

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2020/C 330/07)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ⁽¹⁾.

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“EGER/EGRI”

PDO-HU-A1328-AM05

Datum van mededeling: 28.7.2020

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Wijziging van het tijdstip waarop de wijn in de handel wordt gebracht in 1 september van het jaar volgend op de oogst voor classicus bikavér (classicus stierenbloed), 1 november van het jaar volgend op de oogst voor superior en grand superior, en 15 maart van het jaar volgend op de oogst voor superior csillag (ster)**
 - a) De betrokken hoofdstukken van het productdossier:
 - VIII. Aanvullende voorwaarden
 - b) Betrokken gedeelte van het enig document:
 - Aanvullende voorwaarden — Vroegste datum voor het in de handel brengen
 - c) Redenen: Wegens het schrappen van het tijdstip van botteling en het harmoniseren van de rijpingstijd, en om de frisse, fruitige csillag- (ster-) en bikavér (stierenbloed)-wijnen vroeger bij de consument te krijgen, moeten de tijdstippen voor het in de handel brengen worden vervroegd.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Eger

Egri

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1 — Wijn

⁽¹⁾ PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

4. Beschrijving van de wijn(en)

Classicus bikavér (Classicus stierenbloed)

Droge rode assemblagewijn op basis van Kékfrankos met een kleur van diepgranaatrood tot donkerroodbruin, rijke kruidige en fruitige geuren en smaken, zonder nadrukkelijke tannines. De wijn wordt gekenmerkt door de aroma's van rijping en vers fruit, de complexiteit blijkt goed uit het feit dat in deze wijn van geen enkel druivenras het karakteristieke kenmerk overheerst.

* Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Classicus muskotály (Classicus muskaat)

Frisse, levendige witte wijn, met een kleur die varieert van groenachtig wit tot groenachtig geel en geel, met een karakteristieke muskaatgeur en -smaak. Droge, halfdroge, halfzoete of zoete wijn.

* Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Classicus siller

Lichtrode wijn uit blauwe druiven, met een kleur die donkerder en dieper is dan roséwijn, naargelang van het druivenras of de samenstelling van druivenrassen. Droge wijn met oranje schijn, redelijk volle en bittere wijn, waarbij zowel in de geur als in de smaak fruit- en kruidenaroma's te vinden zijn.

* Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Classicus rozé (Classicus rosé)

Frisse, levendige wijn van blauwe druiven, met de kleur van uenschillen tot roze, met fruitaroma's en -smaken (framboos, perzik, kers, aalbes, aardbei enz.) en eventueel bloemenaroma's, met lichte en levendige zuren.

* Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,5
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Classicus fehér (Classicus wit)

Frisse, levendige wijn met lange smaak, met een kleur van groenachtig wit tot groenachtig geel en geel, met bij cepagewijn de voor het druivenras kenmerkende kleur en fruit- en andere geuren en -smaken. Deze witte wijn kan worden geproduceerd als droge, halfdroge, halfzoete of zoete wijn.

* Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,5
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Classicus csillag (Classicus ster)

Frisse, levendige, droge witte wijn met een kleur van groenachtig wit tot groenachtig geel en geel, met fruit- en/of bloemengeuren en intense fruitsmaak, de complexiteit blijkt goed uit het feit dat in deze wijn van geen enkel druivenras het karakteristieke kenmerk of het karakter van rijping op houten vaten overheerst.

* Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Classicus vörös (Classicus rood)

De wijn heeft een kleur die varieert van granaatrood tot donkerroobijnrood, en heeft in geval van cepagewijn de voor het druivenras kenmerkende fruit- en kruidengeuren en -smaken. Bij assemblagewijnen zijn de geuren, smaken, afgeronde zuren en het tanninegehalte afhankelijk van de assemblageverhouding van de druivenrassen. De wijnen hebben een fluwelige smaak en veel body, en aroma's van fruit (krieken, frambozen, walnoten, bessen enz.) en specerijen (kaneel, vanille, chocolade, tabak enz.). Ze kunnen droog tot zoet zijn.

* Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Superior bikavér (Superior stierenbloed)

Droge rode assemblagewijn van excellente kwaliteit op basis van Kékfrankos, met een diepere kleur dan de Egri Classicus-wijnen, van diepgranaatrood tot donkerroobijnrood, rijke kruidige en fruitige geuren en smaken, die geen nadrukkelijke tannines mag bevatten. De wijn wordt gekenmerkt door de aroma's van rijping en vers fruit, maar door de lange rijping op vat en op de fles wordt het toch een rijpe wijn met veel body. De complexiteit blijkt goed uit het feit dat in deze wijn van geen enkel druivenras het karakteristieke kenmerk overheerst.

* Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,5
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Superior fehér (Superior wit)

Goed ontwikkelde, rijpe wijn van hoge kwaliteit en met lange smaak, met een kleur van groenachtig wit tot groenachtig geel en geel, met een relatief hoog alcoholgehalte. Cepagewijnen hebben de voor het druivenras kenmerkende fruit- en andere aroma's en smaken, assemblagewijnen hebben kenmerken afhankelijk van de assemblageverhouding. De wijn heeft een lange smaak en kan droog, halfdroog, halfzoet of zoet zijn.

* Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Superior csillag (Superior ster)

Rijke, volle, rijpere, intense en complexe droge witte wijn met een kleur van groenachtig wit tot groenachtig geel en geel, met fruit- en/of bloemengeuren, waarin geen enkel druivenras qua karakter overheerst. De wijn wordt soms gekenmerkt door mineraliteit (karakter van de wijngaard) of door een ander uniek aroma.

* Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Superior vörös (Superior rood)

De wijn heeft een diepere kleur dan de rode Egri Classicus-wijn die varieert van granaatrood tot donkerroobijnrood, en heeft in geval van cepagewijn de voor het druivenras kenmerkende kleurdiepten en -schakeringen. Bij assemblagewijnen zijn de geuren, smaken, afgeronde zuren en het tanninegehalte afhankelijk van de assemblageverhouding van de druivenrassen. De wijnen hebben uitgesproken rijpe aroma's, een fluwelige smaak en veel body, en aroma's van fruit (krieken, frambozen, walnoten, bessen enz.) en specerijen (kaneel, vanille, chocolade, tabak enz.). Ze kunnen droog tot zoet zijn.

* Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Superior késői szüretelésű (Superior late oogst)

Witte wijnen met een kleur van groenachtig wit tot groenachtig geel en geel, en rode wijnen met een kleur die varieert van granaatrood tot donkerroobijnrood. Wanneer slechts één druivenras wordt gebruikt heeft de wijn de voor het druivenras kenmerkende geuren, smaken, kleurdiepte en -schakering, wanneer meer rassen worden gebruikt zijn de kenmerken complexer. Zowel in de geur als in de smaak overheersen de geuren en smaken van overrijpe druiven (bijv. rozijnen), maar er kunnen ook door edelrot veroorzaakte *Botrytis*-aroma's voorkomen.

* Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	33,33
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Grand superior bikavér (Grand superior stierenbloed)

Volle, rijke rode wijn met veel body, waarvan de diepte en de schakering van de kleur varieert van diepgranaatrood tot donkerrobbijnrood. Door het verplichte gebruik van kékfrankos in de assemblage is dit een unieke droge, rode assemblagewijn die zich onderscheidt van andere rode assemblagewijnen. De wijn heeft rijke kruidige en fruitige aroma's en smaken. Kenmerkend is de lange smaak zonder al te uitgesproken tannines. Vaak hebben wijnen die men onder de naam van de wijngaard in de handel wil brengen vooral een uniek karakter (bijvoorbeeld mineraliteit). Door de lange rijping op vat en op de fles kan de wijn sterke rijpingsaroma's hebben. De complexiteit blijkt goed uit het feit dat in deze wijn van geen enkel druivenras het karakteristieke kenmerk overheerst.

* Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Grand superior fehér (Grand superior wit)

Rijke, volle, rijpe witte wijn met veel body met een kleur van groenachtig wit tot groenachtig geel en geel. De betere kwaliteit blijkt uit het feit dat de wijn een rijpe, lange smaak en een relatief hoog alcoholgehalte heeft. Cepagewijnen hebben de voor het druivenras kenmerkende fruit- en andere aroma's en smaken, assemblagewijnen hebben kenmerken afhankelijk van de assemblageverhouding. De wijn heeft een lange smaak en kan droog, halfdroog, halfzoet of zoet zijn.

* Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Grand superior csillag (Grand superior ster)

Rijke, volle, droge witte wijn met veel body. De kleur varieert van groenachtig wit tot groenachtig geel en geel. Door de rijpe druiven en de rijping heeft de wijn uitgesproken rijpe geuren en smaken. De complexiteit blijkt uit het feit dat in deze wijn van geen enkel druivenras het karakteristieke kenmerk overheerst. Daarnaast beschikt de wijn over rijke fruitsmaken en kan soms mineraliteit vertonen (kenmerkend voor de wijngaard). De wijn wordt gekenmerkt door een volle, lange smaak en rijping op houten vat.

* Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Grand superior vörös (Grand superior rood)

Rijke, volle, rijpe rode wijn met veel body. De kleur varieert van diepgranaatrood tot donkerbijnrood. Cepagewijn heeft de voor het druivenras kenmerkende kleurdiepte en -schakering. Door de uitgesproken lange rijping wordt de wijn in de eerste plaats gekenmerkt door rijpingsaroma's, rijpe geuren en smaken, rijpe tannines en afgeronde zuren. Bij assemblagewijnen heeft de wijn een tanningehalte dat varieert naargelang van de assemblageverhouding van de druivenrassen, fluwelige, uitgesproken rijpe smaken en veel body. Zowel in de geur als in de smaak kunnen aroma's van fruit (krieken, frambozen, walnoten, bessen enz.) en specerijen (kaneel, vanille, chocolade, tabak enz.) voorkomen. De wijn mag in de categorieën droog tot zoet in de handel worden gebracht.

* Inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. Wijnbereidingsprocedésa. *Specifieke oenologische procedés*

Verplichte oenologische procedés (1)

Specifiek oenologisch procedé

Classicus bikavér (Classicus stierenbloed):

- de druivenpulp moet ten minste 8 dagen met de schil worden vergist;
- de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;
- de wijn moet ten minste 6 maanden in houten vaten rijpen, met uitzondering van: wijnen van de rassen Blauburger, Kadarka, Kékoportó en Turán.

- Assembleerregels:
 - de assemblage van ten minste vier druivenrassen is verplicht, en hun aandeel moet telkens ten minste 5 % bedragen;
 - het aandeel Kékfrankos moet tussen 30 en 65 % liggen en moet het grootste gedeelte van de assemblage uitmaken;
 - het aandeel in de wijn Turán en Bőrkadarka mag afzonderlijk of gezamenlijk niet meer dan 10 % bedragen.

Classicus muskotály (Classicus muskaat):

- de druiven moeten worden verwerkt op de dag waarop ze zijn geoogst;
- de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;
- de most moet worden gezuiverd.

Classicus siller:

- de druivenpulp moet met de schil worden vergist;
- de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen.

Classicus rozé (Classicus rosé) en Classicus fehér (Classicus wit):

- de druiven moeten worden verwerkt op de dag waarop ze zijn geoogst;
- de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;
- de most moet worden gezuiverd.

Verplichte oenologische procedés (2)

Specifiek oenologisch procedé

Classicus csillag (Classicus ster):

- de druiven moeten worden verwerkt op de dag waarop ze zijn geoogst;
- de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;
- de most moet worden gezuiverd.

— Assembleerregels:

- het aandeel in de wijn van ten minste vier druivenrassen moet telkens ten minste 5 % bedragen;
- van geen enkel druivenras mag het aandeel in de wijn meer dan 50 % bedragen;
- het gebruik van een of meer van de rassen Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit of Zengő is verplicht en hun aandeel moet gezamenlijk ten minste 50 % bedragen;
- het aandeel wijnen uit de rassen Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály en Zefír in de assemblage mag afzonderlijk of gezamenlijk niet meer dan 30 % bedragen.

Classicus vörös (Classicus rood):

- de druivenpulp moet met de schil worden vergist;
- de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen.

Verplichte oenologische procedés (3)

Specifiek oenologisch procedé

Superior bikavér (Superior stierenbloed):

- de druivenpulp moet ten minste 14 dagen met de schil worden vergist;
- de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;
- de wijn moet ten minste 12 maanden in houten vaten rijpen.

- Assembleerregels:
 - het aandeel in de wijn van ten minste vier druivenrassen moet telkens ten minste 5 % bedragen;
 - het aandeel Kékfrankos moet tussen 30 en 65 % liggen en moet het grootste gedeelte van de assemblage uitmaken;
 - het aandeel in de wijn Turán meer niet meer dan 10 % bedragen.

Superior fehér (Superior wit):

- de druiven moeten worden verwerkt op de dag waarop ze zijn geoogst;
- de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;
- de most moet worden gezuiverd.

Superior csillag (Superior ster):

- de druiven moeten worden verwerkt op de dag waarop ze zijn geoogst;
- de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;
- de most moet worden gezuiverd.

— Assembleerregels:

- het aandeel in de wijn van ten minste vier druivenrassen moet telkens ten minste 5 % bedragen;
- van geen enkel druivenras mag het aandeel in de wijn meer dan 50 % bedragen;
- het gebruik van een of meer van de rassen Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit of Zengő is verplicht en hun aandeel moet gezamenlijk ten minste 50 % bedragen;
- het aandeel wijnen uit de rassen Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály en Zefír in de assemblage mag afzonderlijk of gezamenlijk niet meer dan 30 % bedragen.

Verplichte oenologische procedés (4)

Specifiek oenologisch procedé

Superior vörös (Superior rood):

- de druivenpulp moet met de schil worden vergist;
- de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen.

Superior késői szüretelésű (Superior van late oogst):

- de druiven moeten worden verwerkt op de dag waarop ze zijn geoogst;
- de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;
- de most moet worden gezuiverd.

Grand superior bikavér (Grand superior stierenbloed):

- de druivenpulp moet ten minste 14 dagen met de schil worden vergist;
- de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;
- de wijn moet ten minste 12 maanden in houten vaten rijpen.

— Assembleerregels:

- het aandeel in de wijn van ten minste vier druivenrassen moet telkens ten minste 5 % bedragen;
- het aandeel Kékfrankos moet tussen 30 en 65 % liggen en moet het grootste gedeelte van de assemblage uitmaken;
- het aandeel in de wijn van Turán meer niet meer dan 10 % bedragen.

Grand superior fehér (Grand superior wit):

- de druiven moeten worden verwerkt op de dag waarop ze zijn geoogst;
- de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;

- de most moet worden gezuiverd;
 - ten minste 6 maanden rijping op de fles.
- Grand superior vörös (Grand superior rood):
- de druivenpulp moet met de schil worden vergist;
 - de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen.

Verplichte oenologische procedés (5)

Specifiek oenologisch procedé

Grand superior csillag (Grand superior ster):

- de druiven moeten worden verwerkt op de dag waarop ze zijn geoogst;
 - de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;
 - de most moet worden gezuiverd;
 - ten minste 6 maanden rijping op de fles.
- Assembleerregels:
- het aandeel in de wijn van ten minste vier druivenrassen moet telkens ten minste 5 % bedragen;
 - van geen enkel druivenras mag het aandeel in de wijn meer dan 50 % bedragen;
 - het gebruik van een of meer van de rassen Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit of Zengő is verplicht en hun aandeel moet gezamenlijk ten minste 50 % bedragen;
 - het aandeel wijnen uit de rassen Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály en Zefír in de assemblage mag afzonderlijk of gezamenlijk niet meer dan 30 % bedragen.

Niet-toegestane oenologische procedés (buiten de geldende bepalingen)

Voor de wijnbereiding geldende beperking

Het verzoeten van de wijn:

- Classicus bikavér (classicus stierenbloed);
- Classicus csillag (classicus ster);
- alle Superior- en Grand superior-wijnen.

Superior késői szüretelésű (Superior late oogst) en Grand superior csillag (Grand superior ster):

- gebruik van stukjes eikenhout;
- omgekeerde osmose;
- gedeeltelijke desalcoholisatie van de wijn

Regels inzake de teeltwijze (1)

Teeltpraktijk

1. Regels voor de teeltwijze van de wijngaard

- a. Op 1 augustus 2010 reeds bestaande wijngaarden (classicus-, superior- en grand superior-wijnen): voor de productie van classicus-, superior- en grand superior-wijnen geschikte druiven mogen worden geoogst in om het even welke wijngaard, ongeacht de teeltwijze, zolang de wijngaard bestaat.
- b. Na 1 augustus 2010 aangeplante wijngaarden (classicus-, superior- en grand superior-wijnen):
 - i. Guyot,
 - ii. middelhoge cordon,
 - iii. lage cordon,
 - iv. paraplu,

- v. waaier,
 - vi. lage stamsnoei,
 - vii. gobelet-snoei.
2. Regels inzake de plantdichtheid van de wijnstokken in de wijngaard
 - a. Op 1 augustus 2010 reeds bestaande wijngaarden: voor de productie van classicus-, superior- en grand superior-wijnen geschikte druiven mogen worden geoogst in om het even welke wijngaard, ongeacht de plantdichtheid, zolang de wijngaard bestaat.
 - b. Na 1 augustus 2010 aangeplante wijngaarden (classicus-wijnen):
 - i. dichtheid van wijnstokken van ten minste 3 700 wijnstokken/ha;
 - ii. afstand tussen de wijnstokken ten minste 0,8 m.
 - c. Na 1 augustus 2010 aangeplante wijngaarden (superior- en grand superior-wijnen):
 - i. dichtheid van wijnstokken: ten minste 4 000 wijnstokken/ha;
 - ii. afstand tussen de wijnstokken ten minste 0,8 m.
 3. Oogstwijze: manueel of machinaal
 4. Bepaling van de oogstdatum: De bevoegde functionaris van de wijnberggemeenschap bepaalt de rijpheid van de druivenopbrengst van de verschillende rassen, en bepaalt op basis daarvan de eerste dag van de oogst.

Minimaal suikergehalte van de druiven (uitgedrukt als potentieel alcoholgehalte) (1)

Teeltpraktijk

Classicus bikavér (Classicus stierenbloed):

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

Classicus muskotály (Classicus muskaat):

- 9,83 % vol (16 °MM): Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Hamburgi muskotály, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály;
- 10,57 % vol, (17 °MM), Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni.

Classicus siller:

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

Classicus rozé (Classicus rosé):

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

Minimaal suikergehalte van de druiven (uitgedrukt als potentieel alcoholgehalte) (2)

Teeltpraktijk

Classicus fehér (Classicus wit):

- 9,83 % vol (16 °MM) Chasselas, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Kadarka;
- 10,60 % vol (17 °MM): Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni.

Classicus csillag (Classicus ster):

- 9,83 % vol (16 °MM) Chasselas, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Chasselas, Irsai Olivér Mátrai muskotály Ottonel muskotály Sárga muskotály;
- 10,57 % vol, (17 °MM), Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni.

Classicus vörös (Classicus rood):

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

Alle Superior- en Grand superior-wijnen:

- 12,83 % vol (20 °MM) voor alle druivenrassen.

b. *Maximumopbrengsten*

Classicus-wijnen:

100 hectoliter per hectare

Classicus-wijnen — manuele oogst:

13 600 kg druiven per hectare

Classicus-wijnen — machinale oogst:

13 100 kg druiven per hectare

Superior-wijnen:

60 hectoliter per hectare

Superior-wijnen — manuele oogst:

8 100 kg druiven per hectare

Superior-wijnen — machinale oogst:

7 800 kg druiven per hectare

Grand superior-wijnen:

35 hectoliter per hectare

Grand superior-wijnen — manuele oogst:

6 000 kg druiven per hectare

Grand superior-wijnen — machinale oogst:

5 600 kg druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

1. CLASSICUS-WIJNEN:

De volgens het wijngaardkadaster als klasse I en klasse II ingedeelde gebieden van de gemeenten Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalú en Verpelét.

2. SUPERIOR- EN GRAND SUPERIOR-WIJNEN:

De volgens het wijngaardkadaster als klasse I en klasse II/1. ingedeelde gebieden van de gemeenten Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalú en Verpelét.

7. **Voor naamste wijndruivenras(sen)**

alibernet

blauburger

bouvier

bíbor kadarka

cabernet franc — cabernet

cabernet franc — carbonet

cabernet franc — carmenet

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

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

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

syrah — sirac
szürkebarát — auvergans gris
szürkebarát — grauburgunder
szürkebarát — graumönch
szürkebarát — pinot grigio
szürkebarát — pinot gris
szürkebarát — ruländer
sárga muskotály — moscato bianco
sárga muskotály — muscat blanc
sárga muskotály — muscat bélúj
sárga muskotály — muscat de frontignan
sárga muskotály — muscat de lunel
sárga muskotály — muscat lunel
sárga muskotály — muscat sylvaner
sárga muskotály — muscat zly
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. Beschrijving van het (de) verband(en)

“Wijn (1)”

1. Omschrijving van het afgebakende gebied

Natuurlijke factoren

Eger bevindt zich tussen het Mátra- en het Bükk-gebergte, op de raaklijn van het Noord-Hongaars middelgebergte en de Hongaarse Laagvlakte, op een hoogte van 160-180 m boven de zeespiegel. In het oosten en het westen wordt de vallei van Eger afgebakend door heuvels van 200 tot 300 meter hoogte.

Ten noordoosten van de stad ligt het massief van de Nagy-Eged, dat meer dan 500 meter hoog is. De Eged strekt zich uit van oost naar west, en zijn flank is gericht op het zuiden.

Bodemtypes van de wijnstreek Eger

Met uitzondering van de alluviale zandgrond aan de rand van de gemeenten Verpelét, Feldebró, Aldebró en Tófalú bestaat de bodem van de productiegebieden die onder de geografische benaming Eger vallen uit verschillende soorten bruine bosbodems (ramman, chernozem, kovárvány, geërodeerd) die zich hebben gevormd op ryoliettufosteen van vulkanische oorsprong. Op een of twee uitzonderingen na liggen de wijngaarden op een hoogplateau of op de zachte naar het zuiden, westen en oosten gerichte glooiingen daarvan. Daaruit verrijzen de bergen Nagy-Eged, met een bruine bosbodem op mariene kalksteenafzettingen, en Mész, met een basis van andesiet.

De geschiktheid van de gevormde bodems voor aanplanting van wijnstokken wordt nog versterkt door de gunstige topografische eigenschappen van de stadsrand. De druiven zijn aangeplant op de zuidelijke en zuidwestelijke hellingen van de bergen en de heuvels, op de zogeheten “verő” (zonzijdes). De gemiddelde waarden over 47 jaar van de kenmerkende meteorologische gegevens van de wijnstreek: jaarlijkse gemiddelde temperatuur 10,65 °C, jaarlijkse gemiddelde hoeveelheid neerslag: 592,6 mm, jaarlijks gemiddeld aantal uren zonneschijn: 1 964 uur. De voor de aanplanting van wijnstokken geschikte gebieden worden volgens de geldende reglementering in het zogeheten wijngaardkadaster als klasse I en klasse II ingedeeld. Zo zijn er in de wijnstreek van Eger 18 431 ha aan gebieden van categorie I en 3 914 ha aan gebieden van categorie II die geschikt zijn voor de aanplanting van wijngaarden. De totale oppervlakte bedraagt 22 345 ha.

Menselijke factoren

Verschuiven van druiven in de omgeving van Eger, druiventeelt in de Middeleeuwen

Op de flank van de Kis-Eged is een versteend fossiel van meer dan 30 miljoen jaar oud aangetroffen van een druivenblad, de “*Vitis Hungarica*”. Dit heeft echter nog niets te maken met de druiventeelt van vandaag. Op basis van archeologische gegevens waren Eger en zijn omgeving vanaf de 10e eeuw bewoond, en in het begin van de 11e eeuw zou het al een aanzienlijke nederzetting zijn geweest. Volgens een oorkonde van koning Béla IV van Hongarije uit 1261 heeft de eerste koning van Hongarije, Stefanus I de Heilige, aan het bisdom van Eger de wijntienden van de vallei van Eger geschonken. Na de invallen van de Mongolen van 1241 dwongen de gedecimeerde bevolking en het tekort aan arbeidskrachten Béla IV ertoe vreemden het land binnen te halen. Waarschijnlijk zijn op dat moment Walen in Eger aanbeland, waar ze in de Olasz utca (Italiaanse straat) woonden, en Waalse kolonisten in het dorp Tállya in de buurt van Eger, en introduceerden zij de Franse teeltwijze en de bewaring van wijn in vaten.

De bouw van de eerste kelders houdt verband met de kerkelijke instellingen, en de oudste vinden we terug onder de tiendenkelders.

De goede reputatie van de wijnteelt in Eger is al eeuwen oud. Van Gaspar Bouttats, tekenaar en graveur uit de Nederlanden, zijn verschillende kopergravures met Hongaarse onderwerpen bekend, zo komt in het in 1688 in Antwerpen gepubliceerde “Description exacte des Royaumes de Hongrie” een zicht op Eger (“Erlau”) voor. Van G. Hoefnagel is nog een vroegere gravure uit 1617 van Eger (Agria vulgo Erla) bekend waarop de wijnstad wordt afgebeeld die de aanvallen van de Turken heeft afgeslagen. Op beide gravures pronkt de stad met haar burcht en wijngaarden.

Historische bronnen wijzen erop dat de wijnbouw in de 17e eeuw aanzienlijke veranderingen heeft doorgemaakt. Naast de tot dan toe overheersende druiven voor witte wijn, maakten de rassen voor rode wijn opgang.

Om de zware, verdichte gronden te bewerken, ontwikkelden de inwoners van Eger een speciaal type hak, de zogeheten “egri kapa” (Egerse hak). De hoeveelheid wijn werd uitgedrukt in “egri akó” (Egers vat, ongeveer viermaal zo groot als een normaal vat). Voor de juiste zuurgraad en de lange houdbaarheid moesten de wijnen langere tijd rijpen op houten vaten. De wijn van de producenten rijpte in eiken vaten in de kelders en kelderstelsels die werden uitgehouden in het ryoliettufosteen dat onder de stad door liep en een natuurlijk kelderklimaat (rijpingsklimaat) waarborgde.

Indeling van de wijngaarden in het verleden

De eerste bloeiperiode van de druiven- en wijnproductie in Eger viel in de 15e-16e eeuw. In de 18e eeuw vond een echte renaissance plaats. Er zijn inventarissen bewaard uit 1760 en 1789, waarin gegevens over de kwaliteit van de wijngaarden zijn opgenomen. In 1760 werden de wijngaarden in drie categorieën onderverdeeld op basis van de kwaliteit van de grond, de helling van het terrein, de hoeveelheid zonneschijn enz. Bijna de helft van de wijngaarden was van eerste categorie.

In 1789 werden de wijngaarden ingedeeld in zes categorieën (in het hele land in acht categorieën, maar binnen de stadsgrenzen waren er helemaal geen wijngaarden in de laatste twee categorieën). De basisprincipes voor de indeling waren vergelijkbaar met die van 1760, met dat verschil dat de voor bereiding van aszú-wijn geschikte wijngaarden eveneens in de eerste categorie werden ingedeeld.

De inwoners van Eger beschikten al sinds de 18e eeuw over wijnbouwreglementering, die werd gehandhaafd door de "wijnrechters" (functionarissen van de wijnberggemeenschap) die op hun beurt onder het toezicht van de magistraat stonden.

"Wijn (2)"

1. Omschrijving van het afgebakende gebied (vervolg)

Geteelde druiven en daaruit bereide wijnen

Tot de opkomst van de Kadarka (15e eeuw), die naar Eger werd meegenomen door Rasciërs (Serviërs) die wegens de Turkse overheersing hun thuisland waren ontvlucht, werden alleen witte druivenrassen geteeld. De Serviërs brachten niet alleen dit ras mee, maar verspreidden ook de methode voor het bereiden van rode wijn. In de Budai Állami Szőlőiskola (Nationale wijnbouwschool van Buda) werden niet minder dan 56 druivenrassen uit het comitaat Heves verzameld. Qua aantal doen enkel de comitatens Pest en Baranya beter. Vlak voor de *phylloxera*-plaag bestond het grootste gedeelte van de wijngaarden uit de druivenrassen Lúdtalpú en Kereklevelű. In 1859 schijft "Szőlészeti Lapok" (Wijnbouwblad) dat het nodig is naast Kadarka nog andere "soorten" in voldoende grote aantallen te vermeerderen en looft het Oporto en Fekete muskotály om hun vermogen de wijn kleur te geven.

De naam Bikavér (Stierenbloed), als naam voor een donkerrode soort wijn uit Eger komt voor het eerst voor in 1851, in een boek met zegswijzen: "Bikavér (Stierenbloed) is de naam van sterke rode wijn, bijvoorbeeld van Eger". Om het belang van druiven- en wijnproductie in Eger aan te tonen werd na de *phylloxera*-plaag in samenwerking met de School voor Wijnbereiding de afdeling Eger van het Ampelologisch Instituut opgericht, die daarna als onderzoeksinstituut fungeerde en is uitgegroeid tot een van de belangrijkste Hongaarse instituten voor resistentieveredeling, onderzoek naar de waarde van de rassen, evaluatie van de productiegebieden (wijngaarden) en oenologisch onderzoek, en met name technologisch onderzoek naar de bereiding van rode wijn.

Beschermde oorsprongsbenaming Eger

Het belang van de wijnen van Eger en van de bescherming van hun markt wordt onderstreept door het feit dat de oorsprongsbenaming EGER (ERLAU), EGRI (ERLAUER) op 15 september 1970 op grond van de Overeenkomst van Lissabon betreffende de bescherming van herkomstbenamingen en hun internationale inschrijving in categorie 33 (wijn) werd opgenomen.

2. Beschrijving van de wijnen

De wijnstreek is geschikt voor de productie van zowel lichte wijnen met lange smaak alsook zware volle witte wijnen met veel body. Deze wijnen worden gekenmerkt door rijke aroma's en mineraliteit, en een hoger natuurlijk zuurgehalte dan bij de wijnen die in de wijnstreken ten zuiden van Eger worden geproduceerd.

In de wijnstreek vinden we daarnaast roséwijnen en sillerwijnen met rijke smaken en een langere bewaartijd dan gebruikelijk is bij in Hongarije geproduceerde wijnen. Hun aroma's bevatten niet alleen de aroma's van verse maar ook van droge vruchten.

De rode wijnen hebben een relatief laag tanninegehalte. Doordat de productielocatie dicht bij de noordelijke grens voor druiventelting en wijnbereiding ligt en door de berg-dalwind, hebben deze wijnen een relatief hoog zuurgehalte, lange smaken en verschillende krachtige fruitige en kruidige aroma's en kunnen ze lang rijpen.

Het gebruik van een groot aantal rassen is in het bestaan van de wijnstreek steeds gangbaar geweest, en zo is de wijnstreek uitgegroeid tot de bakermat van de assemblagewijnen en met name van de Egri bikavér (Stierenbloed).

3. Voorstelling en bewijs van het causaal verband

De algemene klimatologische omstandigheden worden voornamelijk bepaald door de nabijheid van het Bükk-gebergte. Dit biedt bescherming tegen de winterse kou, en na de warme zomer- en herfstdagen zorgen dankzij de "bergwind" koele nachten ervoor dat de verfijnde en elegante zuren en de primaire vruchtenaroma's van onze druiven behouden blijven. Daarom kan men dus in het algemeen stellen dat de wijnen van Eger levendige zuren en lange smaken hebben. Dankzij de goede waterhuishouding van de wijnstreek Eger en het jaarlijkse gemiddelde van 600 mm neerslag kan de wijnstok zich evenwichtig en zonder stressfactoren ontwikkelen. Daardoor ontstaan er in de wijnen geen door watertekort veroorzaakte onrijpe zuren.

Door de uiteenlopende klimatologische omstandigheden en bodemsamenstellingen in de wijnstreek Eger kunnen er qua alcoholgehalte, zuurgehalte en aroma grote verschillen bestaan tussen individuele wijngaarden, vooral in de zwakkere jaren. Uit experimenten van het Egri Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet (Onderzoeksinstituut voor wijnbouw en wijnbereiding) inzake het productiegebied blijkt dat de ligging van de productiegebieden en hun blootstelling meer invloed hebben op het alcoholgehalte en de koppigheid, de samenstelling van de bodem speelt dan weer een grotere rol in de verfijnde samenstelling van het aroma. Door wijngaarden met verschillende geologische eigenschappen kunnen unieke wijnen met een uiteenlopend karakter worden geproduceerd. Wijnen die worden geproduceerd op gronden met een dunnere teeltlaag van vulkanische oorsprong hebben een hoger mineraal gehalte, wijnen die worden geproduceerd op bodems met diepe teeltlagen met een hoog leemgehalte zijn voller en de wijnen van de zandbodems van Debrő zijn door de snelle opwarming van de bodem koppiger.

De tradities en de klimatologische diversiteit vragen om en rechtvaardigen de teelt van een grote hoeveelheid druivenrassen en de productie van veel uiteenlopende wijnsoorten in de wijnstreek. Door de klimatologische en bodemkundige omstandigheden in het afgebakende productiegebied Eger kunnen de lokale producenten hier op unieke wijze, en anders dan in de andere wijnstreken, voor alle soorten wijn een uitstekende kwaliteit produceren.

9. Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)

Algemene regels inzake aanduiding (1)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Beschrijving van de voorwaarde:

- a) In plaats van de beschermde oorsprongsbenaming mag ook de traditionele aanduiding "védett eredetű bor" (wijn van beschermde oorsprong) worden gebruikt in "védett eredetű Classicus bor" (Classicus-wijn van beschermde oorsprong) of "védett eredetű superior bor" (Superior-wijn van beschermde oorsprong) of "védett eredetű grand superior bor" (Grand superior-wijn van beschermde oorsprong).
- b) De namen van druivenrassen, traditionele aanduidingen, andere aan beperkingen onderworpen aanduidingen of uitdrukkingen die naar de kleur van de wijn verwijzen, mogen enkel worden vermeld indien deze door hun lettertype, lettergrootte of kleur niet nadrukkelijker aanwezig zijn dan de oorsprongsbenaming.
- c) Bij Superior-wijnen wordt de naam* van de wijn aangevuld met de aanduiding "Superior", bij grand superior-wijnen met de aanduiding "Grand superior", die na de oorsprongsbenaming, met dezelfde typografie op het etiket moet worden aangebracht. Bij vermelding van de naam van de wijngaard moet in elk visueel veld verplicht het classificatieniveau en de naam van de gemeente worden vermeld.
- d) De traditionele aanduiding "Bikavér" (Stierenbloed) mag enkel worden vermeld op wijn uit in de volgende gemeenten geteelde druiven: Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros en Szomolya, ingedeeld als klasse I en klasse II volgens het wijngaardkadaster; de wijngaarden Cinege, Közép-bérc, Ördögös, Öreg-hegy, Padok en Szirák van de gemeente Verpelét en de wijngaard Dobi tető van Tarnaszentmária.

Algemene regels inzake aanduiding (2)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

- e) De traditionele aanduiding “Bikavér” (stierenbloed) mag enkel onmiddellijk na de oorsprongsbenaming van Eger “Egri” op het etiket worden vermeld, op dezelfde regel en in hetzelfde lettertype.
- f) De vorm van een stier, een stierenkop, of enige afbeelding die daaraan doet denken, de vertaling van “stierenbloed” in een andere taal of om het even welke uitdrukking in het Hongaars of in een andere taal die naar stierenbloed verwijst, mogen enkel worden aangebracht op de etiketten en flessen van Egri Bikavér-, Egri Bikavér Superior-, en Egri Bikavér Grand Superior-wijnen. De afbeelding van een stierenkop op het handelsmerk van de wijnstreek Eger vormt hierop een uitzondering.
- g) Sterren, van om het even welke afmetingen en in om het even welke vorm, of enige afbeelding die daaraan doet denken, de vertaling van “ster” in een andere taal of om het even welke uitdrukking in het Hongaars of in een andere taal die naar ster verwijst, mogen enkel worden aangebracht op de etiketten en flessen van Egri Csillag-, Egri Csillag Superior-, en Egri Csillag Grand Superior-wijnen.
- h) De namen van druivenrassen mogen bij assemblagewijnen enkel worden vermeld voor druivenrassen die ten minste 5 % van de assemblage uitmaken. In dat geval mag de naam van het druivenras worden vermeld in een lettergrootte die maximaal een vijfde bedraagt van het de lettergrootte die gebruikt wordt voor de oorsprongsbenaming.
- i) De vermelding van het wijnoogstjaar is verplicht.
- j) Bij grand superior-wijnen is de vermelding van de naam van de wijngaard verplicht.

Kleinere geografische eenheden die mogen worden vermeld, omschrijving en regels inzake de vermelding (1)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

- a) Gemeenten:
 - i) bij zowel Classicus-, superior- en grand superior-wijnen, voor alle wijntypes;
 - ii) identiteit van oorsprong: ten minste 85 %;
 - iii) namen van gemeenten die mogen worden vermeld: Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalú, Verpelét.
- b) Verband tussen kleinere geografische eenheden en handelsmerk: Bij wijnbouwproducten die zijn gemerkt met handelsmerken die geheel of gedeeltelijk bestaan uit de naam van een kleinere geografische eenheid of een verwijzing naar een geografisch gebied van het land, of met handelsmerken die vóór 11 mei 2002 gevestigd zijn door gebruik, hoeven de regels inzake de herkomst van de voor de wijnbereiding gebruikte druiven niet te worden toegepast.
- c) Wijngaarden:
 - i) enkel voor grand superior-wijnen;
 - ii) identiteit van oorsprong: ten minste 95 %;
 - iii) ook de naam van de gemeente in de wijnstreek moet worden vermeld;
 - iv) namen van wijngaarden:
 - 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.

Kleinere geografische eenheden die mogen worden vermeld, omschrijving en regels inzake de vermelding (2)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

iv) namen van wijngaarden (vervolg):

- Eger: Almagyar, Afrika, Agárdi, Almár-völgy, Bajusz, Bajusz-völgy, Bánya-tető, Békési, Benke-lápa, Birka, Braun-völgy, Cigléd, Cinege, Déllés, Dobrányi, Donát, Érseki, Erzsébet-völgy, Fehér-hegy, Felső-galagonyás, Fertő, Gőzmalmos, Gróber, Gróber-völgy, Gyilkos, Hajdú-hegy, Hergyimó, Kerékkötő, Kis-Eged, Kisgalagonyás, 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.

Kleinere geografische eenheden die mogen worden vermeld, omschrijving en regels inzake de vermelding (3)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

iv) namen van wijngaarden (vervolg):

- 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, Kőköttő, 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, Pázsag, Proletár, Szilos-oldal, Vas-lápa, Vén-hegy;
- Tarnaszentmária: Dobi-oldal, Dobi-tető, Szőlőhegy;
- Tófalu: Bogár-hát, Petes alja;
- Verpelét: Ácsok, Alberki, Cinege, Fekete-oldal, Hagyóka, Hosszú-dűlő, Kecse-hát, Kerékkötő, Keresztfa, Királyi-dűlő, Kis-hegy, Kő-hegy, Közép-bérc, Majka, Ördögös, Öreg-hegy, Padok, Pallagfő, Szent János-völgy, Szirák, Tilalmas, Tölgyes-szél, Túró-mező, Varjas, Veres.

Regels inzake aanduiding met betrekking tot de wijntypes (1)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Classicus bikavér (Classicus stierenbloed):

- de traditionele aanduiding bikavér (stierenbloed) mag enkel onmiddellijk na de oorsprongsbenaming van Eger “Egri” op het etiket worden vermeld, op dezelfde regel en in hetzelfde lettertype;
- traditionele aanduidingen en overige aan beperkingen onderworpen aanduidingen die mogen worden vermeld: barrique, fahordós érlelésű bor (op houden vaten gerijpte wijn), termőhelyen palackozva (op de plaats van productie gebotteld), ó (oud), muzeális bor (museumwijn).

Classicus muskotály (Classicus muskaat):

- traditionele aanduidingen en overige aan beperkingen onderworpen aanduidingen die mogen worden vermeld: cuvée, “első szüret” (eerste oogst), “virgin vintage”, “újbor” (nieuwe wijn), “primőr” (primeur), “termőhelyen palackozva” (gebotteld in productiegebied);
- de uitdrukking “Muskotály” (Muskaat) mag enkel worden vermeld indien die door het lettertype, de lettergrootte of de kleur niet nadrukkelijker aanwezig is dan de oorsprongsbenaming.

Classicus siller en classicus rozé (classicus rosé):

- traditionele aanduidingen en overige aan beperkingen onderworpen aanduidingen die mogen worden vermeld: cuvée, “első szüret” (eerste oogst), “virgin vintage”, “újbor” (nieuwe wijn), “primőr” (primeur), “termőhelyen palackozva” (gebotteld in productiegebied).

Classicus fehér (Classicus wit):

- de namen van de druivenrassen mogen enkel worden vermeld indien deze door het lettertype, de lettergrootte of de kleur niet nadrukkelijker aanwezig zijn dan de oorsprongsbenaming;
- andere namen van druivenrassen mogen slechts worden vermeld in een lettergrootte die maximaal half zo groot is als de lettergrootte die gebruikt wordt voor de oorsprongsbenaming;
- traditionele aanduidingen en overige aan beperkingen onderworpen aanduidingen die mogen worden vermeld: “barrique”, cuvée, “fahordós érlelésű bor” (in houten vaten gerijpte wijn), “első szüret” (eerste oogst), “virgin vintage”, “újbor” (nieuwe wijn), “primőr” (primeur), “termőhelyen palackozva” (gebotteld in productiegebied), “ó” (oud), muzeális bor (museumwijn).

Regels inzake aanduiding met betrekking tot de wijntypes (2)**Rechtskader:****Nationale wetgeving****Soort aanvullende voorwaarde:****Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering****Beschrijving van de voorwaarde:****Classicus csillag (Classicus ster):**

- de traditionele aanduiding csillag (ster) mag enkel onmiddellijk na de oorsprongsbenaming van Eger “Egri” op het etiket worden vermeld, op dezelfde regel en in hetzelfde lettertype;
- traditionele aanduidingen en overige aan beperkingen onderworpen aanduidingen die mogen worden vermeld: “barrique”, “fahordós érlelésű bor” (in houten vaten gerijpte wijn), “első szüret” (eerste oogst), “virgin vintage”, “újbor” (nieuwe wijn), “primőr” (primeur), “termőhelyen palackozva” (gebotteld in productiegebied).

Classicus vörös (Classicus rood):

- de namen van de druivenrassen mogen enkel worden vermeld indien deze door het lettertype, de lettergrootte of de kleur niet nadrukkelijker aanwezig zijn dan de oorsprongsbenaming;
- andere namen van druivenrassen mogen slechts worden vermeld in een lettergrootte die maximaal half zo groot is als de lettergrootte die gebruikt wordt voor de oorsprongsbenaming;
- traditionele aanduidingen en overige aan beperkingen onderworpen aanduidingen die mogen worden vermeld: “barrique”, cuvée, “fahordós érlelésű bor” (in houten vaten gerijpte wijn), “első szüret” (eerste oogst), “virgin vintage”, “újbor” (nieuwe wijn), “primőr” (primeur), “termőhelyen palackozva” (gebotteld in productiegebied), “ó” (oud), muzeális bor (museumwijn).

Superior bikavér (Superior stierenbloed):

- de traditionele aanduiding bikavér (stierenbloed) mag enkel onmiddellijk na de oorsprongsbenaming van Eger “Egri” op het etiket worden vermeld, op dezelfde regel en in hetzelfde lettertype;
- traditionele aanduidingen en overige aan beperkingen onderworpen aanduidingen die mogen worden vermeld: barrique, fahordós érlelésű bor (op houden vaten gerijpte wijn), termőhelyen palackozva (op de plaats van productie gebotteld).

Superior fehér (Superior wit):

- de namen van de druivenrassen mogen enkel worden vermeld indien deze door het lettertype, de lettergrootte of de kleur niet nadrukkelijker aanwezig zijn dan de oorsprongsbenaming;

- andere namen van druivenrassen mogen slechts worden vermeld in een lettergrootte die maximaal half zo groot is als de lettergrootte die gebruikt wordt voor de oorsprongsbenaming;
- traditionele aanduidingen en overige aan beperkingen onderworpen aanduidingen die mogen worden vermeld: *barrique*, *cuvée*, *fahordós érlelésű bor* (op houden vaten gerijpte wijn), *termőhelyen palackozva* (op de plaats van productie gebotteld), *főbor* (hoofdwijn).

Regels inzake aanduiding met betrekking tot de wijntypes (3)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Superior csillag (Superior ster):

- de traditionele aanduiding *csillag* (ster) mag enkel onmiddellijk na de oorsprongsbenaming van Eger “Egri” op het etiket worden vermeld, op dezelfde regel en in hetzelfde lettertype;
- traditionele aanduidingen en overige aan beperkingen onderworpen aanduidingen die mogen worden vermeld: *barrique*, *cuvée*, *fahordós érlelésű bor* (op houden vaten gerijpte wijn), *termőhelyen palackozva* (op de plaats van productie gebotteld).

Superior vörös (Superior rood):

- de namen van de druivenrassen mogen enkel worden vermeld indien deze door het lettertype, de lettergrootte of de kleur niet nadrukkelijker aanwezig zijn dan de oorsprongsbenaming;
- andere namen van druivenrassen mogen slechts worden vermeld in een lettergrootte die maximaal half zo groot is als de lettergrootte die gebruikt wordt voor de oorsprongsbenaming;
- traditionele aanduidingen en overige aan beperkingen onderworpen aanduidingen die mogen worden vermeld: *barrique*, *cuvée*, *fahordós érlelésű bor* (op houden vaten gerijpte wijn), *termőhelyen palackozva* (op de plaats van productie gebotteld), *főbor* (hoofdwijn).

Superior késői szüretelésű (Superior van late oogst):

- de namen van de druivenrassen mogen enkel worden vermeld indien deze door het lettertype, de lettergrootte of de kleur niet nadrukkelijker aanwezig zijn dan de oorsprongsbenaming;
- andere namen van druivenrassen mogen slechts worden vermeld in een lettergrootte die maximaal half zo groot is als de lettergrootte die gebruikt wordt voor de oorsprongsbenaming;
- traditionele aanduidingen en overige aan beperkingen onderworpen aanduidingen die mogen worden vermeld: *barrique*, *cuvée*, *fahordós érlelésű bor* (op houden vaten gerijpte wijn), *termőhelyen palackozva* (op de plaats van productie gebotteld).

Grand superior bikavér (Grand superior stierenbloed):

- de traditionele aanduiding *bikavér* (stierenbloed) mag enkel onmiddellijk na de oorsprongsbenaming van Eger “Egri” op het etiket worden vermeld, op dezelfde regel en in hetzelfde lettertype;
- traditionele aanduidingen en overige aan beperkingen onderworpen aanduidingen die mogen worden vermeld: *barrique*, *fahordós érlelésű* (op houden vaten gerijpt), *termőhelyen palackozva* (op de plaats van productie gebotteld).

Regels inzake aanduiding met betrekking tot de wijntypes (4)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Grand superior fehér (Grand superior wit):

- de namen van de druivenrassen mogen enkel worden vermeld indien deze door het lettertype, de lettergrootte of de kleur niet nadrukkelijker aanwezig zijn dan de oorsprongsbenaming;
- andere namen van druivenrassen mogen slechts worden vermeld in een lettergrootte die maximaal half zo groot is als de lettergrootte die gebruikt wordt voor de oorsprongsbenaming;
- traditionele aanduidingen en overige aan beperkingen onderworpen aanduidingen die mogen worden vermeld: *barrique*, *cuvée*, *fahordós érlelésű bor* (op houden vaten gerijpte wijn), *termőhelyen palackozva* (op de plaats van productie gebotteld)

Grand superior csillag (Grand superior ster):

- de traditionele aanduiding csillag (ster) mag enkel onmiddellijk na de oorsprongsbenaming van Eger “Egri” op het etiket worden vermeld, op dezelfde regel en in hetzelfde lettertype;
- traditionele aanduidingen en overige aan beperkingen onderworpen aanduidingen die mogen worden vermeld: barrique, fahordós érlelésű (op houden vaten gerijpt), termőhelyen palackozva (op de plaats van productie gebotteld).

Grand superior vörös (Grand superior rood):

- de namen van de druivenrassen mogen enkel worden vermeld indien deze door het lettertype, de lettergrootte of de kleur niet nadrukkelijker aanwezig zijn dan de oorsprongsbenaming;
- andere namen van druivenrassen mogen slechts worden vermeld in een lettergrootte die maximaal half zo groot is als de lettergrootte die gebruikt wordt voor de oorsprongsbenaming;
- traditionele aanduidingen en overige aan beperkingen onderworpen aanduidingen die mogen worden vermeld: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor (op houden vaten gerijpte wijn), termőhelyen palackozva (op de plaats van productie gebotteld).

Regels inzake aanbiedingsvorm

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

- a) De superior- en grand superior-wijnen (van om het even welk type), classicus Bikavér en Csillag mogen enkel in glazen flessen in de handel worden gebracht. Alle andere wijntypes mogen enkel in glazen flessen of in bag-in box-verpakkingen in de handel worden gebracht.
- b) De wijn mag slechts worden verpakt in een door de wijninstantie vergund en door de Raad van de wijnberggemeenschap van de wijnstreek Eger geregistreerd verpakkingsbedrijf. De verplichting tot bottelen geldt niet voor wijnen die door de producent zelf zijn geproduceerd en ter plaatse in zijn eigen wijnkelder op de plaats van productie worden geconsumeerd.
- c) Verpakking buiten het afgebakende gebied is enkel mogelijk indien daarvoor 48 uur op voorhand aangifte is gedaan. Het verpakken moet gebeuren binnen 90 dagen na verzending van de plaats van productie om de organoleptische kwaliteit te bewaren.

Vroegste datum voor het in de handel brengen

Rechtskader:

Door een organisatie die de BOB's en BGA's beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

- a) Classicus-wijnen:
 - i) Bikavér: op zijn vroegst op 1 september van het jaar volgend op de oogst;
 - ii) Csillag: op zijn vroegst op 15 maart van het jaar volgend op de oogst;
 - iii) alle andere wijntypes: niet gereguleerd.
- b) Superior-wijnen:
 - i) Bikavér: op zijn vroegst op 1 november van het jaar volgend op de oogst;
 - ii) Csillag: op zijn vroegst op 15 maart van het jaar volgend op de oogst;
 - iii) alle andere wijntypes: niet gereguleerd.
- c) Grand superior-wijnen:
 - i) Bikavér: op zijn vroegst op 1 november van het jaar volgend op de oogst;
 - ii) Csillag: op zijn vroegst op 1 juli van het jaar volgend op de oogst;
 - iii) alle andere wijntypes: niet gereguleerd.

Productie buiten het afgebakende productiegebied:

Rechtskader:

Door een organisatie die de BOB's en BGA's beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Op het grondgebied van de gemeente Kompolt; op het grondgebied van de gemeenten Bogács, Bükkzsérc en Cserépfalu in geval van druiven die worden geteeld in de Dóc-wijngaard in de gemeente Noszvaj

Overgangsbepalingen

Rechtskader:

Door een organisatie die de BOB's en BGA's beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

- a) Producenten die Egri Bikavér uit vóór 31 december 2009 geteelde druiven in de handel hebben gebracht onder vermelding van de naam van de wijngaard en voldoen aan de voorschriften van § 20 van decreet 102/2009 van het Ministerie van Landbouw en Plattelandsontwikkeling van 5 augustus 2009 betreffende de wijnen van de beschermde oorsprong van de wijnstreek Eger, moeten in de volgende jaren bij de assemblage van Egri Bikavér die onder vermelding van de wijngaard in de handel wordt gebracht en afkomstig is uit dezelfde wijngaard, zolang de wijngaard bestaat of tot de rassensamenstelling van de wijngaard verandert, de eerdere, op Egri Bikavér toepasselijke regels van Decreet 130/2003 van het Ministerie van Landbouw en Plattelandsontwikkeling van 31 december 2003 betreffende de wijnen van de beschermde oorsprong van de wijnstreek Eger volgen.
- b) Producenten die classicus Egri Bikavér produceren die afkomstig is van een biowijngaard en die voldoet als bioproduct en die aan de hand van documenten bewijzen dat het in een bepaald jaar niet mogelijk is overeenkomstig punt III wijn van vier druivenrassen te assembleren, mogen in dat jaar een assemblage van drie druivenrassen gebruiken voor de productie van classicus Egri Bikavér-biowijn, waarbij zij de assembleerregels moeten naleven.
- c) De overgangsbepalingen vervallen vanaf het wijnjaar 2021/2022.

Link naar het productdossier

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