

## ATTI OHRAJN

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Pubblikazzjoni ta' notifika tal-approvazzjoni ta' emenda standard għal Speċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33**

(2020/C 330/07)

Din in-notifika hija ppubblikata skont l-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

KOMUNIKAZZJONI TA' EMENDA STANDARD GHAD-DOKUMENT UNIKU

**“EGER/EGRI”**

**PDO-HU-A1328-AM05**

**Id-data tan-notifika: 28-07-2020**

**DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJET GĦALIHA**

1. **Modifika tad-dati tat-tqegħid fis-suq għal “classicus bikavér” [demm tal-barri klassiku] għall-1 ta’ settembru tas-sena ta’ wara l-ħsad; għal inbejjed superior u grand superior għall-1 ta’ novembru tas-sena ta’ wara l-ħsad; u għas-“superior csillag” [stilla superjuri] għall-15 ta’ marzu tas-sena ta’ wara l-ħsad.**
  - (a) L-intestaturi tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott affettwati:
    - VIII. Kundizzjonijiet ulterjuri
  - (b) It-taqsimha tad-Dokument Uniku affettwata:
    - Aktar kundizzjonijiet – L-aktar data bikrija għat-tqegħid fis-suq
  - (c) Ġustifikazzjoni: It-tneħħija tal-perjodi tal-ibbottiljar u l-istandardizzazzjoni tal-ħinijiet tal-maturazzjoni jeħtieġu l-istabbiliment ta’ dati ta’ tqegħid fis-suq aktar bikrin sabiex l-inbejjed “csillag” [stilla] u “bikavér” [demm tal-barri] b'natura ta’ frott frisk jaslu għand il-konsumaturi qabel.

DOKUMENT UNIKU

**1. Isem tal-prodott**

Eger

Egri

**2. Tip ta’ indikazzjoni geografika**

DOP – Denominazzjoni ta’ Origini Protetta

**3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

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

#### 4. Deskrizzjoni tal-inbid(inbejjed)

##### *Classicus bikavér [Demm tal-barri klassiku]*

Taħlita ta' nbejjed ħomor xotti abbaži ta' Kékfrankos, li l-kulur tagħhom jista' jvarja minn aħmar lewn il-granata għal rubin skur, b'aromi ta' hwawar flimkien ma' toghma ta' frott, mingħajr noti tanniċi evidenti. Dan l-inbid għandu maturazzjoni karatteristika u noti ta' frott frisk, u l-kumplessità tiegħu hija murija wkoll mill-fatt li l-ebda varjetà wahda ta' għeneb ma tista' tiddomina l-karattru tal-inbid.

\* Il-limiti stabbiliti fil-legiżlazzjoni tal-UE japplikaw għall-qawwa alkoħolika totali massima u għad-diossidu tal-kubrit totali massimu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum):	
Qawwa alkoħolika attwali minima (f% tal-volum):	11,5
Aċidità totali minima:	4,6 g/l, espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	

##### *Classicus muskotály [Muscat klassiku]*

Inbejjed bojod vivaċi u friski bi sfumaturi li jvarjaw minn bojod jagħtu fl-aħdar għal sofor b'riflessi hodor jew sofor, b'riħa u b'toghma distinta tal-muscat. Jista' jkun inbid xott, semi xott, semi helu jew helu.

\* Il-limiti stabbiliti fil-legiżlazzjoni tal-UE japplikaw għall-qawwa alkoħolika totali massima u għad-diossidu tal-kubrit totali massimu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum):	
Qawwa alkoħolika attwali minima (f% tal-volum):	10
Aċidità totali minima:	4,6 g/l, espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	

##### *Classicus siller [Siller klassiku]*

Inbejjed magħmulin minn għeneb aħmar, li fihom materja aktar koloranti u kulur aktar qawwi minn inbejjed rožè, bi sfumaturi ta' aħmar ċar xierqa għall-varjetà u għall-kompożizzjoni varjetali. Inbejjed xotti bi sfumaturi ta' oranġjo; aktar robusti u aċidiċi, bi ħjiliet ta' frott u ta' hwawar kemm fir-riħa kif ukoll fit-toghma.

\* Il-limiti stabbiliti fil-legiżlazzjoni tal-UE japplikaw għall-qawwa alkoħolika totali massima u għad-diossidu tal-kubrit totali massimu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum):	
Qawwa alkoħolika attwali minima (f% tal-volum):	11
Aċidità totali minima:	4,6 g/l, espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	

*Classicus rozé [Rožè klassiku]*

Inbejjed ħfief, friski b'acidità intensa, magħmulin minn għeneb aħmar, bi sfumaturi li jvarjaw minn kulur il-qoxra tal-basla għal roża, b'aromi u b'toġhmiet ta' frott vivaċi u friski (lampun, hawħ, ċirasa qarsa, passolina hamra, ribes iswed, frawli, eċċ), u kultant aromi ta' fjuri.

\* Il-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE japplikaw għall-qawwa alkoħolika totali massima u għad-diossidu tal-kubrit totali massimu.

## Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum):	
Qawwa alkoħolika attwali minima (f% tal-volum):	10,5
Acidità totali minima:	4,6 g/l, espressa bħala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	

*Classicus fehér [Abjad klassiku]*

Inbejjed bojod u friski b'toġhma li ddum tintieghem, bi sfumaturi fil-kulur li jvarjaw minn abjad fl-aħdar għal isfar fl-aħdar jew isfar. L-inbejjed varjetali għandhom irwejjah u toġhmiet ta' frott u oħrajn li huma tipiċi tal-varjetà użata. L-inbid abjad jista' jiġi prodott xott, semi xott, semi helu jew helu.

\* Il-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE japplikaw għall-qawwa alkoħolika totali massima u għad-diossidu tal-kubrit totali massimu.

## Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum):	
Qawwa alkoħolika attwali minima (f% tal-volum):	10,5
Acidità totali minima:	4,6 g/l, espressa bħala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	

*Classicus csillag [Stilla klassika]*

Inbid abjad xott vivaċi u frisk bi sfumaturi fil-kulur li jvarjaw minn abjad fl-aħdar għal isfar fl-aħdar jew isfar. Għandu riha ta' frott u/jew ta' fjuri fl-immieher, b'toġhma ta' frott intensiva. Il-kumplessità tiegħu hija evidenzjata sew mill-fatt li l-ebda varjetà waħda ta' għeneb, jew il-maturazzjoni fi btieti tal-injam, ma tista' tiddomina l-karattru tal-inbid.

\* Il-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE japplikaw għall-qawwa alkoħolika totali massima u għad-diossidu tal-kubrit totali massimu.

## Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum):	
Qawwa alkoħolika attwali minima (f% tal-volum):	11
Acidità totali minima:	4,6 g/l, espressa bħala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	

*Classicus vörös [Aħmar klassiku]*

Inbejjed homor bi sfumaturi li jvarjaw minn aħmar kulur il-granata għal kulur ir-rubin skur. L-inbejjed varjetali għandhom tonalitajiet u sfumaturi ta' kuluri li huma tipiċi tal-varjetà użata. Ir-riħa, it-toghma, l-aċidi arrotonditi u l-kontenut tat-tannini tal-inbejjed imhalltin jirriflettu l-proporzjonijiet relattivi tal-varjetajiet użati. Inbejjed li jvarjaw minn xotti għal helwin, b'toghma hafifa u matura, u b'aromi ta' frott (ċirasa, lampun, ġewż, passolina ħamra, ribes iswed, eċċ) u ta' hwawar (kannella, vanilja, ċikkulata, tabakk, eċċ.).

\* Il-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE japplikaw għall-qawwa alkoholika totali massima u għad-diossidu tal-kubrit totali massimu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoholika totali massima (f' % tal-volum):	
Qawwa alkoholika attwali minima (f' % tal-volum):	11
Aċidità totali minima:	4,6 g/l, espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	

*Superior bikavér [Demm tal-barri superjuri]*

Inbid bi sfumaturi aktar skuri mill-inbejjed homor ta' Classicus Eger, li jvarjaw minn aħmar kulur il-granata għal rubin skur, b'baži ta' Kékfrankos, ta' kwalità għolja, b'riħa u b'toghma ta' hwawar rikka u ta' frott, iżda qatt b'noti tanniċi evidenti. Għandhom noti karatteristiċi ta' maturazzjoni u ta' frott frisk; madankollu, il-maturazzjoni fit-tul fil-btieti u fil-fliexken tagħti karattru matur u robust. Il-kumplessità hija illustrata wkoll mill-fatt li l-ebda varjetà waħda ta' għeneb ma tkun tista' tiddomina l-karattru tal-inbid.

\* Il-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE japplikaw għall-qawwa alkoholika totali massima u għad-diossidu tal-kubrit totali massimu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoholika totali massima (f' % tal-volum):	
Qawwa alkoholika attwali minima (f' % tal-volum):	12,5
Aċidità totali minima:	4,6 g/l, espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	

*Superior fehér [Abjad superjuri]*

Inbejjed ta' kwalità għolja, żviluppata, maturi b'toghma li ddum tintieghem u b'qawwa alkoholika relattivament għolja u li l-kulur tagħhom jista' jvarja minn abjad li jagħti fl-aħdar għal isfar li jagħti fl-aħdar jew isfar. L-inbejjed varjetali għandhom irwejjah u toghmiet ta' frott u oħrajn li huma tipiċi għat-tip ta' għeneb tal-inbid. L-inbejjed imhalltin huma robusti b'toghma li ddum tintieghem, b'karatteristiċi differenti li jiddependu fuq il-proporzjon tat-tipi fit-taħlita, u jistgħu jkunu xotti, semi xotti, semi helwin jew helwin.

\* Il-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE japplikaw għall-qawwa alkoholika totali massima u għad-diossidu tal-kubrit totali massimu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoholika totali massima (f' % tal-volum):	
Qawwa alkoholika attwali minima (f' % tal-volum):	12
Aċidità totali minima:	4,6 g/l, espressa bħala aċidu tartariku

Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	

*Superior csillag [Stilla superjuri]*

Inbid abjad xott, żviluppat aktar, aktar matur, intens u kumpless, b'toghma rikka u robusta, li l-kulur tiegħu jista' jvarja minn abjad jagħti fl-aħdar għal isfar jagħti fl-aħdar jew isfar, b'aromi ta' frott u/jew ta' fjuri. Il-karattru ta' ebda varjetà waħda ta' għeneb ma huwa predominanti. Okkażjonalment, jista' jkollu karattru minerali (jiddependi mit-territorju) jew aromi speċifiċi oħrajn.

\* Il-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE japplikaw għall-qawwa alkoholika totali massima u għad-diossidu tal-kubrit totali massimu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum):	
Qawwa alkoholika attwali minima (f% tal-volum):	12
Acidità totali minima:	4,6 g/l, espressa bħala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	

*Superior vörös [Ahmar superjuri]*

Inbid bi sfumaturi aktar skuri mill-inbejjed homor ta' Classicus Eger, li jvarjaw minn ahmar kulur il-granata għal rubin skur. L-inbejjed varjetali għandhom tonalitajiet u sfumaturi ta' kuluri li huma tipiċi tal-varjetà uzata. L-inbejjed imħalltin għandhom riha, toghma, acidi arrotonditi u kontenut tat-tannini li jirriflettu l-proporzjonijiet relattivi tal-varjetajiet uzati. Inbejjed b'aromi maturati evidenti li jvarjaw minn xotti għal helwin, b'toghma hafifa u matura, u b'aromi ta' frott (ċirasa, lampun, ġewż, passolina hamra, ribes iswed, eċċ) u ta' hwawar (kannella, vanilja, ċikkulata, tabakk, eċċ.).

\* Il-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE japplikaw għall-qawwa alkoholika totali massima u għad-diossidu tal-kubrit totali massimu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum):	
Qawwa alkoholika attwali minima (f% tal-volum):	12
Acidità totali minima:	4,6 g/l, espressa bħala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	

*Superior késői szüretelésű [Hsad tardiv superjuri]*

L-inbejjed bojod ivarjaw minn abjad fl-aħdar għal isfar fl-aħdar jew isfar; il-homor ivarjaw bejn kulur il-granata u r-rubin skur. Fil-każ li tintuża varjetà ta' għeneb waħda, l-inbid jiehu l-intensità u l-isfumaturi tal-kuluri, kif ukoll l-aromi u t-toghmiet tal-inbid speċifiċi għall-varjetà; meta jintużaw diversi varjetajiet, il-karatteristiċi huma aktar kumplessi. L-irwejjah u t-toghmiet ta' għeneb misjur (eż. għeneb imqadded) jippredominaw, bil-feġġa possibbli ta' aromi "botritizzati" fformati minn thassir nobbli.

\* Il-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE japplikaw għall-qawwa alkoholika totali massima u għad-diossidu tal-kubrit totali massimu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum):	
Qawwa alkoholika attwali minima (f % tal-volum):	11
Acidità totali minima:	4,6 g/l, espressa bhala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f milliekwivalenti għal kull litru):	33,33
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f milligrammi għal kull litru):	

*Grand superior bikavér [Demm tal-barri grand superior]*

Inbid ahmar qawwi, rikk u robust b'tonalitajiet u bi sfumaturi fil-kulur li jvarjaw minn ahmar lewn il-granata għal rubin skur. Minhabba l-użu obbligatorju ta' Kékfrankos, huwa inbid ahmar xott imhallat uniku differenti minn tahlitiet ta' nbejjed homor ohra. Għandu wkoll irwejjah u aromi rikki ta' hwawar u ta' frott. Dan huwa kkaratterizzat minn toghma li ddum tintieghem, minghajr noti tannici evidenti żzejjed. F'hafna kazijiet, l-inbejjed mahsubin għall-kummerċjalizzazzjoni b'indikazzjoni tat-territorju għandhom karattru uniku (bhall-mineralità). B'riżultat ta' maturazzjoni twila fil-btieti u fil-fliexken, jista' jkollu wkoll hjiliet qawwjin ta' maturazzjoni. Il-kumplessità hija illustrata sew mill-fatt li l-ebda varjetà wahda ta' gheneb ma tista' tiddomina l-karattru tal-inbid.

\* Il-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE japplikaw għall-qawwa alkoholika totali massima u għad-diossidu tal-kubrit totali massimu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum):	
Qawwa alkoholika attwali minima (f % tal-volum):	12
Acidità totali minima:	4,6 g/l, espressa bhala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f milliekwivalenti għal kull litru):	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f milligrammi għal kull litru):	

*Grand superior fehér [Abjad grand superior]*

Inbid abjad qawwi, robust, rikk u matur li l-kulur tiegħu jista' jvarja minn abjad fl-aħdar għal isfar fl-aħdar jew isfar. Il-karattru matur hafna tiegħu, b'toghma li ddum tintieghem u l-kontenut ta' alkohol relattivament għoli tiegħu huma evidenza tal-kwalità għolja tiegħu. L-inbejjed varjetali għandhom irwejjah u toghmiet ta' frott u oħrajn li huma tipiċi għat-tip ta' ghenba tal-inbid. L-inbejjed imhalltin huma robusti b'toghma li ddum tintieghem, b'karatteristiċi differenti li jiddependu fuq il-proporzjon tat-tipi fit-tahlita, u jistgħu jkunu xotti, semi xotti, semi helwin jew helwin.

\* Il-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE japplikaw għall-qawwa alkoholika totali massima u għad-diossidu tal-kubrit totali massimu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum):	
Qawwa alkoholika attwali minima (f % tal-volum):	12
Acidità totali minima:	4,6 g/l, espressa bhala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f milliekwivalenti għal kull litru):	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f milligrammi għal kull litru):	

*Grand superior csillag [Stilla grand superior]*

Inbid abjad xott, robust, rikk u qawwi. Il-kulur tiegħu jista' jvarja minn abjad fl-aħdar għal isfar fl-aħdar jew isfar. Grazzi għal vitikultura u maturità stabbiliti, huwa nbid b'togħmiet u b'aromi partikolarment maturi. Il-kumplessità tiegħu tintwera mill-fatt li l-karattru ta' ebda varjetà waħda ta' għeneb ma jithalla jippredomina. L-inbid għandu wkoll toghmiet rikki u ta' frott, u okkażjonalment, jista' jkollu karattru minerali (jiddependi mit-territorju). Għandu toghma robusta u li ddu tintieghem, u huwa mmaturat fi btieti tal-injam.

\* Il-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE japplikaw għall-qawwa alkoholika totali massima u għad-diossidu tal-kubrit totali massimu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoholika totali massima (f° % tal-volum):	
Qawwa alkoholika attwali minima (f° % tal-volum):	12
Acidità totali minima:	4,6 g/l, espressa bhala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f° milliekwivalenti għal kull litru):	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f° milligrammi għal kull litru):	

*Grand superior vörös [Aħmar grand superior]*

Inbid aħmar maturat, robust, qawwi u rikk. Il-kulur tiegħu jista' jvarja minn aħmar kulur il-granata għal kulur ir-rubin skur. L-inbejjed varjetali għandhom tonalitajiet u sfumaturi ta' kuluri li huma tipiċi għat-tip ta' għeneb tal-inbid. B'konsegwenza ta' perjodu partikolarment twil ta' maturazzjoni, l-inbid huwa kkaratterizzat primarjament minn aromi tal-maturazzjoni, irwejjah u toghmiet maturi, tannini maturati u acidi arrotondati. L-inbejjed imhalltin huma robusti, b'togħma bellusija, b'togħmiet partikolarment maturi u b'kontenut ta' tannini li jiddependu mill-proporzjon tat-tipi fit-tahlita. L-irwejjah u t-togħmiet tagħhom jista' jkollhom ukoll aromi ta' frott (ċirasa qarsa, lampun, ġewż, passolina hamra, ribes iswed, eċċ) u ta' hwawar (kannella, injam mahruq, vanilja, ċikkulata, tabakk, eċċ.). L-inbejjed ivarjaw minn xotti għal helwin.

\* Il-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE japplikaw għall-qawwa alkoholika totali massima u għad-diossidu tal-kubrit totali massimu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoholika totali massima (f° % tal-volum):	
Qawwa alkoholika attwali minima (f° % tal-volum):	12
Acidità totali minima:	4,6 g/l, espressa bhala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f° milliekwivalenti għal kull litru):	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f° milligrammi għal kull litru):	

**5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid****a. Prattiki enoloġiċi speċifiċi**

Prattiki enoloġiċi obbligatorji (1)

Prattika enoloġika speċifika

Classicus bikavér [Demm tal-barri klassiku]:

- il-polpa tal-għeneb għandha tiġi ffermentata bil-qoxra għal tal-anqas 8 ijiem;
- it-tagħsir għandu jsir biss f'magħsar tal-lottijiet;
- l-inbid għandu jimmatara fil-btieti tal-injam għal mill-anqas 6 xhur, hlief: inbejjed magħmulin mill-varjetajiet Blauburger, Kadarka, Kékoportó u Turán.

- Regoli dwar it-tahlit:
  - it-tahlit ta' mill-inqas erba' varjetajiet ta' dwieli huwa obbligatorju, bi proporzjon ta' aktar minn 5 % kull waħda;
  - il-proporzjon tal-varjetà Kékfrankos għandu jkun bejn 30 % u 65 %, u din il-varjetà għandu jkollha l-akbar proporzjon fit-tahlita;
  - il-proporzjon tal-inbid mill-varjetajiet tad-dwieli Turán u Bíborkadarka m'għandux jaqbeż, la flimkien, u lanqas separatament, l-10 %.

Classicus muskotály [Muscat klassiku]:

- l-għeneb għandu jiġi pproċessat dakinhar li jinqata';
- it-tagħsir għandu jsir biss f'magħsar tal-lottijiet;
- il-most jenħtieġ li jiġi ppurifikat.

Classicus siller [Siller klassiku]:

- il-polpa tal-għenba għandha tiġi ffermentata bil-qoxra;
- it-tagħsir għandu jsir biss f'magħsar tal-lottijiet.

Classicus rozé u Classicus fehér [Rožè klassiku u Abjad klassiku]:

- l-għeneb għandu jiġi pproċessat dakinhar li jinqata';
- it-tagħsir għandu jsir biss f'magħsar tal-lottijiet;
- il-most jenħtieġ li jiġi ppurifikat.

Prattiki enologiċi obbligatorji (2)

Prattika enologiċa speċifika

Classicus csillag [Stilla klassika]:

- l-għeneb għandu jiġi pproċessat dakinhar li jinqata';
- it-tagħsir għandu jsir biss f'magħsar tal-lottijiet;
- il-most jenħtieġ li jiġi ppurifikat.
- Regoli dwar it-tahlit:
  - il-proporzjon tal-inbejjed ta' mill-inqas erba' varjetajiet tad-dwieli, meħudin separatament, jenħtieġ jaqbeż il-5 %;
  - il-proporzjon tal-inbid ta' varjetà waħda m'għandux jaqbeż il-50 %;
  - l-użu ta' mill-inqas waħda mill-varjetajiet li ġejjin huwa obbligatorju, u għandu jithallat ma' dawn il-varjetajiet fi proporzjon ta' mhux inqas minn 50 %: Cserszegi fűszeres, Ezerfűrtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefir, Zenit u Zengő;
  - il-proporzjon fit-tahlita tal-inbejjed tal-varjetajiet li ġejjin, meħudin individwalment u flimkien, ma jistax jaqbeż it-30 %: Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály u Zefir.

Classicus vörös [Aħmar klassiku]:

- il-polpa tal-għenba għandha tiġi ffermentata bil-qoxra;
- it-tagħsir għandu jsir biss f'magħsar tal-lottijiet.

Prattiki enologiċi obbligatorji (3)

Prattika enologiċa speċifika

Superior bikavér [Demm tal-barri superjuri]:

- il-polpa tal-għenba għandha tiġi ffermentata bil-qoxra għal tal-anqas 14-il jum;
- it-tagħsir għandu jsir biss f'magħsar tal-lottijiet;
- l-inbid għandu jimmatūra fil-btieti tal-injam għal tal-anqas 12-il xahar.



- Regoli dwar it-tahlit:
  - il-proporzjon tal-inbejjed ta' mill-inqas erba' varjetajiet tad-dwieli, meħudin separatament, jenħtieġ jaqbeż il-5 %;
  - il-proporzjon tal-varjetà Kékfrankos għandu jkun bejn 30 % u 65 %, u din il-varjetà għandu jkollha l-akbar proporzjon fit-tahlita;
  - il-proporzjon tal-inbid tal-varjetà tad-dielja Turán m'għandux jaqbeż l-10 %.

Superior fehér [Abjad superjuri]:

- l-għeneb għandu jiġi pproċessat dakinhar li jinqata';
- it-tagħsir għandu jsir biss f'magħsar tal-lottijiet;
- il-most jenħtieġ li jiġi ppurifikat.

Superior csillag [Stilla superjuri]:

- l-għeneb għandu jiġi pproċessat dakinhar li jinqata';
- it-tagħsir għandu jsir biss f'magħsar tal-lottijiet;
- il-most jenħtieġ li jiġi ppurifikat.

— Regoli dwar it-tahlit:

- il-proporzjon tal-inbejjed ta' mill-inqas erba' varjetajiet tad-dwieli, meħudin separatament, jenħtieġ jaqbeż il-5 %;
- il-proporzjon tal-inbid ta' varjetà wahda m'għandux jaqbeż il-50 %;
- l-użu ta' mill-inqas wahda mill-varjetajiet li ġejjin huwa obbligatorju, u għandu jithallat ma' dawn il-varjetajiet fi proporzjon ta' mhux inqas minn 50 %: Cserszegi fűszeres, Ezerfűrtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit u Zengő;
- il-proporzjon fit-tahlita tal-inbejjed tal-varjetajiet li ġejjin, meħudin individwalment u flimkien, ma jistax jaqbeż it-30 %: Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály u Zefír.

Prattiki enoloġiċi obbligatorji (4)

Prattika enoloġika speċifika

Superior vörös [Ahmar superjuri]:

- il-polpa tal-għenba għandha tiġi ffermentata bil-qoxra;
- it-tagħsir għandu jsir biss f'magħsar tal-lottijiet.

Superior késői szüretelésű [Hsad tardiv superjuri]:

- l-għeneb għandu jiġi pproċessat dakinhar li jinqata';
- it-tagħsir għandu jsir biss f'magħsar tal-lottijiet;
- il-most jenħtieġ li jiġi ppurifikat.

Grand superior bikavér [Demm tal-barri grand superior]:

- il-polpa tal-għenba għandha tiġi ffermentata bil-qoxra għal tal-anqas 14-il jum;
- it-tagħsir għandu jsir biss f'magħsar tal-lottijiet;
- l-inbid għandu jimmatūra fil-btieti tal-injam għal tal-anqas 12-il xahar.

— Regoli dwar it-tahlit:

- il-proporzjon tal-inbejjed ta' mill-inqas erba' varjetajiet tad-dwieli, meħudin separatament, jenħtieġ jaqbeż il-5 %;
- il-proporzjon tal-varjetà Kékfrankos għandu jkun bejn 30 % u 65 %, u din il-varjetà għandu jkollha l-akbar proporzjon fit-tahlita;
- il-proporzjon tal-inbid tal-varjetà tad-dielja Turán m'għandux jaqbeż l-10 %.

Grand superior fehér [Abjad grand superior]:

- L-għeneb għandu jiġi pproċessat dakinhar li jinqata';
- it-tagħsir għandu jsir biss f'magħsar tal-lottijiet;

- il-most jenhtieg li jiġi ppurifikat;
  - l-inbid għandu jimmatura għal tal-anqas 6 xhur.
- Grand superior vörös [Aħmar grand superior]:
- Il-polpa tal-għenba għandha tiġi ffermentata bil-qoxra;
  - it-tagħsir għandu jsir biss f'magħsar tal-lottijiet.

#### Prattiki enoloġiċi obbligatorji (5)

##### Prattika enoloġika speċifika

##### Grand superior csillag [Stilla grand superior]:

- L-għeneb għandu jiġi pproċessat dakinhar li jinqata';
- it-tagħsir għandu jsir biss f'magħsar tal-lottijiet;
- il-most jenhtieg li jiġi ppurifikat;
- l-inbid għandu jimmatura għal tal-anqas 6 xhur.
- Regoli dwar it-tahlit:
  - il-proporzjon tal-inbejjed ta' mill-inqas erba' varjetajiet tad-dwieli, meħudin separatament, jenhtieg jaqbeż il-5 %;
  - il-proporzjon tal-inbid ta' varjetà wahda m'għandux jaqbeż il-50 %;
  - l-użu ta' mill-inqas wahda mill-varjetajiet li ġejjin huwa obbligatorju, u għandu jithallat ma' dawn il-varjetajiet fi proporzjon ta' mhux inqas minn 50 %: Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit u Zengő;
  - il-proporzjon fit-tahlita tal-inbejjed tal-varjetajiet li ġejjin, meħudin individwalment u flimkien, ma jistax jaqbeż it-30 %: Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály u Zefír.

#### Prattiki enoloġiċi mhux awtorizzati (lil hinn mil-legiżlazzjoni eżistenti)

##### Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

##### L-ġhoti tal-hlewwa lill-inbejjed:

- Classicus bikavér [Demm tal-barri klassiku]
- Classicus csillag [Stilla klassika]
- l-inbejjed Superior u Grand superior kollha

##### Superior késői szüretelésű u Grand superior csillag:

- l-użu ta' laqx tal-ballut;
- l-osmosi inversa;
- id-dealkoholizzazzjoni parzjali tal-inbejjed.

#### Regoli dwar il-vitikultura (1)

##### Prattika ta' kultivazzjoni

##### 1. Regoli dwar l-ġhoti tal-forma lid-dwieli:

- a. Għall-vinji diġà eżistenti fl-1 ta' Awwissu 2010 (l-inbejjed klassiċi, superior u grand superior): għeneb adattat għall-produzzjoni ta' nbejjed klassiċi, superior u grand superior ta' oriġini protetta jista' jinqata' minn kwalunkwe vinja, ikun xi jkun il-metodu tal-kultivazzjoni, għal sakemm il-vinja ddum tithaddem.
- b. Għall-vinji li jithawlu wara l-1 ta' Awwissu 2010 (inbejjed klassiċi, superior u grand superior):
  - i. Guyot,
  - ii. b'zokk (cordon) ta' tul medju-għoli,
  - iii. b'zokk (cordon) baxx,
  - iv. umbrella,

- v. fann,
  - vi. ras,
  - vii. imtellighin għamla ta' tazza (gobelet).
2. Regoli dwar id-densità tad-dwieli fil-vinja.
- a. Għall-vinji li kienu diġà jeżistu fl-1 ta' Awwissu 2010: Għeneb adattat għall-produzzjoni ta' nbejjed klassiċi, superior u grand superior ta' oriġini protetta jista' jinqata' minn kwalunkwe vinja, ikun xi jkun l-ispazju bejn dielja u oħra, għal sakemm il-vinja ddum tithaddem.
  - b. Għall-vinji mhawlin wara l-1 ta' Awwissu 2010 (inbejjed klassiċi):
    - i. densità tad-dwieli ta' mill-inqas 3 700 dielja/ha,
    - ii. distanza bejn id-dwieli ta' mill-inqas 0,8 m.
  - c. Għall-vinji mhawlin wara l-1 ta' Awwissu 2010 (inbejjed superior u grand superior):
    - i. densità tad-dwieli: tal-inqas 4 000 dielja/ha,
    - ii. distanza bejn id-dwieli ta' mill-inqas 0,8 m.
3. Metodu ta' ħsad: mekkaniku jew manwali
4. Iffissar tad-data tal-ħsad: il-maturità tal-varjetajiet tal-gheneb imkabbra hija ddeterminata mill-maġistrat kompetenti tal-komunità tal-inbid, li mbagħad jistabbilixxi d-data tal-bidu għall-ħsad tal-varjetà fuq dik il-bażi.

Kwalità tal-gheneb (kontenut minimu ta' zokkor espress bħala qawwa alkoholika potenzjali) (1)

Prattika ta' kultivazzjoni

Classicus bikavér [Demm tal-barri klassiku]:

- 10,60 % skont il-volum, (17-il° grad tal-most Ungeriz): Bíbor kadarka, Blauburger, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt
- 12,08 % skont il-volum, (19-il° grad tal-most Ungeriz): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah

Classicus muskotály [Muscat klassiku]:

- 9,83 % skont il-volum, (16-il° grad tal-most Ungeriz): Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Hamburgi muskotály, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály
- 10,57 % skont il-volum, (17-il° grad tal-most Ungeriz): Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrižling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrižling, Pinot blanc, Rajnai rižling, Rižlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni

Classicus siller [Siller klassiku]:

- 10,60 % skont il-volum, (17-il° grad tal-most Ungeriz): Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszölő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

Classicus rozé [Rožè klassiku]:

- 10,60 % skont il-volum, (17-il° grad tal-most Ungeriz): Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszölő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

Kwalità tal-gheneb (kontenut minimu ta' zokkor espress bħala qawwa alkoholika potenzjali) (2)

Prattika ta' kultivazzjoni

Classicus fehér [Abjad klassiku]:

- 9,83 % skont il-volum, (16-il° grad tal-most Ungeriz): Chasselas, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Kadarka
- 10,60 % skont il-volum, (17-il° grad tal-most Ungeriz): Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrižling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrižling, Pinot blanc, Rajnai rižling, Rižlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni

Classicus csillag [Stilla klassika]:

- 9,83 % skont il-volum, (16-il° grad tal-most Ungeriz): Chasselas, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Chasselas, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály
- 10,57 % skont il-volum, (17-il° grad tal-most Ungeriz): Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrižling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrižling, Pinot blanc, Rajnai rižling, Rižlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni

Classicus vörös [Ahmar klassiku]:

- 10,60 % skont il-volum, (17-il° grad tal-most Ungeriz): Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt
- 12,08 % skont il-volum, (19-il° grad tal-most Ungeriz): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah

Ghall-inbejjed superior u grand superior kollha:

- 12,83 % skont il-volum (20° grad tal-most Ungeriz) għall-varjetajiet kollha

#### b. Rendimenti massimi

Għal inbejjed klassiċi

100 ettoltru għal kull ettaru

Inbejjed Classicus — ħsad manwali

13 600 kg ta' għeneb għal kull ettaru

Għal inbejjed klassiċi — ħsad mekkaniku

13 100 kg ta' għeneb għal kull ettaru

Għal inbejjed superior

60 ettoltru għal kull ettaru

Għall-inbejjed superior — ħsad manwali

8 100 kg ta' għeneb għal kull ettaru

Għal inbejjed superior — ħsad mekkaniku

7 800 kg ta' għeneb għal kull ettaru

Għal inbejjed grand superior

35 ettoltru għal kull ettaru

Għall-inbejjed grand superior — ħsad manwali

6 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

Inbejjed grand superior — ħsad mekkaniku

5 600 kg ta' għeneb għal kull ettaru

#### 6. Żona ġeografika demarkata

##### 1. INBEJJED KLASSIĊI:

Żoni tal-municipalitajiet ta' Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu u Verpelét huma kklassifikati bhala ta' Klassi I u II skont il-katast tal-vitikultura

##### 2. INBEJJED SUPERIOR U GRAND SUPERIOR:

Żoni tal-municipalitajiet ta' Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu u Verpelét huma kklassifikati bhala ta' Klassi I u II skont il-katast tal-vitikultura

#### 7. Varjetà tad-dielja prinċipali (varjetajiet)

alibernet

blauburger

bouvier

bíbor kadarka

cabernet franc - cabernet

cabernet franc - carbonet

cabernet franc - carmenet

cabernet franc - gros cabernet  
cabernet franc - gros vidur  
cabernet franc - kaberne fran  
cabernet sauvignon  
chardonnay - chardonnay blanc  
chardonnay - kereklevelű  
chardonnay - morillon blanc  
chardonnay - ronci bilé  
chasselas - chasselas blanc  
chasselas - chasselas dorato  
chasselas - chasselas doré  
chasselas - chrupka belia  
chasselas - fehér fábiánszőlő  
chasselas - fehér gyöngyszőlő  
chasselas - fendant blanc  
chasselas - sasza belaja  
chasselas - weisser gutedel  
cserszegi fűszeres  
csókaszőlő  
ezerfürtű  
furmint - furmint bianco  
furmint - moslavac bijeli  
furmint - mosler  
furmint - posipel  
furmint - som  
furmint - szigeti  
furmint - zapfner  
gyöngyrizling  
hamburgi muskotály - mizket hamburgszki  
hamburgi muskotály - moscato d'amburgo  
hamburgi muskotály - muscat de hambourg  
hamburgi muskotály - muscat de hamburg  
hamburgi muskotály - muskat gamburgszkij  
hárslevelű - feuilles de tilleul  
hárslevelű - garszleveljü  
hárslevelű - lindeblättrige  
hárslevelű - lipovina  
irsai olivér - irsai  
irsai olivér - muskat olivér  
irsai olivér - zolotis  
irsai olivér - zolotisztüj rannüj  
juhfark - fehérboros  
juhfark - lämmerschwantz

juh fark - mohácsi  
juh fark - tarpai  
kabar  
kadarka - csetereska  
kadarka - fekete budai  
kadarka - gamza  
kadarka - jenei fekete  
kadarka - kador  
kadarka - kador negra  
kadarka - negru moale  
kadarka - szkadarka  
kadarka - törökszőlő  
kerner  
királyleányka - dánosi leányka  
királyleányka - erdei sárga  
királyleányka - feteasca regale  
királyleányka - galbena de ardeal  
királyleányka - königliche mädchentraube  
királyleányka - königstochter  
királyleányka - little princess  
kármin  
kékfrankos - blauer leMBERGER  
kékfrankos - blauer limberger  
kékfrankos - blaufränkisch  
kékfrankos - limberger  
kékfrankos - moravka  
kékportó - blauer portugieser  
kékportó - modry portugal  
kékportó - portugais bleu  
kékportó - portugalske modré  
kékportó - portugizer  
leányka - dievcenske hrozno  
leányka - feteasca alba  
leányka - leányszőlő  
leányka - mädchentraube  
memoire  
merlot  
mátrai muskotály  
mézes  
olasz rizling - grasevina  
olasz rizling - nemes rizling  
olasz rizling - olaszrizling  
olasz rizling - riesling italien

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

syrah - sirac  
szürkebarát - auvergans gris  
szürkebarát - grauburgunder  
szürkebarát - graumönch  
szürkebarát - pinot grigio  
szürkebarát - pinot gris  
szürkebarát - ruländer  
sárga muskotály - moscato bianco  
sárga muskotály - muscat blanc  
sárga muskotály - muscat bélúj  
sárga muskotály - muscat de frontignan  
sárga muskotály - muscat de lunel  
sárga muskotály - muscat lunel  
sárga muskotály - muscat sylvaner  
sárga muskotály - muscat zlty  
sárga muskotály - muskat weisser  
sárga muskotály - weiler  
sárga muskotály - weisser  
tramini - gewürtztraminer  
tramini - roter traminer  
tramini - savagnin rose  
tramini - tramin cervené  
tramini - traminer  
tramini - traminer rosso  
viognier  
zefír  
zengő  
zenit  
zweigelt - blauer zweigeltrebe  
zweigelt - rotburger  
zweigelt - zweigeltrebe  
zöld szagos - decsi szagos  
zöld szagos - zöld muskotály  
zöld szilváni - grüner sylvaner  
zöld szilváni - silvanec zeleni  
zöld szilváni - sylvánske zelené  
zöld veltelíni - grüner muskateller  
zöld veltelíni - grüner veltliner  
zöld veltelíni - veltlinské zelené  
zöld veltelíni - zöldveltelíni



## 8. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

“Inbid (1)”

### 1. Deskrizzjoni taż-żona demarkata

Fatturi naturali

Eger tinsab bejn il-Muntanji Mátra u Bükk, fil-punt ta' intersezzjoni tal-Gholjiet Ungerizi tat-Tramuntana u tal-Pjanura l-Kbira Ungeriza, faltitudni ta' bejn 160 u 180 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar. Fil-ġnub tal-wied ta' Eger, kemm fil-Lvant kif ukoll fil-Punent hemm gholjiet li huma gholjin bejn 200 u 300 metru.

Lejn il-grigal tal-belt hemm il-blat kbir tal-Gholja Nagy-Eged, li jilhaq għoli ta' aktar minn 500 metru. L-gholja tifrex mil-Lvant sal-Punent, u n-naħa tal-kultivazzjoni tad-dwieli tagħha thares lejn in-Nofsinhar.

Tipi ta' hamrija tar-regjun tal-vitikultura ta' Eger

Il-hamrija taż-żoni ta' produzzjoni bl-isem ġeografiku ta' “Eger” hija magħmula minn bosta varjetajiet ta' hamrija tal-foresta kannella ffurmata fuq it-tuff rolitiku ta' oriġini vulkanika (ramman, chernozem, banded, degradat), bl-eċċezzjoni tal-hamrija ramlja mat-tarf tax-xmara li tlaqqa' l-inħawi tal-muniċipalitajiet ta' Verpelét, Feldebrő, Aldebrő u Tófalu. Hlief għal xi ftit eċċezzjonijiet, id-dwieli jinsabu fuq pjanijiet u fuq it-territorji ġentili tagħhom tan-Nofsinhar, tal-Punent u tal-Lvant. Minnhom johorġu l-Gholja Nagy-Eed, li għandha hamrija kannella tal-foresti fformata fuq sediment ta' ġebel tal-ġir tal-baħar, u l-Gholja Mész, li għandha bażi ta' andesit.

L-adeqwatezza tal-hamrija għat-thawwil tal-vinji hija msahħa aktar bil-kundizzjonijiet topografiċi favorevoli tat-truf tal-belt. Il-vinji thawlu fuq ix-xaqlibiet tan-nofsinhar u tax-xlokk tal-gholjiet u tal-elevazzjonijiet, fuq dawk li huma magħrufin bħala “verő” [territorji mimlijin xemx]. Id-*data* meteoroloġika tipika għar-regjun tal-vitikultura fuq medja ta' 47 sena hija kif ġej: temperatura annwali medja: 10,65 °C; precipitazzjoni annwali medja: 592,6 mm; medja annwali ta' sığhat ta' xemx: 1 964 siegħa. Il-legizlazzjoni attwalment fis-seħh telenka ż-żoni adatti għat-thawwil tad-dwieli bħala dawk ikklassifikati fil-klassijiet I u II skont il-katast tal-vinja. Għaldaqstant, hemm 18 431 ettaru ta' żoni tal-klassi I u 3 914-il ettaru ta' żoni tal-klassi II xierqa għat-thawwil ta' dwieli fir-regjun tal-inbid ta' Eger. L-erja totali hija ta' 22 345 ettaru.

Fatturi umani

Il-feġġa tad-dwieli fil-vicinanza ta' Eger u l-vitikultura fil-Medju Evu.

Instabet werqa tad-dielja fossilizzata ta' 30 miljun sena, il-“Vitis Hungarica”, fuq in-naħa tal-Gholja Kis-Eged. Madankollu, mhijiex relatata mal-vitikultura tal-lum. Skont id-*data* arkeoloġika, Eger u l-vicinanzi tagħha ilhom ippopolati mis-seklu 10 'il quddiem. Sa kmieni tas-seklu 11, huwa maħsub li kienet saret raħal magħguri fl-Ungerija. Skont il-karta tal-1261 tar-Re Béla IV, l-ewwel re tal-Ungerija, San Stiefnu, ta d-dieċma tal-inbid tal-wied ta' Eger lid-Djoċesi ta' Eger. L-invażjoni tat-Tatar fl-1241 naqqset il-popolazzjoni u n-nuqqas ta' haddiema ġieghel lir-Re Béla IV iġib il-barranin biex joqogħdu fil-pajjiż. Huwa maħsub li kien bejn wiehed u ieħor f'dan iż-żmien li l-ewwel Walloons waslu f'Eger, li kienu magħrufa li jghixu fit-triq li kien jisimha Olasz utca; kien hemm ukoll nies li ġew mill-Wallonia f'Tállya, li introduċew il-vitikultura Franciża u l-ħżin tal-inbid fil-btieti.

Huwa maħsub li l-ewwel kantini nbnaw mill-Knisja, u dawk tal-bidu nett kienu magħrufin bħala *dézsmapince* [kantina tad-dieċma tal-inbid].

Ir-reputazzjoni tal-vitikultura fir-regjun ta' Eger tmur lura għal bosta sekli. L-istampatur u inċiżur Fjamming Gaspar Bouttats iproduċa diversi inċiżjonijiet tar-ram relatati mal-Ungerija, inkluża veduta ta' Eger, jew “Erlau”, fid-“Deskrizzjoni exacte des Royaumes de Hongrie”, ippubblikata f'Antwerp fl-1688. Inċiżjoni aktar antika ta' Eger (Agria vulgo Erla), “Agria vulgo Erla”, il-belt tal-vitikultura tirreżisti lit-Torok, ġiet għandna wkoll, ippubblikata minn G. Hoefnagel fl-1617. Iż-żewġ inċiżjonijiet juru l-kastell famuż tal-belt u l-vinji.

Sorsi jissuġġerixxu li l-vitikultura għaddiet minn tibdil sinifikanti matul is-seklu 17. Varjetajiet ta' għenba hamra bdew isiru iktar popolari fuq varjetajiet ta' għenba bajda li qabel kienu dominanti.

Għandu jiġi nnotat li l-vitikulturisti ta' Eger żviluppaw għodda speċjali magħrufa bħala l-“imghażqa ta' Eger” għall-kultivazzjoni tar-raba' iebes fiż-żona. Biex ikejlu l-inbejded tagħhom, kienu jużaw “Eger akó” [madwar 200 litru], li kien madwar erba' darbiet l-“akó” regolari. Il-kwalitajiet ta' preservazzjoni ta' kważi-aċidità u ta' preservazzjoni fit-tul tal-inbejded hteġu maturazzjoni fuq perjodu ta' żmien twil fi btieti tal-injam. Il-produtturi kienu jimmaraw l-inbejded tagħhom fil-btieti fil-kantini u f'sistemi fil-kantini minquxin mit-tuff rolitiku taht il-belt, li kienu jipprovdu klima naturali fil-kantina (klima għall-maturazzjoni).

## Klassifikazzjoni taż-żoni tal-vinji fil-passat

Il-produzzjoni tal-inbid f'Eger kellha l-ewwel era tad-deheb fis-seklu 15-16 u esperjenzat rinaxximent fis-seklu 18. Rekords li jmorru lura sal-1760 u l-1789 jagħtuna informazzjoni dwar il-kwalità taż-żoni tal-vinji. Fl-1760, il-vinji kienu maqsumin fi tliet klassijiet fuq il-bażi tal-kwalità tal-ħamrija, il-pendil tat-territorju, l-ammont ta' xemx, eċċ. Kważi 50 % tal-vinji kienu tal-ewwel klassi.

Fl-1789, il-vinji ta' Eger inqas fuq il-klassijiet (fil-livell nazzjonali kien hemm tmien klassijiet, iżda ż-żona ta' Eger ma kellha l-ebda vinja fl-aħħar żewġ klassijiet). Il-prinċipji li fuqhom hija bbażata l-klassifikazzjoni kienu simili għal dawk tal-1760, bid-differenza li ħafna vinji eċċellenti li kienu jipproduċu l-gheneb għall-inbid "aszú" ġew ikklassifikati wkoll fl-ewwel klassi.

Eger kellha regoli fis-seħħ għall-komunità tal-inbid sa mis-seklu 18. Dawn kienu jiġu infurzati mill-uffiċjali tal-komunità tal-inbid, li min-naħa tagħhom kienu sorveljati mill-maġistrat.

"Inbid (2)"

### 1. *Deskrizzjoni taż-żona demarkata (tkompli)*

#### Il-varjetajiet tad-dwieli kkultivati u l-inbejjed prodotti minnhom

Sal-feġġa tal-Kadarka fis-seklu 15, introdotta f'Eger mis-Serbi li ħarbu minn djarhom taht l-okkupazzjoni Torka, iż-żona prinċipalment iproduċiet gheneb abjad. Minbarra l-Kadarka, is-Serbi introduċew metodi ta' kif isir l-inbid aħmar. Fir-rekords tal-Kontea ta' Heves tal-Iskola tal-Istat ta' Buda tal-Vitikultura jidher mhux inqas minn 56 varjetà ta' gheneb. Il-Kontea ta' Pest u ta' Baranya biss kellhom aktar varjetajiet. Il-maġġoranza tal-vinji kienu qed jipproduċu l-varjetajiet ta' Lúdtalpú u ta' Kereklevelű direttament qabel l-epidemija ta' phylloxera. Fl-1859, "Szőlészeti Lapok" [Bullettin Viticulturist] qajjem il-ħtieġa għall-propagazzjoni suffiċjenti ta' "speċijiet" oħrajn minbarra l-Kadarka, u fahħar il-kwalitajiet eċċellenti ta' teinturier ta' Oporto u Fekete muskotály.

Il-varjetà ta' inbid aħmar skur Eger magħrufa bl-isem ta' Bikavér [demm tal-barri] dehret għall-ewwel darba fi ktieb tal-proverbji fl-1851: "Demm tal-barri huwa l-isem ta' inbejjed homor qawwijn, bħall-inbid Eger". Wara l-epidemija tal-phyloxera, ġie stabbilit l-Istazzjon ta' Eger tal-Istitut Ampeloloġiku b'mod kongunt mal-Iskola tal-Vitikultura, sabiex tintwera l-importanza tal-produzzjoni tal-gheneb u tal-inbid f'Eger. Sussegwentement, dan sar wiehed mill-aktar istituti Ungerizi importanti għat-trobbija tar-reżistenza, għar-riċerka dwar il-valur tal-varjetajiet, għall-evalwazzjoni taż-żoni ta' produzzjoni (territorji) u r-riċerka dwar it-tekniki tal-vitikultura, b'mod partikolari tal-inbid aħmar.

#### Protezzjoni tad-Denominazzjoni ta' Oriġini "Eger"

L-importanza tal-inbejjed ta' Eger hija kkonfermata mill-fatt li fil-15 ta' Settembru 1970, id-denominazzjonijiet ta' oriġini EGER (ERLAU) u EGRI (ERLAUER) ġew irreġistrati taht it-Taqsima 33 "INBEJJED" tal-Ftehim ta' Lisbona għall-Protezzjoni ta' Denominazzjonijiet ta' Oriġini u r-Reġistrazzjoni Internazzjonali tagħhom, u dan ikkontribwixxa b'mod sinifikanti għall-protezzjoni tas-swieq tagħhom.

### 2. *Deskrizzjoni tal-inbejjed*

Ir-reġjun huwa adattat għall-produzzjoni ta' inbejjed bojod li huma jew ħfief iżda b'toġhma li ddum tintieghem, jew tqal, robusti u qawwija. Dawn l-inbejjed huma rikki fl-aromi u fil-minerali, u huma wkoll aktar rikki fl-aċidi naturali mill-inbejjed prodotti fir-reġjuni tal-inbid fin-nofsinar ta' Eger.

Ir-reġjun tal-vitikultura jipproduċi wkoll inbejjed rożè b'toġhma rikka u nbejjed siller b'ħajja itwal mill-medja Ungeriza, b'aromi mhux biss ta' frott frisk iżda wkoll ta' frott misjur.

L-inbejjed homor għandhom kontenut ta' tannini relattivament baxx u, minħabba l-prossimità tal-konfini tat-tramuntana għall-produzzjoni tal-inbid u l-irjeh fl-gholjiet u fil-widien, huma għandhom kważi-aċidità, toġhma li ddum tintieghem u aromi ta' frott u ta' hwawar varji qawwijn, li jagħmluhom adatti għal maturazzjoni fit-tul.

L-użu ta' numru kbir ta' varjetajiet dejjem kien karatteristika fir-reġjun tal-inbid. Dan wassal għar-reputazzjoni tagħha bħala reġjun tal-inbejjed imħallta, b'mod partikolari Egri Bikavér.

### 3. Preżentazzjoni u turija tar-rabta kawżali

Il-kundizzjonijiet klimatiċi ġenerali tar-reġjun tal-inbid huma influwenzati b'mod ewlieni mill-prossimità tal-Muntanji Bükk. Dawn jipprovdu protezzjoni mill-ġlata tax-xitwa, u l-iljieli friski li jirriżultaw mir-“riħ tal-muntanji” wara jiem shan tas-sajf u tal-harifa jżguraw li l-ġheneb iżomm aċidità raffinata u eleganti u l-aromi tal-frott primarju tiegħu. Din hija r-raġuni għala, meta wiehed jikkellew b'mod ġenerali, l-inbejjed “Eger” għandhom aċidità vivaci u toġhma li ddum tintieghem. Il-hamriji tar-reġjun tal-inbid ta' Eger għandhom bilanċ tajjeb ta' ilma, u, minhabba l-preċipitazzjoni annwali medja ta' 600 mm, l-ġheneb jizviluppa b'mod ibbilanċjat u mingħajr stress. B'konsegwenza ta' dan, l-ebda aċidità immatura minhabba n-nuqqas ta' ilma ma tiffirma f'dawn l-inbejjed.

Il-varjetà tal-kundizzjonijiet klimatiċi u l-kompożizzjoni tal-hamrija fir-reġjun tal-inbid ta' Eger tfisser li hemm differenzi sinifikanti bejn it-territorji individwali f'termini tal-kontenut alkoħoliku, l-aċidità u l-aroma tal-inbejjed, b'mod partikolari fil-vendemmji d-“dghajfin”. Esperimenti mwettqa fl-Egri Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet (Istitut tar-Riċerka dwar l-Ġheneb u l-Inbid ta' Eger) urew li s-sitwazzjoni taż-żoni ta' produzzjoni u l-espożizzjoni tagħhom għandhom impatt akbar fuq il-qawwa alkoħolika u l-intensità tal-inbejjed, filwaqt li l-kompożizzjoni tal-hamrija għandha rwol akbar fil-kompożizzjoni tal-aroma sottili. Għaldaqstant, territorji b'karatteristiċi differenti tal-hamrija jippermettu l-produzzjoni ta' nbejjed speċifiċi b'karatteristiċi differenti. Pereżempju, l-inbejjed prodotti f'hamrija b'saff irqaq ta' hamrija ta' fuq li tkun ta' oriġini vulkanika huma aktar minerali; inbejjed prodotti f'hamrija fonda b'kontenut għoli ta' tafal huma aktar robusti; u l-inbejjed tal-hamrija ramlija tar-reġjun ta' Debrő huma aktar qawwija minhabba t-tishin rapidu tal-hamrija.

It-tradizzjonijiet u din id-diversità klimatika jehtieġu u jgħustifikaw il-kultivazzjoni ta' hafna varjetajiet differenti ta' dwieli u l-produzzjoni ta' firxa wiesgħa hafna ta' nbejjed fir-reġjun tal-vitikultura. B'mod uniku, il-kundizzjonijiet klimatiċi u pedoloġiċi taż-żona ta' produzzjoni demarkata “Eger” jippermettu lill-vitikulturisti jipproduċu kull tip ta' nbid ta' kwalità eċċellenti, għall-kuntrarju ta' reġjuni oħrajn tal-vitikultura.

## 9. Kundizzjonijiet oħra essenzjali (imballaġġ, tikkettar, rekwiziti oħra)

Regoli ġenerali dwar it-tikkettar (1)

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

- (a) L-espressjoni tradizzjonali “inbid ta' oriġini protetta” tista' tintuża biex tissostitwixxi l-espressjoni “Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta”, fil-forma ta' “inbid klassiku ta' oriġini protetta”, “inbid superjuri ta' oriġini protetta” jew “inbid grand superjuri ta' oriġini protetta”.
- (b) Ismijiet ta' varjetà, espressjonijiet tradizzjonali, espressjonijiet ristretti oħra, jew espressjonijiet li jirreferu għall-kulur tal-inbid jistgħu jiġu indikati biss jekk dawn l-espressjonijiet ma jispikkawx aktar mid-Denominazzjoni tal-Oriġini f'termini tat-tipa, id-daqs tat-tipa jew il-kulur tat-tipa tagħhom.
- (c) Fil-każ ta' nbejjed superjuri, għandha tiżdied l-espressjoni “Superior” u fil-każ ta' nbejjed grand superior għandha tiżdied l-espressjoni “Grand superior” mal-isem tal-inbid\*, u din għandha tiġi indikata fuq it-tikketta wara d-Denominazzjoni tal-Oriġini, bl-istess tipografija. Fejn jiġi inkluz l-isem tat-territorju, kull kamp viżiv li jkun fih l-isem tax-xaqliba jrid jindika l-klassifikazzjoni u l-isem tal-municipalità.
- (d) L-espressjoni tradizzjonali “Bikavér” tista' tidher biss fuq inbid prodott mill-ġheneb li jtkabbar fiż-żoni li ġejjin: Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, u Szomolya, ikkategorizzati fil-Klassi I u II skont il-katast tal-vitikultura; it-territorji ta' Cinege, Közép-bérc, Ördögös, Öreg-hegy, Padok u Szirák tal-municipalità ta' Verpelét; u t-territorju ta' Dobi tető ta' Tarnaszentmária.

Regoli ġenerali dwar it-tikkettar (2)

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

- (e) L-espressjoni tradizzjonali “Bikavér” tista’ tidher fuq it-tikketta biss immedjament wara l-forma “Egri” tad-Denominazzjoni ta’ Oriġini “Egri”, fl-istess linja u bl-użu tal-istess tipografija.
- (f) Il-forma jew ir-ras ta’ barri jew kwalunkwe immaġni reminixxenti tagħha, u l-kelma “bikavér” b’lingwa barranija, jew kwalunkwe terminu li jirreferi għad-demm ta’ barri bl-Ungeriz jew b’lingwa barranija, jistgħu jiġu indikati biss fuq it-tikketta u l-flixkun tal-inbejjed Egri Bikavér, Egri Bikavér Superior u Egri Bikavér Grand Superior. Eċċezzjoni hija l-figura li tirreferi għar-ras tal-barri fuq it-trademark tar-reġjun tal-inbid ta’ Eger.
- (g) Stampi li jirrappreżentaw jew li jagħmlu referenza għal stilla ta’ kwalunkwe daqs jew għamla, jew għall-kelma “csillag” [stilla] f’lingwa barranija, jew kwalunkwe terminu li jirreferi għal stilla bl-Ungeriz jew b’lingwa barranija, jistgħu jidhru biss fuq l-inbejjed Egri Csillag, Egri Csillag Superior u Egri Csillag Grand Superior.
- (h) Indikazzjoni ta’ isem ta’ varjetà fil-każ ta’ tahlit hija possibbli biss jekk is-sehem ta’ kull varjetà fit-tahlita jkun aktar minn jew ugwali għal 5 %. F’dak il-każ, l-isem tal-varjetà jista’ jiġi indikat biss f’karattri li ma jaqbzux 20 % tad-daqs tat-tipa uzata għall-indikazzjoni tad-Denominazzjoni ta’ Oriġini.
- (i) Is-sena tal-vendemija għandha tiġi indikata.
- (j) L-indikazzjoni tal-isem tat-territorju hija obbligatorja għall-inbejjed grand superior.

Ismijiet ta’ unitajiet ġeografiċi iżgħar u regoli li jirregolaw id-demarkazzjoni u l-indikazzjoni tagħhom (1)

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta’ kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

- (a) Muniċipalitajiet:
  - (i) L-inbejjed klassiċi, superior u grand superior, it-tipi kollha ta’ nbid;
  - (ii) identità tal-orijini: tal-anqas 85 %;
  - (iii) l-ismijiet tal-muniċipalitajiet li jistgħu jiġu indikati: Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu, Verpelét.
- (b) Konnessjoni bejn unitajiet ġeografiċi iżgħar u trademarks: fil-każ ta’ prodotti tal-inbid iddeżinjati bl-użu ta’ trademarks reġistrati li jikkonsistu parzjalment jew kompletament mill-isem ta’ unità ġeografika iżgħar, jew ta’ referenza għal żona ġeografika tal-pajjiż, jew bl-użu ta’ trademarks stabbiliti permezz tal-użu qabel il-11 ta’ Mejju 2002, ir-regoli li jappartjenu għall-orijini tal-gheneb użat għall-produzzjoni tal-inbejjed ma japplikawx.
- (c) Territorji:
  - (i) fuq l-inbejjed grand superior biss;
  - (ii) identità tal-orijini: tal-anqas 95 %;
  - (iii) it-tikketta għandha tindika wkoll il-muniċipalità tar-reġjun tal-inbid;
  - (iv) ismijiet tat-territorji:
    - 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.

Regoli għad-demarkazzjoni u l-indikazzjoni ta’ unitajiet ġeografiċi iżgħar (2)

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta’ kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

(iv) ismijiet tat-territorji (tissokta):

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

Regoli għad-demarkazzjoni u l-indikazzjoni ta' unitajiet ġeografici iżgħar (3)

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

(iv) ismijiet tat-territorji (tissokta):

- Kerecsend: Nagy-aszó, Öreg-hegy, Tardi-dűlő;
- Maklár: Nagy-aszó, Öreg-hegy;
- Nagytálya: Kendervát, Nagy-aszó, Öreg-hegy, Pipis, Vitis-dűlő;
- Noszvaj: Csókás, Dóc, Herceg, Hosszú-szél, Kőkötő, Nagyfai-dűlő, Nyilas-már, Perzselő, Pipis, Szeles-oldal, Szeles-tető, Tekenő-hát, Zsidó-szél;
- Novaj: Halom, Hegyi-tábla, Hermány, Hodály-tető, Juhszalagos, Kis-gyepföld, Mezőkövesdi út tető, Nagygyepföld, Nagyút, Öreg-hegy, Pap-föld, Szeszfőzde-tető, Vitéz;
- Ostoros: Bikus, Csárda-kert, Gólint, Hermány, Janó, Kutya-hegy, Pajados, Sóderbánya-tető, Szél-hegy, Szilvás-tető, Tag, Verem-part;
- Szomolya: Csáj-lapos, Demecs, Galagonyás, Gyűr, Ispán-berki, Jató-tető, Kangyalló, Mácsalma, Nagy-völgy-tető, Pazsag, Proletár, Szilos-oldal, Vas-lápa, Vén-hegy;
- Tarnaszentmária: Dobi-oldal, Dobi-tető, Szőlőhegy;
- Tófalu: Bogár-hát, Petes alja;
- Verpelét: Ácsok, Alberki, Cinege, Fekete-oldal, Hagyóka, Hosszú-dűlő, Kecse-hát, Kerékkötő, Keresztfa, Királyi-dűlő, Kis-hegy, Kő-hegy, Közép-bérc, Majka, Ördöngős, Öreg-hegy, Padok, Pallagfő, Szent János-völgy, Szirák, Tilalmas, Tölgyes-szél, Túró-mező, Varjas, Veres.

Regoli għall-indikazzjoni tat-tipi ta' nbid (1)

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Classicus bikavér [Demm tal-barri klassiku]:

- L-espressjoni tradizzjonali “Bikavér” tista’ tidher fuq it-tikketta biss immedjatament wara l-forma “Egri” tad-Denominazzjoni ta’ Oriġini “Egri”, fl-istess linja u bl-użu tal-istess tipografija.
- Espressjonijiet tradizzjonali u espressjonijiet ristretti oħrajn li jistgħu jiġu indikati: “barrique”, “fahordós érlelésű bor” [inbid immaturat fi btieti], “termőhelyen palackozva” [ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni], “ó” [immaturat], “muzeális bor” [inbid storiku].

Classicus muskotály [Muscat klassiku]:

- Espressjonijiet tradizzjonali u espressjonijiet ristretti oħrajn li jistgħu jiġu indikati: “cuvée”, “első szüret” [l-ewwel ħsad], “virgin vintage”, “újbor” [inbid ġdid], “primőr” [inbid bikri], “termőhelyen palackozva” [ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni].
- Il-kelma “Muskotály” tista’ tintuża biss b’tali mod li, minhabba t-tipa, id-daqs tat-tipa jew il-kulur tat-tipa tagħha li tintuża, ma jispikkax aktar mid-denominazzjoni ta’ oriġini.

Classicus siller u Classicus rozé [Siller klassiku u Rozè klassiku]:

- Espressjonijiet tradizzjonali u espressjonijiet ristretti oħrajn li jistgħu jiġu indikati: “cuvée”, “első szüret” [l-ewwel ħsad], “virgin vintage”, “újbor” [inbid ġdid], “primőr” [inbid bikri], “termőhelyen palackozva” [ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni].

Classicus fehér [Abjad klassiku]:

- L-ismijiet tal-varjetajiet tad-dwieli jistgħu jkunu indikati biss b’tali mod li, minhabba t-tipa, id-daqs tat-tipa jew il-kulur tat-tipa tagħhom, dawn ma jispikkawx aktar mid-Denominazzjoni ta’ Oriġini.
- Ismijiet oħrajn tal-varjetajiet tad-dwieli jistgħu jiġu indikati biss f’karattri li ma jaqbx nofs id-daqs tat-tipa użata għall-indikazzjoni tad-Denominazzjoni ta’ Oriġini.
- Espressjonijiet tradizzjonali u espressjonijiet ristretti oħrajn li jistgħu jiġu indikati: “barrique”, “cuvée”, “fahordós érlelésű bor” (inbid immaturat fi btieti tal-injam), “első szüret” (l-ewwel ħsad), “virgin vintage”, “újbor” (inbid ġdid), “primőr” (inbid bikri), “termőhelyen palackozva” (ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni), “ó” (immaturat), “muzeális bor” (inbid storiku).

Regoli għall-indikazzjoni tat-tipi ta’ nbid (2)

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta’ kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Classicus csillag [Stilla klassika]:

- L-espressjoni “csillag” tista’ tidher fuq it-tikketta biss immedjatament wara l-forma “Egri” tad-Denominazzjoni ta’ Oriġini “Egri”, fl-istess linja u bl-użu tal-istess tipografija.
- Espressjonijiet tradizzjonali u espressjonijiet ristretti oħrajn li jistgħu jiġu indikati: “barrique”, “fahordós érlelésű bor” [inbid immaturat fi btieti tal-injam], “első szüret” [l-ewwel ħsad], “virgin vintage”, “újbor” [inbid ġdid], “primőr” [inbid bikri], “termőhelyen palackozva” [ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni].

Classicus vörös [Aħmar klassiku]:

- L-ismijiet tal-varjetajiet tad-dwieli jistgħu jkunu indikati biss b’tali mod li, minhabba t-tipa, id-daqs tat-tipa jew il-kulur tat-tipa tagħhom, dawn ma jispikkawx aktar mid-Denominazzjoni ta’ Oriġini.
- Ismijiet oħrajn tal-varjetajiet tad-dwieli jistgħu jiġu indikati biss f’karattri li ma jaqbx nofs id-daqs tat-tipa użata għall-indikazzjoni tad-Denominazzjoni ta’ Oriġini.
- Espressjonijiet tradizzjonali u espressjonijiet ristretti oħrajn li jistgħu jiġu indikati: “barrique”, “cuvée”, “fahordós érlelésű bor” (inbid immaturat fi btieti tal-injam), “első szüret” (l-ewwel ħsad), “virgin vintage”, “újbor” (inbid ġdid), “primőr” (inbid bikri), “termőhelyen palackozva” (ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni), “ó” (immaturat), “muzeális bor” (inbid storiku).

Superior bikavér [Demm tal-barri superjuri]:

- L-espressjoni tradizzjonali “Bikavér” tista’ tidher fuq it-tikketta biss immedjatament wara l-forma “Egri” tad-Denominazzjoni ta’ Oriġini “Egri”, fl-istess linja u bl-użu tal-istess tipografija.
- Espressjonijiet tradizzjonali u espressjonijiet ristretti oħrajn li jistgħu jiġu indikati: “barrique”, “fahordós érlelésű bor” [inbid immaturat fi btieti tal-injam], “termőhelyen palackozva” [ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni].

Superior fehér [Abjad superjuri]:

- L-ismijiet tal-varjetajiet tad-dwieli jistgħu jkunu indikati biss b’tali mod li, minhabba t-tipa, id-daqs tat-tipa jew il-kulur tat-tipa tagħhom, dawn ma jispikkawx aktar mid-Denominazzjoni ta’ Oriġini.

- Ismijiet oħrajn tal-varjetajiet tad-dwieli jistgħu jiġu indikati biss f'karattri li ma jaqbx nofs id-daqs tat-tipa użata għall-indikazzjoni tad-Denominazzjoni ta' Oriġini.
- Espressjonijiet tradizzjonali u espressjonijiet ristretti oħrajn li jistgħu jiġu indikati: “barrique”, “cuvée”, “fahordós érlelésű bor” [inbid immaturat fi btieti], “termóhelyen palackozva” [ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni], “főbor” [inbid prinċipali].

Regoli għall-indikazzjoni tat-tipi ta' nbid (3)

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Superior csillag [Stilla superjuri]:

- L-espressjoni “csillag” tista' tidher fuq it-tikketta biss immedjatament wara l-forma “Egri” tad-Denominazzjoni ta' Oriġini “Egri”, fl-istess linja u bl-użu tal-istess tipografija.
- Espressjonijiet tradizzjonali u espressjonijiet ristretti oħrajn li jistgħu jiġu indikati: “barrique”, “fahordós érlelésű bor” [inbid immaturat fi btieti tal-injam], “termóhelyen palackozva” [ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni].

Superior vörös [Aħmar superjuri]:

- L-ismijiet tal-varjetajiet tad-dwieli jstgħu jkunu indikati biss b'tali mod li, minhabba t-tipa, id-daqs tat-tipa jew il-kulur tat-tipa tagħhom, dawn ma jispikkawx aktar mid-Denominazzjoni ta' Oriġini.
- Ismijiet oħrajn tal-varjetajiet tad-dwieli jstgħu jiġu indikati biss f'karattri li ma jaqbx nofs id-daqs tat-tipa użata għall-indikazzjoni tad-Denominazzjoni ta' Oriġini.
- Espressjonijiet tradizzjonali u espressjonijiet ristretti oħrajn li jstgħu jiġu indikati: “barrique”, “cuvée”, “fahordós érlelésű bor” [inbid immaturat fi btieti tal-injam], “termóhelyen palackozva” [ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni], “főbor” [inbid prinċipali].

Superior késői szüretelésű [Hsad tardiv superjuri]:

- L-ismijiet tal-varjetajiet tad-dwieli jstgħu jkunu indikati biss b'tali mod li, minhabba t-tipa, id-daqs tat-tipa jew il-kulur tat-tipa tagħhom, dawn ma jispikkawx aktar mid-Denominazzjoni ta' Oriġini.
- Ismijiet oħrajn tal-varjetajiet tad-dwieli jstgħu jiġu indikati biss f'karattri li ma jaqbx nofs id-daqs tat-tipa użata għall-indikazzjoni tad-Denominazzjoni ta' Oriġini.
- Espressjonijiet tradizzjonali u espressjonijiet ristretti oħrajn li jstgħu jiġu indikati: “barrique”, “cuvée”, “fahordós érlelésű bor” [inbid immaturat fi btieti tal-injam], “termóhelyen palackozva” [ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni].

Grand superior bikavér [Demm tal-barri grand superior]:

- L-espressjoni tradizzjonali “Bikavér” tista' tidher fuq it-tikketta biss immedjatament wara l-forma “Egri” tad-Denominazzjoni ta' Oriġini “Egri”, fl-istess linja u bl-użu tal-istess tipografija.
- Espressjonijiet tradizzjonali u espressjonijiet ristretti oħrajn li jstgħu jiġu indikati: “barrique”, “fahordós érlelésű bor” [inbid immaturat fi btieti tal-injam], “termóhelyen palackozva” [ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni].

Regoli għall-indikazzjoni tat-tipi ta' nbid (4)

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Grand superior fehér [Abjad grand superior]:

- L-ismijiet tal-varjetajiet tad-dwieli jstgħu jkunu indikati biss b'tali mod li, minhabba t-tipa, id-daqs tat-tipa jew il-kulur tat-tipa tagħhom, dawn ma jispikkawx aktar mid-Denominazzjoni ta' Oriġini.
- Ismijiet oħrajn tal-varjetajiet tad-dwieli jstgħu jiġu indikati biss f'karattri li ma jaqbx nofs id-daqs tat-tipa użata għall-indikazzjoni tad-Denominazzjoni ta' Oriġini.
- Espressjonijiet tradizzjonali u espressjonijiet ristretti oħrajn li jstgħu jiġu indikati: “barrique”, “cuvée”, “fahordós érlelésű bor” [inbid immaturat fi btieti tal-injam], “termóhelyen palackozva” [ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni].

Grand superior csillag [Stilla grand superior]:

- L-espressjoni “csillag” tista’ tidher fuq it-tikketta biss immedjatament wara l-forma “Egri” tad-Denominazzjoni ta’ Origini “Egri”, fl-istess linja u bl-użu tal-istess tipografija.
- Espressjonijiet tradizzjonali u espressjonijiet ristretti oħrajn li jistgħu jiġu indikati: “barrique”, “fahordós érlelésű bor” [inbid immaturat fi btieti tal-injam], “termóhelyen palackozva” [ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni].

Grand superior vörös [Aħmar grand superior]:

- L-ismijiet tal-varjetajiet tad-dwieli jistgħu jkunu indikati biss b’tali mod li, minhabba t-tipa, id-daqs tat-tipa jew il-kulur tat-tipa tagħhom, dawn ma jispikkawx aktar mid-Denominazzjoni ta’ Origini.
- Ismijiet oħrajn tal-varjetajiet tad-dwieli jistgħu jiġu indikati biss f’karattri li ma jaqbzux nofs id-daqs tat-tipa użata għall-indikazzjoni tad-Denominazzjoni ta’ Origini.
- Espressjonijiet tradizzjonali u espressjonijiet ristretti oħrajn li jistgħu jiġu indikati: “barrique”, “cuvée”, “fahordós érlelésű bor” [inbid immaturat fi btieti tal-injam], “termóhelyen palackozva” [ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni].

Regoli dwar il-preżentazzjoni

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta’ kundizzjoni addizzjonali:

L-imbaggġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

- (a) Inbejjed superior u grand superior (kull tip ta’ nbid), kif ukoll classicus Bikavér u Csillag jistgħu jitqiegħdu fis-suq biss fi fliexken tal-ħġieġ. It-tipi l-oħrajn kollha ta’ nbid għandhom jitpoġġew fis-suq biss fi fliexken tal-ħġieġ jew f’bag-in-box.
- (b) Il-preżentazzjoni tal-inbejjed tista’ ssir biss mill-bottiljaturi rreġistrati mill-Kunsill tal-Komunitajiet tal-Inbid tar-Reġjun tal-Vitikultura ta’ Eger. L-obbligju tal-ibbottiljar ma japplikax, fiż-żona tal-produzzjoni, għall-inbejjed magħmulin minn vitikulturisti fil-kantina tagħhom stess, għall-konsum fuq il-post.
- (c) Il-preżentazzjoni tista’ ssir barra miż-żona demarkata biss jekk in-notifika tingħata 48 siegħa qabel ma ssir il-preżentazzjoni. Il-preżentazzjoni għandha ssir fi żmien 90 jum mid-dispaċċ mill-post tal-produzzjoni sabiex jinżammu l-kwalitajiet organolettiċi.

Data l-iktar kmieni tal-bejgħ

Qafas legali:

Mill-organizzazzjoni responsabbli li tiġġestixxi d-DOP/l-IGP, fejn stabbilit mill-Istati Membri

Tip ta’ kundizzjoni addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

- (a) Inbejjed klassiċi:
  - (i) Bikavér: l-1 ta’ Settembru tas-sena ta’ wara dik tal-ħsad;
  - (ii) Csillag: il-15 ta’ Marzu tas-sena ta’ wara dik tal-ħsad;
  - (iii) għal kull tip ieħor ta’ nbid: mhux regolata.
- (b) Inbejjed Superior:
  - (i) Bikavér: l-1 ta’ Novembru tas-sena ta’ wara dik tal-ħsad;
  - (ii) Csillag: il-15 ta’ Marzu tas-sena ta’ wara dik tal-ħsad;
  - (iii) għal kull tip ieħor ta’ nbid: mhux regolata.
- (c) Għall-inbejjed grand superior:
  - (i) Bikavér: l-1 ta’ Novembru tas-sena ta’ wara dik tal-ħsad;
  - (ii) Csillag: l-1 ta’ Lulju tas-sena ta’ wara dik tal-ħsad;
  - (iii) għal kull tip ieħor ta’ nbid: mhux regolata.

Il-produzzjoni barra miż-żona ta’ produzzjoni demarkata



Qafas legali:

Mill-organizzazzjoni responsabbli li tiġġestixxi d-DOP/I-ĠP, fejn stabbilit mill-Istati Membri

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Fil-muniċipalità ta' Kompolt; fil-muniċipalitajiet ta' Bogács, Bükkszercs u Cserépfalu fil-każ ta' għeneb imkabbar fuq it-territorju ta' Dóc dúlg fil-muniċipalità ta' Noszvaj.

Regoli tranżizzjonali

Qafas legali:

Mill-organizzazzjoni responsabbli li tiġġestixxi d-DOP/I-ĠP, fejn stabbilit mill-Istati Membri

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

- (a) Il-produtturi li poġġew fis-suq l-inbid "Egri Bikavér" magħmul minn għeneb ikkultivat qabel il-31 ta' Diċembru 2009, b'indikazzjoni tat-territorju, u li ssodisfa r-rekwiżiti stabbiliti fl-Artikolu 20 tad-Digriet Nru 102/2009 tal-5 ta' Awwissu 2009 tal-Ministeru tal-Agricoltura u tal-Iżvilupp Rurali dwar l-inbejjed ta' oriġini protetta tar-riġjun tal-inbid ta' Eger, għandhom, fis-snin sussegwenti, waqt it-taħlit ta' "Egri Bikavér" minn għeneb li joriġina mill-istess vinja u territorju, japplikaw ir-regoli preċedenti dwar it-taħlit ta' "Egri Bikavér", kif stabbilit fid-Digriet Nru 103/2003 tal-31 ta' Diċembru 2003 tal-Ministeru tal-Agricoltura u tal-Iżvilupp Rurali, għal sakemm il-vinja ddum tintuża jew sakemm il-produttur jimmodifika l-kompożizzjoni tal-varjeta' tal-vinja.
- (b) Vitikulturi li jipproduċu Classicus Egri Bikavér għal standards organiċi minn vinji organiċi, li huma kapaċi jipprovdu evidenza li, f'sena partikolari, ma jkunux jistgħu jhalltu l-inbejjed ta' erba' varjetajiet ta' għeneb kif stabbilit fil-punt III, jistgħu, f'dik is-sena, jipproduċu Classicus Egri Bikavér organiku billi jhalltu l-inbejjed ta' tliet varjetajiet ta' għeneb, filwaqt li jikkonformaw mar-regoli dwar it-taħlit.
- (c) Ir-regoli tranżizzjonali huma revokati b'effett mis-sena tal-inbid 2021/2022.

**Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

[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)

---