilgu pēcgaršu un salīdzinoši augstu spirta koncentrāciju, un to krāsa ir no zaļgani bālas līdz zaļgani dzeltenai vai dzeltenai. Vienas šķirnes vīnogu vīniem piemīt augļu un citi aromāti un garšas, kas raksturīgi izmantotajai vīnogu šķirnei. Kupāžētie vīni ir pilnmiesīgi, ar ilgu pēcgaršu, un tiem piemīt dažādas īpašības atkarībā no izmantoto vīnogu šķirņu proporcijām, un šie vīni var būt sausi, pussausi, pussaldi vai saldi.

* Maksimālā kopējā spirta koncentrācija un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):	12
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 4,6 g/l

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	

“Superior csillag” (Superior vīns – zvaigzne)

Labi izturēts, nobriedis, intensīvs un nevienmērīgs sauss baltvīns ar bagātīgu un intensīvu garšu, un tā krāsa ir no zaļgani bālas līdz zaļgani dzeltenai vai dzeltenai; vīnam piemīt augļu un/vai ziedu notis. Nevienas konkrētas vīnogu šķirnes īpašības nav dominējošas. Reizēm vīnam var piemist minerālu aromāts (atkarībā no nogāzes) vai citi specifiski aromāti.

* Maksimālā kopējā spirta koncentrācija un maksimumālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):	12
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 4,6 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	

“Superior vörös” (Superior sarkanvīns)

Vīnu krāsa ir intensīvāka nekā *Classicus* “Eger” sarkanvīniem – no granātsarkanās līdz tumša rubīna krāsai. Vienas šķirnes vīnogu vīniem piemīt krāsas intensitāte un nokrāsa, kas raksturīga izmantotajai vīnogu šķirnei. Kupāžas vīnu aromāts, garša, noapaļotais skābenums un tanīnu saturs atbilst izmantoto vīnogu šķirņu attiecīgajām proporcijām. Vīni ar izteiktiem nobriedušiem aromātiem, un tie var būt no sausiem līdz saldiem ar samtainu garšu, un tie ir pilnmiesīgi; vīniem piemīt augļu (ķirši, avenes, valrieksti, jāņogas, upenes u. c.) un garšvielu (kanēlis, vaniļa, šokolāde, tabaka u. c.) aromāts.

* Maksimālā kopējā spirta koncentrācija un maksimumālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):	12
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 4,6 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	

“Superior késői szüretelésű” (Superior vēlās ražas vīns)

Baltvīni zaļgani bālā līdz zaļgani dzeltenā vai dzeltenā krāsā; sarkanvīnu krāsa ir no granātsarkanās līdz tumša rubīna krāsai. Ja izmantota viena vīnogu šķirne, vīnam piemīt krāsas intensitāte, nokrāsa, smarža un aromāti, kas raksturīgi attiecīgajai vīnogu šķirnei; ja izmantotas vairākas vīnogu šķirnes, īpašības ir nevienmērīgākas. Dominē žuvušu vīnogu aromāts un garša, un iespējams arī *Botrytis* aromāts, ko rada cēlā puve.

* Maksimālā kopējā spirta koncentrācija un maksimumālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):	11
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 4,6 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	33,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	

“Grand superior bikavér” (Grand superior vīns – buļļa asinis)

Robusts, bagātīgs, pilnmiesīgs sarkanvīns dažādas intensitātes nokrāsās no granātsarkanas līdz tumša rubīna krāsai. Tā kā obligāti jāizmanto šķirne ‘Kékfrankos’, tas ir unikāls sausais kupāžas sarkanvīns, kas atšķiras no citiem kupāžas sarkanvīniem. Vīnam ir bagātīga garšvielu un augļu smarža un aromāts. Vīnam ir raksturīga ilga pēcgarša bez pārāk izteiktiem tanīniem. Daudzos gadījumos vīniem, kurus paredzēts pārdot ar nogāzes norādi, ir unikāls raksturs (piemēram, minerālu notis). Tā kā vīni tiek ilgstoši nogatavināti mucās un pudelēs, tiem var būt arī izteiktas nogatavināšanas laikā radušās notis. Šiem vīniem raksturīgs briedums un svaigu augļu notis un to neviendabīgumu uzskatāmi parāda tas, ka nevienai konkrētai vīnogu šķirnei nav atļauts dominēt vīna raksturā.

* Maksimālā kopējā spirta koncentrācija un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):	12
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 4,6 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	

“Grand superior fehér” (Grand superior baltvīns)

Intensīvs, pilnmiesīgs, bagātīgs un nogatavināts baltvīns, kura krāsa ir no zaļgani bālas līdz zaļgani dzeltenai vai dzeltenai. Tā nobriedušais raksturs, ilgā pēcgarša un salīdzinoši augstā spirta koncentrācija nodrošina tā augsto kvalitāti. Vienas šķirnes vīnogu vīniem piemīt augļu un citi aromāti un garšas, kas raksturīgi izmantotajai vīnogu šķirnei. Kupāžētie vīni ir pilnmiesīgi, ar ilgu pēcgaršu, un tiem piemīt dažādas īpašības atkarībā no izmantoto vīnogu šķirņu proporcijām, un šie vīni var būt sausi, pussausi, pussaldi vai saldi.

* Maksimālā kopējā spirta koncentrācija un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):	12
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 4,6 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	

“Grand superior csillag” (Grand superior vīns – zvaigzne)

Pilnmiesīgs, bagātīgs un intensīvs sausais baltvīns. Vīnu krāsa var būt no zaļgani bālas līdz zaļgani dzeltenai vai dzeltenai. Pateicoties pārbaudītām vīnkopības tradīcijām un nogatavināšanai, šim vīnam piemīt īpaši nobrieduša vīna aromāts un garša. Šiem vīniem raksturīgs briedums un svaigu augļu notis un to neviendabīgumu uzskatāmi parāda tas, ka nevienai konkrētai vīnogu šķirnei nav atļauts dominēt vīna raksturā. Vīniem piemīt arī bagātīga un augļaina garša, un vīnu garšā reizēm jūtamas minerālu notis (atkarībā no nogāzes). Vīniem ir intensīvs aromāts, ilga pēcgarša, un tos nogatavina koka mucās.

* Maksimālā kopējā spirta koncentrācija un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):	12
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 4,6 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos litrā):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	

“Grand superior vörös” (Grand superior sarkanvīns)

Pilnmiesīgs, intensīvs, bagātīgs un izturēts sarkanvīns. Šo vīnu krāsa var būt no granātsarkanā līdz tumša rubīna sarkanai. Vienas šķirnes vīnogu vīniem piemīt krāsas intensitāte un nokrāsa, kas raksturīga izmantotajai vīnogu šķirnei. Pateicoties īpaši ilgajai nogatavināšanai, vīniem raksturīgi galvenokārt nobrieduši aromāti, smarža un garša, kā arī nobriedušu tanīnu notis un noapaļots skābenums. Kupažētie vīni ir pilnmiesīgi ar īpaši samtainu un nobriedušu garšu un tanīnu saturu, kas atkarīgs no vīnogu šķirņu proporcijas kupažā. Vīnu aromātā un garšā var būt jūtamas augļu notis (skābie ķirši, avenes, valrieksti, jāņogas, upenes u. c.) un garšvielas (kanēlis, dedzināts koks, vaniļa, šokolāde, tabaka u. c.). Vīni ir no sausiem līdz saldiem.

* Maksimālā kopējā spirta koncentrācija un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):	12
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 4,6 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos litrā):	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	

5. Vīndarības metodes

a) Īpašās vīndarības metodes

Obligātās vīndarības metodes (1)

Īpašā vīndarības metode

“Classicus bikavér” (klasisks vīns – buļļa asinis):

- vīnogu mīkstums jāfermentē kopā ar mizām vismaz 8 dienas,
- presēšana veicama vienīgi pa vīnogu partijām,
- vīnu nogatavina koka mucās vismaz 6 mēnešus, izņemot vīnus, kas izgatavoti no ‘Blauburger’, ‘Kadarka’, ‘Kékoportó’ un ‘Turán’ šķirnes vīnogām.

— Noteikumi par kupāžu:

- obligāta ir vismaz četru vīnogu šķirņu kupāža, un katras šķirnes īpatsvars pārsniedz 5 %,
- ‘Kékfrankos’ šķirnes īpatsvars ir 30–65 %, un šīs šķirnes īpatsvaram kupāžā jābūt lielākajam,
- tāda vīna īpatsvars, kas izgatavots no ‘Turán’ un ‘Bíborkadarka’, kopā un atsevišķi nedrīkst pārsniegt 10 %.

“Classicus muskotály” (klasisks muskatvīns):

- vīnogas jāpārstrādā tajā pašā dienā, kad tās novāc,
- presēšana veicama vienīgi pa vīnogu partijām,
- misas attīrīšana.

“Classicus siller” (klasisks *siller* vīns):

- vīnogu mīkstums jāfermentē kopā ar mizām,
- presēšana veicama vienīgi pa vīnogu partijām.

“Classicus rozé” un “Classicus fehér” (klasisks sārtvīns un klasisks baltvīns):

- vīnogas jāpārstrādā tajā pašā dienā, kad tās novāc,
- presēšana veicama vienīgi pa vīnogu partijām,
- misas attīrīšana.

Obligātās vīndarības metodes (2)

Īpašā vīndarības metode

“Classicus csillag” (klasisks vīns – zvaigzne):

- vīnogas jāpārstrādā tajā pašā dienā, kad tās novāc,
- presēšana veicama vienīgi pa vīnogu partijām,
- misas attīrīšana.

— Noteikumi par kupāžu:

- tādu vīnu daļa, kas izgatavoti no vismaz četru šķirņu vīnogām, atsevišķi pārsniedz 5 %,
- no vienas šķirnes vīnogām izgatavota vīna daļa nedrīkst pārsniegt 50 %,
- obligāti jāizmanto jebkura no šādām šķirnēm, turklāt to īpatsvaram kupāžā jābūt ne mazākam par 50 %: ‘Cserszegi fűszeres’, ‘Ezerfűrtű’, ‘Furmint’, ‘Gyöngyrizling’, ‘Hárslevelű’, ‘Irsai Olivér’, ‘Juhfark’, ‘Kabar’, ‘Királyleányka’, ‘Leányka’, ‘Mátraí muskotály’, ‘Mézes’, ‘Olaszrizling’, ‘Zefír’, ‘Zenit’ un ‘Zengő’,
- šādu šķirņu īpatsvars kupāžā atsevišķi un kopā nedrīkst pārsniegt 30 %: ‘Cserszegi fűszeres’, ‘Gyöngyrizling’, ‘Irsai Olivér’, ‘Mátraí muskotály’, ‘Ottonel muskotály’, ‘Sárga muskotály’ un ‘Zefír’.

“Classicus vörös” (klasisks sarkanvīns):

- vīnogu mīkstums jāfermentē kopā ar mizām,
- presēšana veicama vienīgi pa vīnogu partijām.

Obligātās vīndarības metodes (3)

Īpašā vīndarības metode

“Superior bikavér” (*Superior* vīns – bulļa asinis):

- vīnogu mīkstums jāfermentē kopā ar mizām vismaz 14 dienas,
- presēšana veicama vienīgi pa vīnogu partijām,
- vīnu vismaz 12 mēnešus nogatavina koka mucās.

— Noteikumi par kupāžu:

- tādu vīnu daļa, kas izgatavoti no vismaz četru šķirņu vīnogām, atsevišķi pārsniedz 5 %,
- 'Kékfrankos' šķirnes īpatsvars ir 30–65 %, un šīs šķirnes īpatsvaram kupāžā jābūt lielākam,
- no 'Turán' šķirnes vīnogām izgatavota vīna daļa nedrīkst pārsniegt 10 %.

"Superior fehér" (*Superior* baltvīns):

- vīnogas jāpārstrādā tajā pašā dienā, kad tās novāc,
- presēšana veicama vienīgi pa vīnogu partijām,
- misas attīrīšana.

"Superior csillag" (*Superior* vīns – zvaigzne):

- vīnogas jāpārstrādā tajā pašā dienā, kad tās novāc,
- presēšana veicama vienīgi pa vīnogu partijām,
- misas attīrīšana.

— Noteikumi par kupāžu:

- tādu vīnu daļa, kas izgatavoti no vismaz četru šķirņu vīnogām, atsevišķi pārsniedz 5 %,
- no vienas šķirnes vīnogām izgatavota vīna daļa nedrīkst pārsniegt 50 %,
- obligāti jāizmanto vismaz viena no šādām šķirnēm, turklāt to īpatsvaram kupāžā jābūt ne mazākam par 50 %: 'Cserszegi fűszeres', 'Ezerfűrtű', 'Furmint', 'Gyöngyrizling', 'Hárslevelű', 'Irsai Olivér', 'Juhfark', 'Kabar', 'Királyleányka', 'Leányka', 'Mátraí muskotály', 'Mézes', 'Olaszrizling', 'Zefír', 'Zenit' un 'Zengő',
- sādu šķirņu īpatsvars kupāžā atsevišķi un kopā nedrīkst pārsniegt 30 %: 'Cserszegi fűszeres', 'Gyöngyrizling', 'Irsai Olivér', 'Mátraí muskotály', 'Ottonel muskotály', 'Sárga muskotály' un 'Zefír'.

Obligātās vīndarības metodes (4)

Īpašā vīndarības metode

"Superior vörös" (*Superior* sarkanvīns):

- vīnogu mīkstums jāfermentē kopā ar mizām,
- presēšana veicama vienīgi pa vīnogu partijām.

"Superior késői szüretelésű" (*Superior* vēlās ražas vīns):

- vīnogas jāpārstrādā tajā pašā dienā, kad tās novāc,
- presēšana veicama vienīgi pa vīnogu partijām,
- misas attīrīšana.

"Grand superior bikavér" (*Grand superior* vīns – buļļa asinis):

- vīnogu mīkstums jāfermentē kopā ar mizām vismaz 14 dienas,
- presēšana veicama vienīgi pa vīnogu partijām,
- vīnu vismaz 12 mēnešus nogatavina koka mucās.

— Noteikumi par kupāžu:

- tādu vīnu daļa, kas izgatavoti no vismaz četru šķirņu vīnogām, atsevišķi pārsniedz 5 %,
- 'Kékfrankos' šķirnes īpatsvars ir 30–65 %, un šīs šķirnes īpatsvaram kupāžā jābūt lielākam,
- no 'Turán' šķirnes vīnogām izgatavota vīna daļa nedrīkst pārsniegt 10 %.

"Grand superior fehér" (*Grand superior* baltvīns):

- vīnogas jāpārstrādā tajā pašā dienā, kad tās novāc,
- presēšana veicama vienīgi pa vīnogu partijām,

- misas attīrīšana,
- nogatavināšana vismaz sešus mēnešus.

“Grand superior vörös” (*Grand superior* sarkanvīns):

- vīnogu mīkstums jāfermentē kopā ar mizām;
- presēšana veicama vienīgi pa vīnogu partijām.

Obligātās vīndarības metodes (5)

Īpašā vīndarības metode

“Grand superior csillag” (*Grand superior* vīns – zvaigzne):

- vīnogas jāpārstrādā tajā pašā dienā, kad tās novāc,
- presēšana veicama vienīgi pa vīnogu partijām,
- misas attīrīšana,
- nogatavināšana vismaz sešus mēnešus.
- Noteikumi par kupāžu:
 - tādu vīnu daļa, kas izgatavoti no vismaz četru šķirņu vīnogām, atsevišķi pārsniedz 5 %,
 - no vienas šķirnes vīnogām izgatavota vīna daļa nedrīkst pārsniegt 50 %,
 - obligāti jāizmanto vismaz viena no šādām šķirnēm, turklāt to īpatsvaram kupāžā jābūt ne mazākam par 50 %: ‘Cserszegi fűszeres’, ‘Ezerfűrtű’, ‘Furmint’, ‘Gyöngyrizling’, ‘Hárslevelű’, ‘Irsai Olivér’, ‘Juhfark’, ‘Kabar’, ‘Királyleányka’, ‘Leányka’, ‘Mátraí muskotály’, ‘Mézes’, ‘Olaszrizling’, ‘Zefír’, ‘Zenit’ un ‘Zengő’,
 - šādu šķirņu īpatsvars kupāžā atsevišķi un kopā nedrīkst pārsniegt 30 %: ‘Cserszegi fűszeres’, ‘Gyöngyrizling’, ‘Irsai Olivér’, ‘Mátraí muskotály’, ‘Ottonel muskotály’, ‘Sárga muskotály’ un ‘Zefír’.

Neatļautas vīndarības metodes (spēkā esošajos tiesību aktos nav paredzētas)

Attiecīgs vīnu ražošanas ierobežojums

Vīna saldināšana:

- “Classicus bikavér” (klasisks vīns – buļļa asinis),
- “Classicus csillag” (klasisks vīns – zvaigzne),
- visi *Superior* un *Grand superior* vīni.

“Superior késői szüretelésű” un “Grand superior csillag”:

- ozola koksnes gabalu izmantošana,
- reversā osmoze,
- spirta koncentrācijas vīnā daļēja samazināšana.

Noteikumi par vīnogu ražošanu (1)

Audzēšanas prakse

1. Noteikumi par vīnkoku vainagu veidošanu:

- a) vīna dārzi, kas stādīti līdz 2010. gada 1. augustam (klasiskie, *Superior* un *Grand superior* vīni), – vīnogas, kas piemērotas ar ACVN apzīmēta klasiskā, *Superior* un *Grand superior* vīna izgatavošanai, var ievākt jebkurā vīna dārzā neatkarīgi no tajā izmantotās vīnkoku audzēšanas prakses, ja vien vīna dārzs joprojām darbojas;
- b) vīna dārzi, kas stādīti pēc 2010. gada 1. augusta (klasiskie, *Superior* un *Grand superior* vīni):
 - i) Gijo metode;
 - ii) vidēji augsta kordona formas vainags;
 - iii) zema kordona formas vainags;
 - iv) lietussarga formas vainags;

- v) vēdekļa formas vainags;
 - vi) tradicionālais vainags;
 - vii) kausa formas vainags.
2. Noteikumi par vīnogulāju stādījumu biežību vīna dārzā:
- a) vīna dārzi, kas stādīti līdz 2010. gada 1. augustam: vīnogas, kas piemērotas ar ACVN apzīmēta klasiskā, *Superior* un *Grand superior* vīna izgatavošanai, var ievākt jebkurā vīna dārzā neatkarīgi no vīnogulāju stādījumu biežības, ja vien vīna dārzs joprojām darbojas;
 - b) vīna dārzi, kas stādīti pēc 2010. gada 1. augusta:
 - i) vīnogulāju stādījumu biežība – vismaz 3 700 vīnogulāju uz hektāru;
 - ii) attālums starp vīna kokiem – vismaz 0,8 m;
 - c) vīna dārzi, kas stādīti pēc 2010. gada 1. augusta (*Superior* un *Grand superior* vīni):
 - i) vīnogulāju stādījumu biežība – vismaz 4 000 vīnogulāju uz hektāru;
 - ii) attālums starp vīna kokiem – vismaz 0,8 m.
3. Ražas novākšanas veids: ar rokām vai mehānizēta novākšana.
4. Ražas novākšanas datuma noteikšana: audzēto vīnogu šķirņu gatavību nosaka kompetentais vīndaru kopienas maģistrāts – kas, uz to pamatojoties, nosaka konkrētu šķirņu ražas novākšanas sākuma datumu.

Vīnogu kvalitāte (minimālais cukura saturs, kas izteikts kā potenciālā spirta koncentrācija) (1)

Audzēšanas prakse

“Classicus bikavér” (klasisks vīns – buļļa asinis):

- 10,60 tilp. % (17° ungāru misas stiprums): ‘Bíbor kadarka’, ‘Blauburger’, ‘Kadarka’, ‘Kékfrankos’, ‘Kékoportó’, ‘Turán’, ‘Zweigelt’;
- 12,08 tilp. % (19° ungāru misas stiprums): ‘Cabernet franc’, ‘Cabernet sauvignon’, ‘Menoire’, ‘Merlot’, ‘Pinot noir’, ‘Syrah’;

“Classicus muskotály” (klasisks muskatvīns):

- 9,83 tilp. % (16° ungāru misas stiprums): ‘Chasselas’, ‘Csaba gyöngye’, ‘Cserszegi Fűszeres’, ‘Ezerfürtű’, ‘Hamburgi muskotály’, ‘Irsai Olivér’, ‘Mátrai muskotály’, ‘Ottonel muskotály’, ‘Sárga muskotály’;
- 10,57 tilp. % (17° ungāru misas stiprums): ‘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” (klasisks *siller* vīns):

- 10,60 tilp. % (17° ungāru misas stiprums): ‘Alibernet’, ‘Bíorkadarka’, ‘Blauburger’, ‘Cabernet dorsa’, ‘Cabernet franc’, ‘Cabernet sauvignon’, ‘Csókaszóló’, ‘Kadarka’, ‘Kármin’, ‘Kékfrankos’, ‘Kékoportó’, ‘Merlot’, ‘Pinot noir’, ‘Syrah’, ‘Turán’, ‘Zweigelt’;

“Classicus rozé” (klasisks sártvīns):

- 10,60 tilp. % (17° ungāru misas stiprums): ‘Alibernet’, ‘Bíorkadarka’, ‘Blauburger’, ‘Cabernet dorsa’, ‘Cabernet franc’, ‘Cabernet sauvignon’, ‘Csókaszóló’, ‘Kadarka’, ‘Kármin’, ‘Kékfrankos’, ‘Kékoportó’, ‘Menoire’, ‘Merlot’, ‘Pinot noir’, ‘Syrah’, ‘Turán’, ‘Zweigelt’.

Vīnogu kvalitāte (minimālais cukura saturs, kas izteikts kā potenciālā spirta koncentrācija) (2)

Audzēšanas prakse

“Classicus fehér” (klasisks baltvīns):

- 9,83 tilp. % (16° ungāru misas stiprums): ‘Chasselas’, ‘Cserszegi Fűszeres’, ‘Ezerfürtű’, ‘Irsai Olivér’, ‘Mátrai muskotály’, ‘Ottonel muskotály’, ‘Sárga muskotály’, ‘Kadarka’;
- 10,60 tilp. % (17° ungāru misas stiprums): ‘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” (klasisks vīns – zvaigzne):

- 9,83 tilp. % (16° ungāru misas stiprums): ‘Chasselas’, ‘Cserszegi Fűszeres’, ‘Ezerfürtű’, ‘Chasselas’, ‘Irsai Olivér’, ‘Mátrai muskotály’, ‘Ottonel muskotály’, ‘Sárga muskotály’;
- 10,57 tilp. % (17° ungāru misas stiprums): ‘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” (klasisks sarkanvīns):

- 10,60 tilp. % (17° ungāru misas stiprums): ‘Alibernet’, ‘Bíborkadarka’, ‘Blauburger’, ‘Csókaszőlő’, ‘Kadarka’, ‘Kármín’, ‘Kékfrankos’, ‘Kékoportó’, ‘Turán’, ‘Zweigelt’,
- 12,08 tilp. % (19° ungāru misas stiprums): ‘Cabernet franc’, ‘Cabernet sauvignon’, ‘Menoire’, ‘Merlot’, ‘Pinot noir’, ‘Syrah’.

Visi *Superior* un *Grand superior* vīni:

- 12,83 tilp. % (20° ungāru misas stiprums) visām šķirnēm.

b) *Maksimālās ražas*

Klasiskie vīni:

100 hl no hektāra;

klasiskie vīni – novākšana ar rokām:

13 600 kg vīnogu no hektāra;

klasiskie vīni – mehanizēta novākšana:

13 100 kg vīnogu no hektāra;

Superior vīni:

60 hl no hektāra;

Superior vīni – novākšana ar rokām:

8 100 kg vīnogu no hektāra;

Superior vīni – mehanizēta novākšana:

7 800 kg vīnogu no hektāra;

Superior vīni:

35 hl no hektāra;

Grand superior vīni – novākšana ar rokām:

6 000 kg vīnogu no hektāra;

Grand superior vīni – mehanizēta novākšana:

5 600 kg vīnogu no hektāra.

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

1. **KLASISKIE (CLASSIC) VĪNI:**

apgabali, kas atbilstīgi vīna dārzu kadastram klasificēti kā I un II kategorijas apgabali šādu pašvaldību administratīvajā teritorijā: *Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalú un Verpelét.*

2. **SUPERIOR UN GRAND SUPERIOR VĪNI:**

apgabali, kas atbilstīgi vīna dārzu kadastram klasificēti kā I un II kategorijas apgabali šādu pašvaldību administratīvajā teritorijā: *Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalú un Verpelét.*

7. **Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)**

‘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 franc'
'Cabernet Sauvignon' – 'Chardonnay blanc'
'Chardonnay' – 'Chardonnay blanc'
'Chardonnay' – 'kereklevelű'
'Chardonnay' – 'Morillon blanc'
'Chardonnay' – 'Ronci bilé'
'Chasselas' – 'Chasselas blanc'
'Chasselas' – 'Chasselas dorato'
'Chasselas' – 'Chasselas doré'
'Chasselas' – 'Chrupka belia'
'Chasselas' – 'Fehér fábiánszőlő'
'Chasselas' – 'Fehér gyöngyszőlő'
'Chasselas' – 'Fendant blanc'
'Chasselas' – 'Saszla belaja'
'Chasselas' – 'Weisser gutedel'
'Cserszegi fűszeres'
'Csókaszőlő'
'Eezerfürtű'
'Furmint' – 'Furmint bianco'
'Furmint' – 'Moslavac bijeli'
'Furmint' – 'Mosler'
'Furmint' – 'Posipel'
'Furmint' – 'Som'
'Furmint' – 'Szigeti'
'Furmint' – 'Zapfner'
'Gyöngyrizling'
'Hamburgi muskotály' – 'Miszket hamburgszki'
'Hamburgi muskotály' – 'Moscato d'amburgo'
'Hamburgi muskotály' – 'Muscat de hainbourg'
'Hamburgi muskotály' – 'Muscat de hainbourg'
'Hamburgi muskotály' – 'Muszkat hamburgszkij'
'Hárslevelű' – 'Feuilles de tilleul'
'Hárslevelű' – 'Garszleveljü'
'Hárslevelű' – 'Lindeblättrige'
'Hárslevelű' – 'Lipovina'
'Irsai olivér' – 'Irsai'
'Irsai olivér' – 'Muskat olivér'
'Irsai olivér' – 'Zolotis'
'Irsai olivér' – 'Zolotisztűj rannűj'
'Juhfark' – 'Fehérboros'
'Juhfark' – 'Lämmerschwanz'

'Juhfark' – 'Mohácsi'
'Juhfark' – 'Tarpai'
'Kabar'
'Kadarka' – 'Csetereska'
'Kadarka' – 'Fekete budai'
'Kadarka' – 'Gamza'
'Kadarka' – 'Jenei fekete'
'Kadarka' – 'Kadar'
'Kadarka' – 'Kadarka negra'
'Kadarka' – 'Negru moale'
'Kadarka' – 'Szkadarka'
'Kadarka' – 'Törökszőlő'
'Kerner'
'Királyleányka' – 'Dánosi leányka'
'Királyleányka' – 'Erdei sárga'
'Királyleányka' – 'Feteasca regale'
'Királyleányka' – 'Galbena de ardeal'
'Királyleányka' – 'Königliche mädchentraube'
'Királyleányka' – 'Königstochter'
'Királyleányka' – 'Little princess'
'Kármin'
'Kékfrankos' – 'Blauer lemlberger'
'Kékfrankos' – 'Blauer limberger'
'Kékfrankos' – 'Blaufränkisch'
'Kékfrankos' – 'Limberger'
'Kékfrankos' – 'Moravka'
'Kékoportó' – 'Blauer portugieser'
'Kékoportó' – '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'
'Otonel muskotály' – 'Mizsket otonel'
'Otonel muskotály' – 'Muscat otonel'
'Otonel muskotály' – 'Muskat otonel'
'Pinot blanc' – 'Fehér burgundi'
'Pinot blanc' – 'Pinot beluj'
'Pinot blanc' – 'Pinot bianco'
'Pinot blanc' – 'Weissburgunder'
'Pinot noir' – 'Blauer burgunder'
'Pinot noir' – 'Kisburgundi kék'
'Pinot noir' – 'Kék burgundi'
'Pinot noir' – 'Kék rulandi'
'Pinot noir' – 'Pignula'
'Pinot noir' – 'Pino csernűj'
'Pinot noir' – 'Pinot cernii'
'Pinot noir' - pinot nero
'Pinot noir' – 'Pinot 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 bélij'
'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. Saiknes vai saikņu apraksts

Vīns (1)

1. Noteiktā apgabala apraksts

Dabas faktori

Egera atrodas starp Mātras un Bika kalniem – vietā, kur sastopas Ziemeļungārijas kalniene un Lielais līdzenums, 160–180 metrus virs jūras līmeņa. Uz austrumiem un rietumiem Egeras ieleja robežojas ar 200–300 metrus augstiem kalniem.

Pilsētas ziemeļaustrumos atrodas vairāk nekā 500 metrus augstais Lielā Egeda (*Nagy-Eged*) kalna masīvs. Kalns stiepjas no austrumiem uz rietumiem, un vīna dārzu nogāze vērsta uz dienvidiem.

Augšņu veidi Egeras vīna reģionā

Ražošanas apgabalā ar ģeogrāfisko nosaukumu “Egera” augsni veido vairāku veidu brūnā meža augsne, kas izveidojusies uz vulkāniskas izcelsmes riolīta tufa (tas ir kārtains, sablētējies un sadrupis un mijas ar melnzemi), izņemot aluviālas smilts augsnes *Verpelét*, *Feldebrő*, *Aldebrő* un *Tófalu* pašvaldību pierobežā. Ar dažiem izņēmumiem vīna dārzi atrodas plakankalnēs un kalnu lēzenajās dienvidu, rietumu un austrumu nogāzēs. Šajā apvidū izceļas Lielais Egeda kalns, kura nogāzēs ir brūnā meža augsne, kas izveidojusies uz jūras kaļķakmens pamatnes, un Mēsa (*Mész*) kalns, kura augsnes pamatni veido andezīts.

Augsnes piemērotību vīna dārzu stādīšanai vēl vairāk pastiprina labvēlīgie topogrāfiskie nosacījumi pilsētas pierobežā. Vīnogulājus stāda kalnu un pakalnu dienvidu un dienvidrietumu nogāzēs, kuras dēvē par “*verő*” – saules apspīdētām nogāzēm. Vīna reģionam raksturīgie vidējie meteoroloģiskie apstākļi 47 gadu periodā ir šādi: gada vidējā temperatūra – 10,65 °C, gada vidējais nokrišņu daudzums – 592,6 mm, gada vidējais saules gaismas stundu skaits – 1 964 stundas. Patlaban spēkā esošie tiesību akti paredz, ka vīnogulāju stādīšanai ir piemēroti apgabali, kuri atbilstīgi vīna dārzu kadastram klasificēti kā I un II kategorijas apgabali. Attiecīgi Egeras vīna reģionā vīnogulāju stādīšanai ir piemēroti I kategorijas apgabali 18 431 ha platībā un II kategorijas apgabali 3 914 ha platībā. Kopējā platība ir 22 345 hektāri.

Cilvēkfaktori

Vīnkoki Egeras tuvumā tika audzēti jau viduslaikos.

Mazā Egeda kalna nogāzē tika atrasta 30 miljonus gadu veca pārakmeņojusies vīnkoka lapa “*Vitis Hungarica*”. Tomēr tā nav saistāma ar mūsdienu vīndarību. Pamatojoties uz arheoloģiskiem datiem, Egera un tās apkaime bija apdzīvota no 10. gadsimta. Tiek uzskatīts, ka līdz 11. gadsimta sākumam tā kļuva par nozīmīgu Ungārijas pilsētu. Saskaņā ar karaļa Bēlas IV 1261. gada hartu Ungārijas pirmais karalis Svētais Stefans Egeras ielejas vīna desmito tiesu piešķīra Egeras bīskapijai. Tatāru iebrukuma laikā 1241. gadā tika masveidā iznīcināti vietējie iedzīvotāji, un darbaspēka trūkuma dēļ karalis Bēla IV bija spiests aicināt šeit apmesties svešzemniekus. Tiek uzskatīts, ka aptuveni tajā laikā Egerā ieradās pirmie valoņi, kuri apmetās ielā ar nosaukumu *Olasz utca*; valoņi apmetās arī apdzīvotā vietā ar nosaukumu *Tállya* un ieviesa Francijas vīndarības kultūru un vīna glabāšanu mucās.

Tiek uzskatīts, ka pirmos vīna pagrabus būvēja baznīca, un pirmie vīna pagrabi bija zināmi ar nosaukumu *dézsmapince* (vīna desmitās tiesas pagrabi).

Vīnkopībai Egerā ir gadsimtiem sena reputācija. Flāmu gravīru meistars *Gaspar Bouttats* izgatavoja vairākas ar Ungāriju saistītas vara gravīras, tostarp Egeras jeb *Erlau* ainavu, kura redzama izdevumā “*Description exacte des Royaumes de Hongrie*”, kas 1688. gadā tika publicēts Antverpenē. Ir zināma vēl senāka Egeras gravīra (*Agria vulgo Erla*), ko 1617. gadā publicēja G. *Hoefnagel* ar nosaukumu “Turku sakautā vīna pilsēta”. Abās gravīrās attēlota pilsētas slavenā pils un vīna dārzi.

Vēstures avoti vēsta, ka 17. gadsimtā vīnkopībā notika būtiskas izmaiņas. Sarkano vīnogu šķirnes sāka kļūt populārākas par iepriekš dominējušajām balto vīnogu šķirnēm.

Jāatzīmē, ka Egeras vīnkopji izgudroja īpašu darba rīku, kas zināms ar nosaukumu “Egeras kaplis”, lai varētu apstrādāt cieta augsni šajā apgabalā. Lai izmērītu vīna daudzumu, tika izmantota mērvienība “Egeras ako” (*akó*, aptuveni 200 litri), kas bija aptuveni četras reizes lielāks tilpums par parasto *akó*. Ņemot vērā vīnu skābenumu un īpašības, kas nodrošināja ilgu uzglabāšanu, vīni tika ilgāk nogatavināti koka mucās. Ražotāji nogatavināja savus vīnus mucās pagrabos un pagrabu sistēmās, kuras bija izkaltas riolīta tufā zem pilsētas un kurās apstākļi dabiski bija līdzīgi pagraba apstākļiem (nogatavināšanas apstākļi).

Vēsturiskā vīna apgabalu klasifikācija

Egeras vīnu darīšanas pirmais “zelta laikmets” bija 15.–16. gadsimts, bet tā atdzimšanas periods bija 18. gadsimts. Dokumentos, kas datēti ar 1760. un 1789. gadu, sniegti kvalitātes dati par vīnu apgabaliem. 1760. gadā vīna dārzi tika iedalīti trīs kategorijās, pamatojoties uz augsnes kvalitāti, nogāzes slīpumu, saules gaismas ilgumu u. c. Gandrīz 50 % vīna dārzu bija pirmās kategorijas dārzi.

1789. gadā Egeras vīna dārzi tika iedalīti sešās kategorijās – valsts līmenī bija noteiktas astoņas kategorijas, taču Egeras apgabalā nebija pēdējām divām kategorijām atbilstīgu vīna dārzu. Klasifikācija bija līdzīga 1760. gada klasifikācijai, taču atšķirība bija tāda, ka daudzi izcili vīna dārzi, kuros tika iegūtas vīnogas *aszú* vīnam, tika atzīti par pirmās kategorijas vīna dārziem.

Egerā vīndaru kopienas noteikumi tika pieņemti jau 18. gadsimtā, un tos apstiprināja vīndaru kopienas ierēdņi, kurus uzraudzīja maģistrāts.

Vīns (2)

1. Noteiktā apgabala apraksts (turpinājums)

Audzētās vīnogu šķirnes un no tām izgatavotie vīni

Līdz vīnogu šķirnes ‘Kadarka’ ienākšanai 15. gadsimtā, ko Egerā ieviesa serbi, kuri pameta savas mājas turku okupācijas laikā, apgabalā galvenokārt audzēja baltās vīnogas. Serbi ieviesa ne tikai šķirni ‘Kadarka’, bet arī sarkanvīna darīšanas metodes. Budas Valsts vīnkopības skolas Hevešas (*Heves*) apgabala reģistros minētas vismaz 56 vīnogu šķirnes. Vēl vairāk šķirņu bija vēl tikai Peštas (*Pest*) un Baraņas (*Baranya*) apgabalā. Lielākajā daļā vīna dārzu pirms filoksēras epidēmijas tika audzētas šķirnes ‘Lúdtalpú’ un ‘Kereklevelű’. 1859. gadā vīnkopju apkārtrakstā “*Szőlészeti Lapok*” tika minēts, ka nepieciešams pavairot ne tikai šķirni ‘Kadarka’, bet pietiekamā apmērā arī citas šķirnes, kā arī bija cildinātas šķirņu ‘Oporto’ un ‘Fekete muskotály’ lieliskās *teinturier* (sarkanas vīna vīnogas ar tumšu miziņu un mīkstumu) īpašības.

Tumši sarkanais Egeras vīns, kas zināms ar nosaukumu “Bikavér” (buļļa asinis), pirmo reizi minēts nosaukumgrāmatā 1851. gadā: “Buļļa asinis ir stipra sarkanvīna, tāda kā Egeras vīns, nosaukums”. Pēc filoksēras epidēmijas vienlaikus ar Vīndarības skolu tika izveidota Vīnkopības un vīndarības institūta Egeras sekcija, lai uzsvērtu vīnkopības un vīndarības nozīmi Egerā. Tā vēlāk kļuva par vienu no nozīmīgākajiem Ungārijas institūtiem, kurā tika pētīta šķirņu noturība un nozīme, izvērtēti ražošanas apgabali (nogāzes), kā arī pētītas vīndarības, it īpaši sarkanvīna darīšanas, metodes.

Cilmes vietas nosaukuma “Eger” aizsardzība

“Eger” vīnu nozīmi apliecina tas, ka 1970. gada 15. septembrī cilmes vietas nosaukums “EGER” (ERLAU) un “EGRI” (ERLAUER) tika reģistrēts saskaņā ar Lisabonas Vienošanās par cilmes vietu nosaukumu aizsardzību un to starptautisko reģistrāciju 33. pantu “VĪNI”, būtiski veicinot attiecīgu tirgu aizsardzību.

2. Vīnu apraksts

Reģions ir piemērots tādu baltvīnu izgatavošanai, kuri ir viegli, taču ar ilgu pēcgaršu, vai intensīvi, spēcīgi un pilnmiesīgi. Šiem vīniem ir bagātīgs aromāts un minerālu saturs, kā arī tie ir dabiski skābenāki nekā vīni, kas ražoti vīna reģionos uz dienvidiem no Egeras.

Vīna reģionā tiek ražoti arī sārtvīni ar bagātīgu garšas buķeti un ilgāku glabāšanas laiku nekā vidēji Ungārijas vīniem, kā arī *siller* vīni, kuriem piemīt svaigu un gatavu augļu aromāti.

Sarkanvīniem ir salīdzinoši zems tanīnu saturs, un, tā kā tie atrodas vīna ražošanai piemērotas teritorijas ziemeļu robežas tuvumā, kā arī pateicoties kalnu un ieleju vājiem, sarkanvīniem piemīt mērens skābenums, ilga pēcgarša un dažādi izteikti augļu un garšvielu aromāti, kas šos vīnus padara piemērotus ilgstošai nogatavināšanai.

Vīna reģionam vienmēr bijusi raksturīga liela skaita šķirņu izmantošana. Tādējādi šis reģions ieguvis kupāžas vīnu reģiona reputāciju, it īpaši saistībā ar “Egri Bikavér”.

3. Saiknes apraksts

Vīna reģiona vispārējos klimatiskos apstākļus galvenokārt ietekmē Bika kalnu tuvums. Tie nodrošina aizsardzību pret ziemas salnām, un vēsās naktis, ko rada kalnu vējš pēc siltajām vasaras un rudens dienām, nodrošina to, ka vīnogās saglabājas izsmalcināts un elegants skābums un tām raksturīgais augļainais aromāts. Tieši tādēļ "Eger" vīniem piemīt dzīvīgs skābenums un ilga pēcgarša. Egeras vīna reģiona augsnēm piemīt labs mitruma līdzsvars, un, tā kā vidējais gada nokrišņu daudzums ir 600 mm, vīnogas attīstās nekavēti un vienmērīgi. Tādējādi šeit audzētajās vīnogās neveidojas nenobriedis skābenums, kas rodas ūdens trūkuma dēļ.

Laikapstākļu daudzveidība un augsnes sastāvs Egeras vīna reģionā nosaka to, ka vīns, kas izgatavots no konkrētās nogāzēs audzētām vīnogām un it īpaši vīnogām, kas ievāktas sliktākos ražas gados, būtiski atšķiras spirta koncentrācijas, skābenuma un aromāta ziņā. Egeras Vīna un vīna pētniecības institūtā (*Egri Szőlészeti és Borászati Kutató Intézetben*) veikto pētījumu laikā ir pierādīts, ka ražošanas apgabalu atrašanās vietai un to vērsimam pret debespusēm ir būtiskāka ietekme uz vīnu spirta koncentrāciju un to radīto reibumu, savukārt augsnes sastāvs būtiskāk ietekmē izsmalcinātu aromātu buketi. Tādējādi nogāzēs ar dažādām augsnes īpašībām var iegūt vīnogas, no kurām ražo specifiskus vīnus ar dažādām īpašībām. Piemēram, vīnos, kas ražoti no tādās augsnēs audzētām vīnogām, kurām ir plānāks vulkāniskās izcelsmes augsnes virskārtas slānis, ir augstāks minerālu saturs, savukārt vīni, kas ražoti no vīnogām, kuras audzētas dziļās augsnēs ar augstu māla saturu, ir pilnmiesīgāki, un vīni, kas izgatavoti no *Debrő* reģiona smilts augsnēs audzētām vīnogām, ir reibinošāki augsnes straujākas sasīšanas dēļ.

Tradīcijas un minētā laikapstākļu daudzveidība prasa un pamato daudzu un dažādu vīnogu šķirņu audzēšanu un ļoti dažādu vīnu ražošanu vīna reģionā. Egeras noteiktā ražošanas apgabala klimatiskie un augsnes apstākļi unikālā kārtā nodrošina iespēju vīndariem atšķirībā no citiem vīna reģioniem izgatavot visu veidu vīnu ar izcilu kvalitāti.

9. Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)

Vispārīgi noteikumi attiecībā uz marķējumu (1)

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

Nosacījuma apraksts:

- a) lai aizstātu vārdus "aizsargāts cilmes vietas nosaukums", var izmantot tradicionālo norādi "vīns ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu": "klasisks vīns ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu", "Superior vīns ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu" vai "Grand superior vīns ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu";
- b) šķirņu nosaukumus, tradicionālos nosaukumus, citas ierobežotas norādes vai norādes attiecībā uz vīna krāsu var sniegt tikai tad, ja tās burtu veida, lieluma vai krāsas ziņā nav pamanāmākas par cilmes vietas nosaukumu;
- c) Superior vīnu gadījumā vīna nosaukumam* pievieno norādi "Superior" un Grand superior vīna gadījumā pievieno norādi "Grand superior", un tā marķējumā jānorāda aiz cilmes vietas nosaukuma, izmantojot tādu pašu burtu veidu, lielumu un krāsu. Ja norāda arī nogāzes nosaukumu, ikvienā vizuālajā laukā, kurā norādīts nogāzes nosaukums, jānorāda arī kategorija un pašvaldības nosaukums;
- d) tradicionālo norādi "Bikavér" var sniegt tikai tādu vīnu marķējumā, kuri izgatavoti no vīnogām, kas iegūtas šādos apgabalos: *Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, un Szomolya*, kas atbilstīgi vīna dārzu kadastram klasificēti kā I un II kategorijas apgabali; kā arī *Cinege, Közép-bérc, Ördögös, Öreg-hegy, Padok* un *Szirák* nogāzēs *Verpelét* pašvaldības administratīvajā teritorijā un *Dobi tető* nogāzē *Tarnaszentmária* pašvaldības administratīvajā teritorijā.

Vispārīgi noteikumi attiecībā uz marķējumu (2)

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

- e) tradicionālo norādi "Bikavér" var sniegt marķējumā tikai aiz cilmes vietas nosaukuma "Eger" formas "Egri" tajā pašā rindā un izmantojot tādu pašu burtu veidu, lielumu un krāsu;
- f) buļļa vai buļļa galvas formu vai jebkādu attēlu, kas atgādina bulli vai buļļa galvu, kā arī vārdu "bikavér" citā valodā vai jebkādu vārdu, ar ko apzīmē buļļa asinis ungāru vai citā valodā, var norādīt tikai šādu vīnu marķējumā vai uz pudeles: "Egri Bikavér", "Egri Bikavér Superior" un "Egri Bikavér Grand Superior". Izņēmums ir buļļa galvas figūra Egeras vīna reģiona preču zīmē;
- g) jebkāda lieluma vai formas zvaigznes attēlu vai attēlu, kas atgādina zvaigzni, vai vārdu "csillag" (zvaigzne) citā valodā, vai jebkuru vārdu, ar ko apzīmē zvaigzni ungāru vai citā valodā, var norādīt tikai šādu vīnu marķējumā: "Egri Csillag", "Egri Csillag Superior" un "Egri Csillag Grand Superior";
- h) šķirnes nosaukumus kupāžas vīna marķējumā var norādīt tikai tad, ja katras šķirnes vīnogu īpatsvars kupāžā ir lielāks par vai vienāds ar 5 %. Šādā gadījumā šķirnes nosaukumu var norādīt tikai ar tāda lieluma burtiem, kas nepārsniedz vienu piekto daļu no burtu lieluma, kas izmantots, norādot cilmes vietas nosaukumu;
- i) jānorāda ražas gads;
- j) *Grand superior* vīna marķējumā obligāti jānorāda nogāzes nosaukums.

Noteikumi par mazāku ģeogrāfisko vienību demarkāciju un nosaukuma norādi (1)

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

- a) pašvaldības:
 - i) klasiskie, *Superior* un *Grand superior* vīni, visi vīnu veidi;
 - ii) izcelsme – vismaz 85 %;
 - iii) jānorāda šādu pašvaldību nosaukumi: *Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu, Verpelét*;
- b) saikne starp mazākām ģeogrāfiskām vienībām un preču zīmēm: ja vīna produkti noteikti, izmantojot reģistrētas preču zīmes, kuras daļēji vai pilnībā sastāv no mazākas ģeogrāfiskās vienības nosaukuma vai no atsaucēs uz ģeogrāfisku apgabalu valstī, vai izmantojot preču zīmes, kas izmantotas līdz 2002. gada 11. maijam, noteikumus par vīnu izgatavošanā izmantoto vīnogu izcelsmi nepiemēro;
- c) nogāzes:
 - i) tikai *Grand superior* vīnu marķējumā;
 - ii) izcelsme – vismaz 95 %;
 - iii) marķējumā jānorāda arī pašvaldība, kuras administratīvajā teritorijā atrodas vīna reģions;
 - iv) nogāžu nosaukumi:
 - *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, Pünkösöd-tető, Rózsa-hegy, Schwarcz, Szállás-völgy, Szél-hegy, Zúgó-part,*
 - *Demjén: Bodzás-tető, Farkas-hegy, Hangács, Nyitra, Pünkösöd-tető, Szőlőhegy, Varjasi-dűlő.*

Noteikumi par mazāku ģeogrāfisko vienību demarkāciju un norādi (2)

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

iv) nogāžu nosaukumi (turpinājums):

- Egera: *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, Gőzmalmas, Gróber, Gróber-völgy, Gyilkos, Hajdú-hegy, Hergymó, 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, Tövistes, Zsebe-lápa,*
- Egerszalók: *Ádám-völgy, Buk-tető, Ferenc-hegy, Juhkósár, 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.*

Noteikumi par mazāku ģeogrāfisko vienību demarkāciju un norādi (3)

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

iv) nogāžu nosaukumi (turpinājums):

- 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, Kőkötető, Nagyfai-dűlő, Nyilas-már, Perzselő, Pipis, Szeles-oldal, Szeles-tető, Tekenő-hát, Zsidó-szél,*
- Novaj: *Halom, Hegyi-tábla, Hermány, Hodály-tető, Juhszalagos, Kis-gyepföld, Mezőkövesdi út tető, Nagy-gyepföld, Nagyút, Öreg-hegy, Pap-föld, 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, Ördöngős, Öreg-hegy, Padok, Pallagfő, Szent János-völgy, Szirák, Tilalmas, Tölgyes-szél, Túró-mező, Varjas, Veres.*

Noteikumi par vīnu veidu norādēm (1)

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

“Classicus bikavér” (klasisks vīns – buļļa asinis):

- tradicionālo norādi “Bikavér” var sniegt marķējumā tikai aiz cilmes vietas nosaukuma “Eger” formas “Egri” tajā pašā rindā un izmantojot tādu pašu burtu veidu, lielumu un krāsu,
- tradicionālās norādes un citas ierobežotas norādes, ko var minēt: “barrique”, “fahordós érlelésű bor” (koka mucās nogatavināts vīns), “termóhelyen palackozva” (pildīts pudelēs ražošanas apgabalā), “óbor” (ražas gada vīns), “muzeális bor” (vēsturisks vīns);

“Classicus muskotály” (klasisks muskatvīns):

- tradicionālās norādes un citas ierobežotas norādes, ko var minēt: “cuvée”, “első szüret” (pirmā raža), “virgin vintage”, “újbor” (jauns vīns), “primőr” (jauns vīns), “termóhelyen palackozva” (pildīts pudelēs ražošanas apgabalā),
- norādi “Muskotály” var sniegt tikai tādā veidā, lai tā burtu veida, burtu lieluma vai krāsas ziņā nebūtu pamanāmāka par cilmes vietas nosaukumu;

“Classicus siller” un “Classicus rozé” (klasiskais siller un klasiskais sārtvīns):

- tradicionālās norādes un citas ierobežotas norādes, ko var minēt: “cuvée”, “első szüret” (pirmā raža), “virgin vintage”, “újbor” (jauns vīns), “primőr” (jauns vīns), “termóhelyen palackozva” (pildīts pudelēs ražošanas apgabalā).

“Classicus fehér” (klasisks baltvīns):

- vīnogu šķirņu norādes var sniegt tikai tādā veidā, lai tās burtu veida, burtu lieluma vai krāsas ziņā nebūtu pamanāmākas par cilmes vietas nosaukumu,
- citus šķirņu nosaukumus var norādīt tikai ar tāda lieluma burtiem, kas nepārsniedz pusi no burtu lieluma, kas izmantots, norādot cilmes vietas nosaukumu,
- tradicionālās norādes un citas ierobežotas norādes, ko var minēt: “barrique”, “cuvée”, “fahordós érlelésű bor” (koka mucās nogatavināts vīns), “első szüret” (pirmā raža), “virgin vintage”, “újbor” (jauns vīns), “primőr” (jauns vīns), “termóhelyen palackozva” (pildīts pudelēs ražošanas apgabalā), “óbor” (ražas gada vīns), “muzeális bor” (vēsturisks vīns).

Noteikumi par vīnu veidu norādēm (2)

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

“Classicus csillag” (klasisks vīns – zvaigzne):

- norādi “csillag” var sniegt marķējumā tikai aiz cilmes vietas nosaukuma “Eger” formas “Egri” tajā pašā rindā un izmantojot tādu pašu burtu veidu, lielumu un krāsu,
- tradicionālās norādes un citas ierobežotas norādes, ko var minēt: “barrique”, “fahordós érlelésű bor” (vīns izturēts koka mucās), “első szüret” (pirmā raža) “virgin vintage”, “újbor” (jauns vīns), “primőr” (jauns vīns), “termóhelyen palackozva” (pildīts pudelēs ražošanas apgabalā).

“Classicus vörös” (klasisks sarkanvīns):

- vīnogu šķirņu norādes var sniegt tikai tādā veidā, lai tās burtu veida, burtu lieluma vai krāsas ziņā nebūtu pamanāmākas par cilmes vietas nosaukumu,
- citus šķirņu nosaukumus var norādīt tikai ar tāda lieluma burtiem, kas nepārsniedz pusi no burtu lieluma, kas izmantots, norādot cilmes vietas nosaukumu,
- tradicionālās norādes un citas ierobežotas norādes, ko var minēt: “barrique”, “cuvée”, “fahordós érlelésű bor” (koka mucās nogatavināts vīns), “első szüret” (pirmā raža), “virgin vintage”, “újbor” (jauns vīns), “primőr” (jauns vīns), “termóhelyen palackozva” (pildīts pudelēs ražošanas apgabalā), “ó” (vintāžas vīns), “muzeális bor” (vēsturisks vīns).

“Superior bikavér” (Superior vīns – buļļa asinis)

- tradicionālo norādi “Bikavér” var sniegt marķējumā tikai aiz cilmes vietas nosaukuma “Eger” formas “Egri” tajā pašā rindā un izmantojot tādu pašu burtu veidu, lielumu un krāsu,
- tradicionālās norādes un citas ierobežotas norādes, ko var minēt: “barrique”, “fahordós érlelésű bor” (koka mucās nogatavināts vīns), “termóhelyen palackozva” (pildīts pudelēs ražošanas apgabalā).

“Superior fehér” (Superior baltvīns):

- vīnogu šķirņu norādes var sniegt tikai tādā veidā, lai tās burtu veida, burtu lieluma vai krāsas ziņā nebūtu pamanāmākas par cilmes vietas nosaukumu;

- citus šķirņu nosaukumus var norādīt tikai ar tāda lieluma burtiem, kas nepārsniedz pusi no burtu lieluma, kas izmantots, norādot cilmes vietas nosaukumu;
- tradicionālās norādes un citas ierobežotas norādes, ko var minēt: “*barrique*”, “*cuvée*”, “*fahordós érlelésű bor*” (koka mucās nogatavināts vīns), “*termóhelyen palackozva*” (pildīts pudelēs ražošanas apgabalā), “*főbor*” (jauns vīns).

Noteikumi par vīnu veidu norādēm (3)

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

“Superior csillag” (*Superior vīns – zvaigzne*):

- norādi “csillag” var sniegt marķējumā tikai aiz cilmes vietas nosaukuma “Eger” formas “Egri” tajā pašā rindā un izmantojot tādu pašu burtu veidu, lielumu un krāsu,
- tradicionālās norādes un citas ierobežotas norādes, ko var minēt: “*barrique*”, “*fahordós érlelésű bor*” (koka mucās nogatavināts vīns), “*termóhelyen palackozva*” (pildīts pudelēs ražošanas apgabalā).

“Superior vörös” (*Superior sarkanvīns*):

- vīnogu šķirņu norādes var sniegt tikai tādā veidā, lai tās burtu veida, burtu lieluma vai krāsas ziņā nebūtu pamanāmākas par cilmes vietas nosaukumu,
- citus šķirņu nosaukumus var norādīt tikai ar tāda lieluma burtiem, kas nepārsniedz pusi no burtu lieluma, kas izmantots, norādot cilmes vietas nosaukumu,
- tradicionālās norādes un citas ierobežotas norādes, ko var minēt: “*barrique*”, “*cuvée*”, “*fahordós érlelésű bor*” (koka mucās nogatavināts vīns), “*termóhelyen palackozva*” (pildīts pudelēs ražošanas apgabalā), “*főbor*” (jauns vīns).

“Superior késői szüretelésű” (*Superior vēlās ražas vīns*):

- vīnogu šķirņu norādes var sniegt tikai tādā veidā, lai tās burtu veida, burtu lieluma vai krāsas ziņā nebūtu pamanāmākas par cilmes vietas nosaukumu,
- citus šķirņu nosaukumus var norādīt tikai ar tāda lieluma burtiem, kas nepārsniedz pusi no burtu lieluma, kas izmantots, norādot cilmes vietas nosaukumu,
- tradicionālās norādes un citas ierobežotas norādes, ko var minēt: “*barrique*”, “*cuvée*”, “*fahordós érlelésű bor*” (koka mucās nogatavināts vīns), “*termóhelyen palackozva*” (pildīts pudelēs ražošanas apgabalā);

“Grand superior bikavér” (*Grand superior vīns – buļļa asinis*):

- tradicionālo norādi “Bikavér” var sniegt marķējumā tikai aiz cilmes vietas nosaukuma “Eger” formas “Egri” tajā pašā rindā un izmantojot tādu pašu burtu veidu, lielumu un krāsu,
- tradicionālās norādes un citas ierobežotas norādes, ko var minēt: “*barrique*”, “*fahordós érlelésű bor*” (koka mucās nogatavināts vīns), “*termóhelyen palackozva*” (pildīts pudelēs ražošanas apgabalā).

Noteikumi par vīnu veidu norādēm (4)

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

“Grand superior fehér” (*Grand superior baltvīns*):

- vīnogu šķirņu norādes var sniegt tikai tādā veidā, lai tās burtu veida, burtu lieluma vai krāsas ziņā nebūtu pamanāmākas par cilmes vietas nosaukumu,
- citus šķirņu nosaukumus var norādīt tikai ar tāda lieluma burtiem, kas nepārsniedz pusi no burtu lieluma, kas izmantots, norādot cilmes vietas nosaukumu,
- tradicionālās norādes un citas ierobežotas norādes, ko var minēt: “*barrique*”, “*cuvée*”, “*fahordós érlelésű bor*” (koka mucās nogatavināts vīns), “*termóhelyen palackozva*” (pildīts pudelēs ražošanas apgabalā).

“Grand superior csillag” (*Grand superior* vīns – zvaigzne):

- norādi “csillag” var sniegt marķējumā tikai aiz cilmes vietas nosaukuma “Eger” formas “Egri” tajā pašā rindā un izmantojot tādu pašu burtu veidu, lielumu un krāsu,
- tradicionālās norādes un citas ierobežotas norādes, ko var minēt: “*barrique*”, “*fahordós érlelésű bor*” (koka mucās nogatavināts vīns), “*termóhelyen palackozva*” (pildīts pudelēs ražošanas apgabalā).

“Grand superior vörös” (*Grand superior* sarkanvīns):

- vīnogu šķirņu norādes var sniegt tikai tādā veidā, lai tās burtu veida, burtu lieluma vai krāsas ziņā nebūtu pamanāmākas par cilmes vietas nosaukumu,
- citus šķirņu nosaukumus var norādīt tikai ar tāda lieluma burtiem, kas nepārsniedz pusi no burtu lieluma, kas izmantots, norādot cilmes vietas nosaukumu,
- tradicionālās norādes un citas ierobežotas norādes, ko var minēt: “*barrique*”, “*cuvée*”, “*fahordós érlelésű bor*” (koka mucās nogatavināts vīns), “*termóhelyen palackozva*” (pildīts pudelēs ražošanas apgabalā).

Noteikumi par tirdzniecību

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā veikta iepakošana.

Nosacījuma apraksts:

- a) *Superior* un *Grand superior* vīnus (visu veidu vīni), kā arī “*Classicus bikavér*” un “*Csillag*” var laist tirgū tikai stikla pudelēs. Visus pārējos vīnu veidus var laist tirgū tikai stikla pudelēs vai maisos, kas ievietoti kastēs (*bag-in-box*);
- b) vīnu prezentāciju var veikt tikai ražotāji, kas pilda vīnu pudelēs un ko reģistrējusi Egeras vīna reģiona Vīndaru kopienas padome. Prasība par pildīšanu pudelēs ražošanas apgabalā neattiecas uz vīniem, ko vīndari izgatavojuši savos vīna pagrabos un kas tiek piedāvāts patēriņam uz vietas;
- c) prezentācijas ārpus noteiktā apgabala var rīkot tikai tādā gadījumā, ja paziņojums tiek sniegts 48 stundas pirms prezentācijas sākuma. Prezentācija jāriko 90 dienu laikā pēc vīna nosūtīšanas no ražošanas vietas, lai saglabātu organoleptiskās īpašības.

Pārdošanas sākuma datums

Tiesiskais regulējums:

nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĞIN, ja dalībvalsts tā paredzējusi.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

- a) klasiskie (*classic*) vīni:
 - i) “*Bikavér*”: tā gada 1. septembris, kas seko ražas novākšanas gadam;
 - ii) “*Csillag*”: tā gada 15. marts, kas seko ražas novākšanas gadam;
 - iii) visi pārējie vīnu veidi: nav noteikts;
- b) *Superior* vīni:
 - i) “*Bikavér*”: tā gada 1. novembris, kas seko ražas novākšanas gadam;
 - ii) “*Csillag*”: tā gada 15. marts, kas seko ražas novākšanas gadam;
 - iii) visi pārējie vīnu veidi: nav noteikts;
- c) *Grand superior* vīni:
 - i) “*Bikavér*”: tā gada 1. novembris, kas seko ražas novākšanas gadam;
 - ii) “*Csillag*”: tā gada 1. jūlijs, kas seko ražas novākšanas gadam;
 - iii) visi pārējie vīnu veidi: nav noteikts.

Ražošana ārpus noteiktā ražošanas apgabala

Tiesiskais regulējums:

nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalsts tā paredzējusi.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

Kompolt pašvaldībā; *Bogács*, *Bükkzsérc* un *Cserépfalu* pašvaldībās, ja vīnogas audzētas *Dóc dűlő* nogāzē; *Noszvaj* pašvaldībā.

Pārejas noteikumi

Tiesiskais regulējums:

nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalsts tā paredzējusi.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

- a) ražotājiem, kuri laiduši tirgū “Egri Bikavér” vīnu, kas izgatavots no vīnogām, kuras izaudzētas līdz 2009. gada 31. decembrim, ar nogāzes norādi, un kuri izpildījuši prasības, kas noteiktas lauksaimniecības un lauku attīstības ministra 2009. gada 5. augusta Dekrēta Nr. 102/2009 20. pantā par Egeras vīna reģiona vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, ir pienākums turpmākos gados, kupējot “Egri Bikavér”, kas izgatavots no vīnogām, kuras iegūtas tajā pašā vīna dārzā un nogāzē, piemērot iepriekšējos noteikumus par “Egri Bikavér” kupāžu, kas noteikti lauksaimniecības un lauku attīstības ministra 2003. gada 31. decembra Dekrētā Nr. 103/2003, kamēr vīna dārzs turpina darbību vai līdz laikam, kad ražotājs maina šķirņu struktūru vīna dārzā;
- b) vīndari, kuri izgatavo “Classicus Egri Bikavér” saskaņā ar bioloģiskās ražošanas noteikumiem no bioloģiskajos vīna dārzos iegūtām vīnogām un kuri var pierādīt, ka konkrētā gadā viņi nav varējuši kupažēt četru šķirņu vīnus, kā paredzēts III sadaļā, var attiecīgajā gadā ražot bioloģiskos “Classicus Egri Bikavér” vīnus, kupējot trīs vīnogu šķirņu vīnus un ievērojot noteikumus par kupāžu;
- c) pārejas noteikumi tiek atcelti, sākot no 2021.–2022. vīna gada.

Saite uz produkta specifikāciju

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