

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2020/C 330/07)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ⁽¹⁾.

COMUNICAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO DOCUMENTO ÚNICO

«EGER/EGRI»

PDO-HU-A1328-AM05

Data da comunicação: 28.7.2020

DESCRIÇÃO E JUSTIFICAÇÃO DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Alteração das datas de colocação no mercado para 1 de setembro no respeitante aos vinhos de tipo «classicus bikavér», para 1 de novembro no respeitante aos «superior» e «grand superior» e para 15 de março no respeitante aos «superior csillag», do primeiro ano seguinte ao da vindima, respetivamente**
 - a. Secções em causa do caderno de especificações:
 - VIII. Condições suplementares
 - b. Parte em causa do documento único:
 - Condições suplementares — Data inicial da colocação no mercado
 - c. Justificação: Dada a supressão das datas de engarrafamento e de harmonização dos períodos de maturação e a fim de permitir que os vinhos de tipo «Csillag» e «Bikavér», caracterizados pela frescura do fruto, cheguem mais rapidamente aos consumidores, é necessário antecipar as datas de colocação no mercado.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominação(ões) a registar

Eger

Egri

2. Tipo de indicação geográfica

DOP — denominação de origem protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

⁽¹⁾ JOL 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. Descrição do(s) vinho(s)

Classicus bikavér (sangue de touro)

Lotação de vinhos tintos secos com base na casta *kékfrankos (blaufränkisch)*, cuja tonalidade pode variar entre o vermelho-granada e o rubi intenso, com aromas de especiarias e sabor a fruta, sem notas tânicas pronunciadas. Distingue-se pelos aromas de fruta madura e fresca e apresenta uma certa complexidade devido ao facto de nenhuma das castas que compõem o lote dever predominar.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União Europeia.

| Características analíticas gerais | |
|--|--|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 11,5 |
| Acidez total mínima | 4,6 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 20 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | |

Classicus muskotály (moscatel)

Vinho branco fresco cuja tonalidade pode variar entre o branco com reflexos verdes, o amarelo com reflexos verdes e o amarelo, com paladar e nariz característicos do moscatel. Pode ser seco, meio-seco, meio-doce ou doce.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União Europeia.

| Características analíticas gerais | |
|--|--|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 10 |
| Acidez total mínima | 4,6 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 18 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | |

Classicus siller (clarete)

Vinho vermelho-claro, com base numa uva preta, que contém uma maior quantidade de substância colorante do que a dos rosés e apresenta uma tonalidade mais escura, devido às castas utilizadas na sua produção. Vinho seco, de reflexos alaranjados, robusto, mais adstringente, com aromas e sabores de fruta e especiarias.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União Europeia.

| Características analíticas gerais | |
|--|--|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 11 |
| Acidez total mínima | 4,6 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 18 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | |

Classicus rozé (rosé)

Vinho fresco com base em uvas pretas, cuja cor pode variar entre a cor da pele de cebola e o cor-de-rosa, com aroma e sabores de fruta (framboesa, pêssego, ginja, groselha, morango, etc.), ou perfume de flores, conforme o caso, com ácidos frescos e leves.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União Europeia.

| Características analíticas gerais | |
|--|--|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 10,5 |
| Acidez total mínima | 4,6 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 18 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | |

Classicus fehér (branco)

Vinho branco cuja tonalidade pode variar entre o branco-esverdeado, o amarelo-esverdeado e o amarelo, com sabor fresco e persistente. Os vinhos elementares apresentam aromas e sabores da fruta característica da casta a partir da qual são produzidos. Este vinho branco está disponível sob a forma de vinho seco, meio-seco, meio-doce ou doce.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União Europeia.

| Características analíticas gerais | |
|--|--|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 10,5 |
| Acidez total mínima | 4,6 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 18 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | |

Classicus csillag (estrela)

Vinho branco seco cuja tonalidade pode variar entre o branco com reflexos verdes, o amarelo com reflexos verdes e o amarelo, de carácter fresco, contendo aromas de fruta e/ou flores e com um sabor frutado intenso. Apresenta uma certa complexidade, devido ao facto de nem as castas que o integram nem o envelhecimento em barril terem um carácter predominante.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União Europeia.

| Características analíticas gerais | |
|--|--|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 11 |
| Acidez total mínima | 4,6 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 18 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | |

Classicus vörös (tinto)

Vinho tinto cuja tonalidade pode variar entre o vermelho-granada e o rubi intenso. Os vinhos elementares apresentam matizes e tonalidades próprias da casta a partir da qual são produzidos. No caso dos vinhos de lote, os seus aromas e sabores, a acidez redonda, bem como o teor de taninos dependem da proporção das castas utilizadas. Apresentam um paladar doce e redondo, aromas de fruta (groselha, framboesa, noz, etc.) e de especiarias (canela, baunilha, chocolate, tabaco, etc.) nas diversas categorias, que podem ir do seco até ao doce.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União Europeia.

| Características analíticas gerais | |
|--|--|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 11 |
| Acidez total mínima | 4,6 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 20 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | |

Superior bikavér (sangue de touro)

Lotação de vinhos tintos secos à base da casta *kékfrankos (blaufränkisch)*, de qualidade superior, com uma tonalidade mais intensa que os vinhos tintos de Eger com a classificação «Classicus», podendo variar entre o vermelho-granada e o rubi intenso, com aromas de especiarias e um sabor de fruta, não devendo, porém, apresentar notas tânicas pronunciadas. Distingue-se tanto pelos aromas de fruta madura como pelos de fruta fresca, mas o envelhecimento em barril e em garrafa faz deste um vinho encorpado e bem constituído. Apresenta uma certa complexidade devido ao facto de nenhuma das castas do lote dever predominar.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União Europeia.

| Características analíticas gerais | |
|--|--|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 12,5 |
| Acidez total mínima | 4,6 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 20 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | |

Superior fehér (branco)

Vinho maduro e completo de qualidade superior, com paladar persistente, apresentando um teor alcoólico mais elevado e cuja tonalidade pode variar entre o branco com reflexos verdes, o amarelo com reflexos verdes e o amarelo. Os vinhos elementares apresentam aromas e sabores de fruta próprios da casta a partir da qual são produzidos. Os vinhos de lote desenvolvem características diferentes em função da proporção das castas utilizadas para produzir um vinho maduro de paladar persistente, agradável e redondo. Podem ser secos, meio-secos, meio-doces ou doces.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União Europeia.

| Características analíticas gerais | |
|---|--|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 12 |
| Acidez total mínima | 4,6 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |

| | |
|--|----|
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 18 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | |

Superior csillag (estrela)

Vinho branco seco complexo, intenso, mais maduro e mais elaborado, cuja tonalidade pode variar entre o branco com reflexos verdes, o amarelo com reflexos verdes e o amarelo, de paladar redondo e rico, que encerra aromas de fruta e/ou flores e no qual nenhuma casta deve predominar. Pode distinguir-se por uma certa mineralidade (típica da região) ou outros aromas específicos.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União Europeia.

Características analíticas gerais

| | |
|--|--|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 12 |
| Acidez total mínima | 4,6 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 18 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | |

Superior vörös (tinto)

Vinho tinto, com uma tonalidade mais intensa que os vinhos tintos de Eger com a classificação «Classicus», podendo variar entre o vermelho-granada e o rubi intenso. Os vinhos elementares apresentam tonalidades e matizes característicos da casta a partir da qual são produzidos. No caso dos vinhos de lote, os seus aromas e sabores, a acidez redonda, bem como o teor de taninos dependem da proporção das castas utilizadas. Vinhos de paladar aveludado, encorpados, com aromas de fruta (ginja, framboesa, noz, groselha, etc.) e de especiarias (canela, baunilha, chocolate, tabaco, etc.) em todas as categorias, desde vinhos secos a vinhos doces.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União Europeia.

Características analíticas gerais

| | |
|--|--|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 12 |
| Acidez total mínima | 4,6 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 20 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | |

Superior késői szüretelésű (vindima tardia)

Os vinhos brancos apresentam uma cor que pode variar entre o branco com reflexos verdes, o amarelo com reflexos verdes e o amarelo, enquanto os vinhos tintos têm uma cor que pode variar entre o vermelho-granada e o rubi intenso. Caso seja utilizada uma única casta, a intensidade e os matizes das cores, bem como os aromas e os sabores do vinho são os que caracterizam a casta; sendo utilizadas várias castas, o vinho é complexo, predominando perfumes e sabores que evocam a uva demasiado madura (por exemplo, uvas secas), podendo igualmente existir aromas característicos do fungo *Botrytis cinerea* devido à podridão nobre.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União Europeia.

| Características analíticas gerais | |
|--|--|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 11 |
| Acidez total mínima | 4,6 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 33,33 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | |

Grand superior bikavér (sangue de touro)

Vinho tinto encorpado, de paladar redondo e rico, cujas tonalidades e matizes variam entre o vermelho-granada e o rubi-escuro. A particular lotação deste vinho tinto seco, em razão da utilização obrigatória da casta *kékfrankos (blaufränkisch)*, difere da de outros vinhos tintos. Este vinho possui igualmente aromas e sabores ricos em notas de especiarias e fruta. Caracteriza-se por ter uma fragrância persistente, sem notas tânicas pronunciadas. O vinho, que se destina a ser comercializado com a indicação da região, distingue-se em primeiro lugar pelo seu caráter típico (por exemplo, a mineralidade). O longo envelhecimento em barril e garrafa confere-lhe igualmente aromas vigorosos e maduros. Apresenta uma certa complexidade devido ao facto de nenhuma das castas do lote dever predominar.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União Europeia.

| Características analíticas gerais | |
|--|--|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 12 |
| Acidez total mínima | 4,6 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 20 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | |

Grand superior fehér (branco)

Vinho branco equilibrado, encorpado, de paladar redondo e rico, que apresenta uma cor que pode variar entre o branco com reflexos verdes, o amarelo com reflexos verdes e o amarelo. De qualidade superior, apresenta uma boa maturidade e um longo final em boca, com teor alcoólico relativamente elevado. Os vinhos elementares apresentam aromas e sabores de fruta próprios da casta a partir da qual são produzidos. Os vinhos de lote desenvolvem características diferentes em função da proporção das castas utilizadas para produzir um vinho maduro de paladar persistente, agradável e redondo. Podem ser secos, meio-secos, meio-doces ou doces.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União Europeia.

| Características analíticas gerais | |
|--|--|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 12 |
| Acidez total mínima | 4,6 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 18 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | |

Grand superior csillag (estrela)

Vinho branco seco encorpado, de paladar redondo e rico. A cor pode variar entre o branco-esverdeado, o amarelo-esverdeado e o amarelo. Tem sabores e aromas decididamente maduros devidos à utilização de uvas recolhidas em estado maduro e à duração do envelhecimento. Trata-se de um vinho complexo devido ao facto de nenhuma das castas do lote dever predominar. Além disso, apresenta sabores frutados ricos e pode igualmente apresentar, por vezes, uma certa mineralidade (típica da região). Caracteriza-se pelo caráter redondo e pela persistência em boca, bem como pelo envelhecimento em barril.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União Europeia.

| Características analíticas gerais | |
|--|--|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 12 |
| Acidez total mínima | 4,6 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 18 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | |

Grand superior vörös (tinto)

Vinho tinto equilibrado e encorpado, de paladar redondo e rico. A tonalidade pode variar entre o vermelho-granada e o rubi intenso. Os vinhos elementares podem apresentar tonalidades e matizes característicos da casta a partir da qual são produzidos. Graças ao longo período de envelhecimento, os aromas de maturação são característicos e são acompanhados de perfumes e sabores maduros, taninos maduros e uma acidez redonda. Para os vinhos de lote, o teor tânico, o paladar aveludado e decididamente maduro e a robustez do corpo dependem da proporção das castas utilizadas. Os aromas e sabores podem igualmente encerrar, de modo indiferenciado, notas frutadas (ginja, framboesa, noz, groselha, etc.) e de especiarias (canela, madeira queimada, baunilha, chocolate, tabaco, etc.). O vinho pode ser comercializado em todas as categorias, do seco ao doce.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União Europeia.

| Características analíticas gerais | |
|--|--|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 12 |
| Acidez total mínima | 4,6 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 20 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | |

5. Práticas vitivinícolasa. *Práticas enológicas específicas*

Práticas enológicas obrigatórias (1)

Prática enológica específica

«Classicus bikavér» (sangue de touro)

- A maceração do mosto da uva deve ser feita com as películas durante, pelo menos, oito dias;
- A prensagem deve ser efetuada unicamente com recurso a uma prensa de funcionamento intermitente;
- O vinho deve envelhecer em barrica durante, pelo menos, seis meses, salvo para as variedades *blauburger*, *kadarka*, *kékportó* e *turán*.

- Regras de lotação:
 - Utilização obrigatória de, pelo menos, quatro castas, representando cada uma delas, no mínimo, 5 % da lotação;
 - A percentagem da casta *kékfrankos (blaufränkisch)* deve situar-se entre 30 % e 65 %, devendo esta casta ter a maior proporção na lotação;
 - Os vinhos das castas *turán* e *bíborkadarka* não devem ultrapassar, isoladamente ou em conjunto, a percentagem de 10 %.

Classicus muskotály (moscatel)

- A uva deve ser transformada no dia da vindima;
- A prensagem deve ser efetuada unicamente com recurso a uma prensa de funcionamento intermitente;
- É obrigatória a defecação do mosto.

Classicus siller (clarete)

- A maceração do mosto da uva deve ser feita com as películas;
- A prensagem deve ser efetuada unicamente com recurso a uma prensa de funcionamento intermitente.

Classicus rozé (rosé) e *Classicus fehér* (branco)

- A uva deve ser transformada no dia da vindima;
- A prensagem deve ser efetuada unicamente com recurso a uma prensa de funcionamento intermitente;
- É obrigatória a defecação do mosto.

Práticas enológicas obrigatórias (2)

Prática enológica específica

Classicus csillag (estrela)

- A uva deve ser transformada no dia da vindima;
- A prensagem deve ser efetuada unicamente com recurso a uma prensa de funcionamento intermitente;
- É obrigatória a defecação do mosto.
- Regras de lotação:
 - Utilização de, pelo menos, quatro castas, representando cada uma delas, no mínimo, 5 % da lotação;
 - A percentagem do vinho de qualquer casta não pode ser superior a 50 %;
 - É obrigatória a utilização de uma ou mais das seguintes castas: *cserszegi-fűszeres*, *ezerfürtű*, *furmint*, *gyöngyrizling*, *hárslevelű*, *irszai-olivér*, *juhfark*, *kabar*, *királyleányka*, *leányka*, *mátrai-muskotály*, *mézes*, *olaszrizling (riesling-italien)*, *zefír*, *zenit* e *zengő*, devendo a percentagem destas castas representar em conjunto, no mínimo, 50 % da lotação;
 - Os vinhos das castas *cserszegi-fűszeres*, *gyöngyrizling*, *irszai-olivér*, *mátrai-muskotály*, *ottonel-muskotály (muscat-ottonel)*, *sárga-muskotály (moscatel-galego-branco)* e *zefír* não devem ultrapassar 30 %, isoladamente ou em conjunto.

Classicus vörös (tinto)

- A maceração do mosto da uva deve ser feita com as películas;
- A prensagem deve ser efetuada unicamente com recurso a uma prensa de funcionamento intermitente.

Práticas enológicas obrigatórias (3)

Prática enológica específica

Superior bikavér (sangue de touro)

- A maceração do mosto da uva deve ser feita com as películas durante, pelo menos, 14 dias;
- A prensagem deve ser efetuada unicamente com recurso a uma prensa de funcionamento intermitente;
- O vinho deve envelhecer em barril durante, pelo menos, 12 meses.

- Regras de lotação:
 - Utilização de, pelo menos, quatro castas, representando cada uma delas, no mínimo, 5 % da lotação;
 - A percentagem da casta *kékfrankos (blaufränkisch)* deve situar-se entre 30 % e 65 %, devendo esta casta ter a maior proporção na lotação;
 - A percentagem da casta *turán* não pode ser superior a 10 %.

Superior fehér (branco)

- A uva deve ser transformada no dia da vindima;
- A prensagem deve ser efetuada unicamente com recurso a uma prensa de funcionamento intermitente;
- É obrigatória a defecação do mosto.

Superior csillag (estrela)

- A uva deve ser transformada no dia da vindima;
- A prensagem deve ser efetuada unicamente com recurso a uma prensa de funcionamento intermitente;
- É obrigatória a defecação do mosto.
- Regras de lotação:
 - Utilização de, pelo menos, quatro castas, representando cada uma delas, no mínimo, 5 % da lotação;
 - A percentagem do vinho de qualquer casta não pode ser superior a 50 %;
 - É obrigatória a utilização de uma ou mais das seguintes castas: *cserszegi-fűszeres, ezerfürtű, furmint, gyöngyrizling, hárslevelű, irsai-olivér, juhfark, kabar, királyleányka, leányka, mátrai-muskotály, mézes, olaszrizling (riesling-italien), zefír, zenit e zengő*, devendo a percentagem destas castas representar em conjunto, no mínimo, 50 % da lotação;
 - Os vinhos das castas *cserszegi-fűszeres, gyöngyrizling, irsai-olivér, mátrai-muskotály, ottonel-muskotály (muscat-ottonel), sárga-muskotály (moscatel-galego-branco)* e *zefír* não devem ultrapassar 30 %, isoladamente ou em conjunto.

Práticas enológicas obrigatórias (4)

Prática enológica específica

Superior vörös (tinto)

- A maceração do mosto da uva deve ser feita com as películas;
- A prensagem deve ser efetuada unicamente com recurso a uma prensa de funcionamento intermitente.

Superior késői szüretelésű (vindima tardia)

- A uva deve ser transformada no dia da vindima;
- A prensagem deve ser efetuada unicamente com recurso a uma prensa de funcionamento intermitente;
- É obrigatória a defecação do mosto.

Grand superior bikavér (sangue de touro)

- A maceração do mosto da uva deve ser feita com as películas durante, pelo menos, 14 dias;
- A prensagem deve ser efetuada unicamente com recurso a uma prensa de funcionamento intermitente;
- O vinho deve envelhecer em barril durante, pelo menos, 12 meses.
- Regras de lotação:
 - Utilização de, pelo menos, quatro castas, representando cada uma delas, no mínimo, 5 % da lotação;
 - A percentagem da casta *kékfrankos (blaufränkisch)* deve situar-se entre 30 % e 65 %, devendo esta casta ter a maior proporção na lotação;
 - A percentagem da casta *turán* não pode ser superior a 10 %.

Grand superior fehér (branco)

- A uva deve ser transformada no dia da vindima;
- A prensagem deve ser efetuada unicamente com recurso a uma prensa de funcionamento intermitente;

- É obrigatória a defecação do mosto;
- O vinho deve envelhecer durante, pelo menos, seis meses.

Grand superior vörös (tinto)

- A maceração do mosto da uva deve ser feita com as películas;
- A prensagem deve ser efetuada unicamente com recurso a uma prensa de funcionamento intermitente;

Práticas enológicas obrigatórias (5)

Prática enológica específica

Grand superior csillag (estrela)

- A uva deve ser transformada no dia da vindima;
- A prensagem deve ser efetuada unicamente com recurso a uma prensa de funcionamento intermitente;
- É obrigatória a defecação do mosto;
- O vinho deve envelhecer durante, pelo menos, seis meses.
- Regras de lotação:
 - Utilização de, pelo menos, quatro castas, representando cada uma delas, no mínimo, 5 % da lotação;
 - A percentagem do vinho de qualquer casta não pode ser superior a 50 %;
 - É obrigatória a utilização de uma ou mais das seguintes castas: *cserszegi-fűszeres*, *ezerfürtű*, *furmint*, *gyöngyrizling*, *hárslevelű*, *irsai-olivér*, *juhfark*, *kabar*, *királyleányka*, *leányka*, *mátrai-muskotály*, *mézes*, *olaszrizling* (*riesling-italien*), *zefír*, *zenit e zengő*, devendo a percentagem destas castas representar em conjunto, no mínimo, 50 % da lotação;
 - Os vinhos das castas *cserszegi-fűszeres*, *gyöngyrizling*, *irsai-olivér*, *mátrai-muskotály*, *ottonel-muskotály* (*muscat-ottonel*), *sárga-muskotály* (*moscatel-galego-branco*) e *zefír* não devem ultrapassar 30 %, isoladamente ou em conjunto.

Práticas enológicas não autorizadas (além das disposições em vigor)

Restrição aplicável à elaboração

Edulcoração dos vinhos:

- *Classicus bikavér* (sangue de touro)
- *Classicus csillag* (estrela)
- Todos os vinhos «Superior» e «Grand superior»

Superior késői szüretelésű (vindima tardia) e *Grand superior csillag* (estrela):

- Utilização de aparas de madeira de carvalho
- Osmose inversa
- Desalcoolização parcial dos vinhos

Regras relativas à viticultura (1)

Prática de cultivo

1. Regras relativas à técnica de cultivo da vinha

- a. Para as vinhas já existentes em 1 de agosto de 2010 (vinhos «Classicus», «Superior» e «Grand superior»): independentemente da técnica de cultivo utilizada, é possível proceder à colheita de uvas adequadas à elaboração de vinhos «Classicus», «Superior» e «Grand superior» com denominação de origem protegida na área de qualquer vinha durante todo o período de existência desta.
- b. Para as vinhas cuja exploração tenha iniciado após 1 de agosto de 2010 (vinhos «Classicus», «Superior» e «Grand superior»):
 - i) Guyot;
 - ii) Poda em cordão de altura média;
 - iii) Poda em cordão de altura reduzida;
 - iv) Embardamento em cordão duplo;

- v) Embardamento em palmeta;
 - vi) Poda curta em taça;
 - vii) Poda longa em taça.
2. Regras relativas à densidade de plantação
- a. Para as vinhas existentes em 1 de agosto de 2010: independentemente da densidade, é possível proceder à colheita de uvas adequadas à elaboração de vinhos «Classicus», «Superior» e «Grand superior» com denominação de origem protegida na área de qualquer vinha durante todo o período de existência desta.
 - b. Para as vinhas cuja exploração tenha iniciado após 1 de agosto de 2010 (vinhos «Classicus»):
 - i) Densidade de plantação da vinha: pelo menos 3 700 pés/ha;
 - ii) Espaçamento entre pés: pelo menos 0,8 m.
 - c. Para as vinhas cuja exploração tenha iniciado após 1 de agosto de 2010 (vinhos «Superior» e «Grand superior»):
 - i) Densidade de pés: pelo menos 4 000 pés/ha;
 - ii) Espaçamento entre pés: pelo menos 0,8 m.
3. Método de colheita: mecânica ou manual.
4. Fixação da data da vindima: o presidente do sindicato dos viticultores competente deve constatar a maturidade da uva para as diversas castas e fixar, em conformidade, o primeiro dia da vindima de cada casta.

Qualidade da uva (teor mínimo de açúcar expresso em título alcoométrico potencial) (1)

Prática de cultivo

Classicus bikavér (sangue de touro)

- 10,60 % vol., (17°MM): *bíborkadarka*, *blauburger*, *kadarka*, *kékfrankos* (*blaufränkisch*), *kékoportó* (português-azul), *turán*, *zweigelt*
- 12,08 % vol., (19°MM): *cabernet-franc*, *cabernet-sauvignon*, *menoire*, *merlot*, *pinot-noir*, *syrah*

Classicus muskotály (moscatel)

- 9,83 % vol. (16°MM): *chasselas*, *csaba-gyöngye*, *cserszegi-fűszeres*, *ezerfürtű*, *hamburgi-muskotály* (*moscatel-de-Hamburgo*), *irsai-olivér*, *mátrai-muskotály*, *ottonel-muskotály* (*muscat-ottonel*), *sárga-muskotály* (*moscatel-galego-branco*)
- 10,57 % vol., (17°MM), *bouvier*, *chardonnay*, *furmint*, *gyöngyrizling*, *hárslevelű*, *juh fark*, *kabar*, *kerner*, *királyleányka*, *leányka*, *mézes*, *olaszrizling* (*riesling-italien*), *pinot-blanc*, *rajnai-rizling* (*riesling-đu-rhin*), *rizlingszilváni* (*riesling-sylvaner*), *sauvignon*, *szürkebarát* (*pinot-gris*), *tramini*, *viognier*, *zefir*, *zenit*, *zengő*, *zöldszilváni* (*sylvaner B*), *zöld-veltelini* (*grüner-veltliner*)

Classicus siller (clarete)

- 10,60 % vol., (17°MM): *alibernet*, *bíborkadarka*, *blauburger*, *cabernet-dorsa*, *cabernet-franc*, *cabernet-sauvignon*, *csókaszó*, *kadarka*, *kármin*, *kékfrankos* (*blaufränkisch*), *kékoportó* (português-azul), *merlot*, *pinot-noir*, *syrah*, *turán*, *zweigelt*

Classicus rozé (rosé)

- 10,60 % vol., (17°MM): *alibernet*, *bíborkadarka*, *blauburger*, *cabernet-dorsa*, *cabernet-franc*, *cabernet-sauvignon*, *csókaszó*, *kadarka*, *kármin*, *kékfrankos* (*blaufränkisch*), *kékoportó* (português-azul), *menoire*, *merlot*, *pinot-noir*, *syrah*, *turán*, *zweigelt*

Qualidade da uva (teor mínimo de açúcar expresso em título alcoométrico potencial) (2)

Prática de cultivo

Classicus fehér (branco)

- 9,83 % vol., (16°MM): *chasselas*, *cserszegi-fűszeres*, *ezerfürtű*, *irsai-olivér*, *mátrai-muskotály*, *ottonel-muskotály* (*muscat-ottonel*), *sárga-muskotály* (*moscatel-galego-branco*), *kadarka*
- 10,60 % vol., (17°MM): *bouvier*, *chardonnay*, *furmint*, *gyöngyrizling*, *hárslevelű*, *juh fark*, *kabar*, *kerner*, *királyleányka*, *leányka*, *mézes*, *olaszrizling* (*riesling-italien*), *pinot-blanc*, *rajnai-rizling* (*riesling-đu-rhin*), *rizlingszilváni* (*riesling-sylvaner*), *sauvignon*, *szürkebarát* (*pinot-gris*), *tramini*, *viognier*, *zefir*, *zenit*, *zengő*, *zöldszilváni* (*sylvaner B*), *zöld-veltelini* (*grüner-veltliner*)

Classicus csillag (estrela)

- 9,83 % vol. (16°MM), *chasselas*, *cserszegi-fűszeres*, *ezerfürtű*, *chasselas*, *irsai-olivér*, *mátrai-muskotály*, *ottonel-muskotály* (*muscat-ottonel*), *sárga-muskotály* (*moscatel-galego-branco*)
- 10,57 % vol., (17°MM), *bouvier*, *chardonnay*, *furmint*, *gyöngyrizling*, *hárslevelű*, *juh fark*, *kabar*, *kerner*, *királyleányka*, *leányka*, *mézes*, *olaszrizling* (*riesling-italien*), *pinot-blanc*, *rajnai-rizling* (*riesling-đu-rhin*), *rizlingszilváni* (*riesling-sylvaner*), *sauvignon*, *szürkebarát* (*pinot-gris*), *tramini*, *viognier*, *zefir*, *zenit*, *zengő*, *zöldszilváni* (*sylvaner B*), *zöld-veltelini* (*grüner-veltliner*)

Classicus vörös (tinto)

— 10,60 % vol., (17°MM): *alibernet, bíborkadarka, blauburger, csókaszőlő, kadarka, kármin, kékfrankos (blaufränkisch), kékoportó (português-azul), turán, zweigelt*

— 12,08 % vol., (19°MM): *cabernet-franc, cabernet-sauvignon, menoire, merlot, pinot-noir, syrah*

Todos os vinhos de qualidade «Superior» e «Grand superior»:

— 12,83 % vol. (20°MM) para todas as castas

b. *Rendimentos máximos*

Vinhos «Classicus»

100 hl/ha

Vinhos «Classicus» — vindima manual

13 600 kg de uvas por hectare

Vinhos «Classicus» — vindima mecânica

13 100 kg de uvas por hectare

Vinhos «Superior»

60 hl/ha

Vinhos «Superior» — vindima manual

8 100 kg de uvas por hectare

Vinhos «Superior» — vindima mecânica

7 800 kg de uvas por hectare

Vinhos «Grand superior»

35 hl/ha

Vinhos «Grand superior» — vindima manual

6 000 kg de uvas por hectare

Vinhos «Grand superior» — vindima mecânica

5 600 kg de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

1. VINHOS «CLASSICUS»:

Os municípios de Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalú e Verpelét constituem, em conformidade com o cadastro vitícola, zonas de primeira e segunda classe.

2. VINHOS «SUPERIOR» E «GRAND SUPERIOR»:

Os municípios de Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalú e Verpelét constituem, em conformidade com o cadastro vitícola, zonas de primeira e segunda classe.

7. **Casta(s) principal(is)**

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-dorado
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-hambourg
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 — zolotisztúj-rannüj
juh fark — fehérboros
juh fark — 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-lemberger
kékfrankos — blauer-limberger
kékfrankos — blaufränkisch
kékfrankos — limberger
kékfrankos — moravka
kékoportó — blauer-portugieser
kékoportó — modry-portugal
kékoportó — portugais-bleu
kékoportó — portugalske-modré
kékoportó — portugizer
leányka — dievcenske-hrozno
leányka — feteasca-alba
leányka — leányszőlő
leányka — mädchentraube
memoire
merlot
mátrai-muskotály
mézes
olasz-rizling — grasevina
olasz rizling — nemes-rizling
olasz-rizling — olaszrizling
olasz-rizling — riesling-italien

olasz-rizling — risling-vlassky
olasz-rizling — taljanska-grasevina
olasz-rizling — welschrieslig
ottonel-muskotály — miszket-ottonel
ottonel-muskotály — muscat-ottonel
ottonel-muskotály — muskat-ottonel
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-bélüj
sárga-muskotály — muscat-de-frontignan
sárga-muskotály — muscat-de-lunel
sárga-muskotály — muscat-lunel
sárga-muskotály — muscat-sylvaner
sárga-muskotály — muscat-zlty
sárga-muskotály — muskat-weisser
sárga-muskotály — weiler
sárga-muskotály — weisser
tramini — gewürtztraminer
tramini — roter-traminer
tramini — savagnin-rose
tramini — tramin-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. Descrição da(s) relação(ões)

«Vinhos (1)»

1. Descrição da área geográfica delimitada

Fatores naturais

A cidade de Eger situa-se a uma altitude de 160 a 180 metros acima do nível do mar e estende-se entre os montes Mátra e o maciço de Bükk, na junção do maciço central do Norte e da Grande Planície húngara. O vale de Eger confina a este e oeste com colinas altas, de 200 a 300 metros.

A nordeste da cidade, estende-se o grande bloco do monte Nagy-Eged, com uma altura de mais de 500 metros. Este estende-se por uma grande distância, de este para oeste, em direção a Eger, com uma encosta que se abre para o vale exposta a sul.

Tipos de solo da região vitícola de Eger

Com exceção do solo arenoso das margens ribeirinhas que delimita os arredores dos municípios de Verpelét, Feldebrő, Aldebrő e Tófalú, os solos das vinhas abrangidas pela denominação geográfica de Eger são solos pardos florestais (chernozemes, siliciosos e erosionados), formados sobre um estrato de tufo riolítico de origem vulcânica. Salvo algumas exceções, as vinhas foram plantadas em planaltos e nas encostas, com uma ligeira inclinação para sul, oeste e este, que se debruçam sobre o monte Nagy-Eged, assentes em solos pardos florestais, e a colina de Mész, cujo solo é formado por andesito.

Além de o solo ser bastante adequado à plantação de vinhas, também as disposições naturais da área circundante da cidade, e nomeadamente os declives do terreno, são favoráveis. As vinhas estão plantadas em encostas soalheiras do sul e sudoeste das colinas. As médias das estatísticas meteorológicas recolhidas no decurso dos últimos 47 anos são as seguintes: temperatura anual média: 10,65 °C; média anual da precipitação atmosférica: 592,6 mm; média anual das horas de insolação: 1 964 horas. Por força das disposições legais em vigor, os terrenos destinados à plantação de vinhas são registados e classificados no cadastro vitícola nas áreas de primeira e segunda classe. Por conseguinte, na região vitícola de Eger, as zonas destinadas à plantação de vinhas repartem-se em 18 431 hectares de terras vitícolas de primeira classe e 3 914 hectares de segunda classe, perfazendo um total de 22 345 hectares.

Fatores humanos

O surgimento da vinha nos arredores de Eger e a viticultura na Idade Média

Numa encosta da colina de Kis-Eged, foi encontrado um fragmento de uma folha de videira arcaica petrificada com 30 milhões de anos, a que se deu o nome de «*Vitis hungarica*», em latim; contudo, esta descoberta arqueológica muito curiosa não tem qualquer relação com a atual viticultura. Escavações arqueológicas revelaram que os arredores de Eger formavam uma região habitada desde o século X e que, desde o início do século XI, a cidade seria uma localidade de dimensão importante na Hungria. De acordo com um mapa publicado em 1261 pelo rei Bela IV, o primeiro rei da Hungria, Estevão I, concedeu à diocese de Eger o dízimo do vinho, representando este um décimo da produção de vinho do vale de Eger. Após a invasão dos Mongóis em 1241, o despovoamento do país e a falta de mão de obra obrigaram Bela IV a promover o estabelecimento de estrangeiros na região. É provavelmente nesta época que alguns valões lá decidem fixar domicílio: colonos provenientes da Valónia instalaram-se, nomeadamente, na Olasz utca (rua Olasz) e na aldeia de Tállya, ao longo dos arredores do município de Eger, para ensinar à população autóctone as técnicas francesas de viticultura e a conservação do vinho em barris.

As primeiras caves de vinho foram construídas a pedido de instituições eclesíásticas, contando-se entre as mais antigas destas as caves de armazenamento do dízimo.

O renome da viticultura da região de Eger remonta a vários séculos. Gaspar Boutatts, desenhista e gravador originário dos Países Baixos, criou numerosas gravuras a água-forte de diversas paisagens da Hungria, nomeadamente uma paisagem de Eger («*d'Erlau*») constante de um álbum intitulado *Descrição exata dos Reinos da Hungria*, publicado em 1688, na Antuérpia. Além desta, é conhecida uma outra gravura anterior àquela data, publicada em 1617 por G. Hoefnagel, intitulada «*Agria vulgo Erla*», que representa a cidade vitícola que, com valentia, resistira às tropas otomanas. Em ambas as gravuras, é possível ver as duas fontes de legítimo orgulho dos habitantes, a fortaleza sobranceira à cidade e as encostas plantadas com vinhas nos arredores.

Depreende-se de fontes históricas que a viticultura sofreu uma alteração considerável no decurso do século XVII: além das castas que produziam os vinhos brancos, que até à altura predominavam na região, começaram progressivamente a ganhar terreno as que produziam vinhos tintos.

Importa assinalar que, para trabalhar o solo compacto e duro das suas vinhas, os habitantes de Eger inventaram uma sachola específica, a «sachola de Eger». Para medir a quantidade de vinho, serviam-se do «almude de Eger» (cuja capacidade correspondia ao quádruplo da do almude habitual). O envelhecimento mais longo do vinho em barris era necessário em virtude do teor de ácidos e para obter um longo período de conservação. O vinho dos produtores envelhecia em barris de carvalho, dispostos ao longo das caves ou em adegas de envelhecimento, escavadas sob a cidade no tufo riolítico, no qual as condições climáticas de uma cave (de envelhecimento) natural poderiam ser permanentemente asseguradas.

Classificação das vinhas no passado

É nos séculos XV e XVI que se desenvolve verdadeiramente a vinicultura em Eger, a qual conhece, posteriormente, um verdadeiro renascimento no século XVIII. Existem cadastros estabelecidos em 1760 e 1789 que contêm informações sobre as qualidades particulares das vinhas. Em 1760, estas foram classificadas em três categorias, em função da qualidade do solo, do declive do terreno, das horas de insolação, etc. Quase 50 % das vinhas estavam classificadas na primeira categoria.

Em 1789, as vinhas foram classificadas em seis categorias (tinham sido estabelecidas oito a nível nacional, mas nos arredores de Eger nenhuma vinha estava classificada nas duas últimas). Os princípios de classificação foram semelhantes aos que foram utilizados em 1760, com a exceção de que as excelentes vinhas adaptadas à produção de vinhos licorosos («aszúbor») foram igualmente classificadas na primeira categoria.

Desde o século XVIII, os habitantes de Eger dispunham de regras que regiam a viticultura, cabendo aos presidentes dos sindicatos agrícolas assegurar a sua observação. Estes estavam, por sua vez, sob o controlo dos magistrados do município.

«Vinhos (2)»

1. Descrição da área geográfica delimitada (continuação)

As castas cultivadas e os vinhos produzidos a partir destas

Nesta região, antes do surgimento da casta *kadarka*, que foi introduzida nos arredores de Eger por volta do século XV por refugiados sérvios, que abandonavam os seus lares devido às conquistas otomanas, os habitantes autóctones cultivavam unicamente castas brancas. Além de terem introduzido castas tintas, os sérvios ensinaram ainda aos habitantes locais as técnicas de vinificação com maceração. Na Escola Nacional de Enologia de Buda, contavam-se não menos de 56 castas diferentes provenientes do distrito de Heves, quantidade esta apenas ultrapassada nos distritos de Peste e da Barânia. Pouco antes da epidemia de filoxera, na maioria das vinhas cultivavam-se as castas *lúdtalpú* e *kereklevelű*. Num artigo publicado em 1859, na revista especializada *Szőlészeti Lapok* (revista de viticultura), aborda-se a necessidade de desenvolver a uma escala adequada outras «castas» além da *kadarka*, propondo, nomeadamente, a *oporto* e a *fekete-muskotály* (moscatel-tinto) devido às suas excelentes substâncias colorantes.

O vinho tinto escuro chamado «Bikavér» é mencionado, pela primeira vez, em 1851, num livro de provérbios: «“Bikavér”, é este o nome do vinho tinto forte, nomeadamente o de Eger». Após a devastação provocada pela filoxera, com vista a demonstrar a importância da viticultura e vinicultura na região de Eger, o Instituto Real de Ampelologia da Hungria decidiu, de comum acordo com a Escola de Viticultura e Enologia, fundar um posto local em Eger. Este, que continuou a funcionar como instituto de investigação, tornou-se um dos centros mais importantes à escala nacional, especializado na seleção de variedades resistentes, na investigação da seleção das variedades, na avaliação dos locais de produção (do *terroir*) e na investigação enológica, em especial no que respeita às tecnologias de produção do vinho tinto.

A denominação de origem protegida de Eger

A importância dos vinhos de Eger e da proteção do seu comércio é sublinhada pelo facto de a denominação de origem EGER (ERLAU), EGRI (ERLAUER) ter sido registada em 15 de setembro de 1970, na categoria de produtos n.º 33 (VINHOS), ao abrigo do Acordo de Lisboa relativo à Proteção das Denominações de Origem e ao seu Registo Internacional.

2. Descrição dos vinhos

A região vitícola presta-se tanto à produção de vinhos brancos leves e de final longo em boca como à produção de vinhos brancos pesados, robustos e encorpados. Estes distinguem-se pela sua riqueza em aromas e minerais, bem como em ácidos naturais, tratando-se em particular, neste último caso, dos vinhos produzidos nas zonas a sul de Eger.

A região produz igualmente rosés e vinhos de tipo Siller ricos em sabor, com um maior período de conservação do que os vinhos produzidos na Hungria em geral. É possível reconhecer facilmente não só os aromas de fruta fresca, mas também os de fruta madura.

O teor de taninos dos vinhos tintos é relativamente baixo, a sua relativa acidez e a sua presença na boca explicam-se pela proximidade com a extremidade norte do cultivo da vinha e da produção do vinho, bem como pela presença do vento característico da região onde predominam montanhas e vales. Estes vinhos, que se caracterizam por terem aromas predominantes de fruta e especiarias, prestam-se igualmente a uma maturação longa.

A vinha sempre se caracterizou por possuir um grande número de castas, razão pela qual esta se tornou a terra privilegiada para os vinhos de lote, nomeadamente o «Bikavér» (sangue de touro).

3. Descrição e demonstração da relação causal

As condições climáticas da região vitícola dependem, em grande parte, da proximidade com os montes Bükk. São eles que proporcionam uma proteção contra as geadas de inverno, bem como a persistência de ácidos finos e elegantes e de aromas primários de fruta nos bagos de uva, graças às noites frescas, proporcionadas pela «brisa da montanha», que sopra quando o calor dos dias de verão e outono desaparece. Por conseguinte, podemos afirmar que, em geral, os vinhos da região de Eger apresentam uma acidez viva e final longo. O regime equilibrado das águas da região vitícola de Eger, bem como a precipitação atmosférica, 600 milímetros por ano em média, permitem que as plantas se desenvolvam harmoniosamente, sem estarem sujeitas a pressões. Graças a este equilíbrio, os vinhos não contêm ácidos acerbos que podem resultar de uma carência de água.

Em virtude da variedade de condições climáticas e da composição dos solos da região vitícola de Eger, podem constatar-se diferenças consideráveis de um terreno para outro – sobretudo nos anos de colheita «menos bons» –, no que respeita ao teor alcoólico, ao teor de ácidos e até ao aroma dos vinhos. As experiências efetuadas pelo Instituto das Ciências da Vinha e do Vinho de Eger são bastante concludentes: parecem confirmar que o local e a exposição dos terrenos têm um impacto maior sobretudo no teor alcoólico e no caráter geral dos vinhos, ao passo que a composição do solo desempenha uma importante função na constituição dos aromas. Como tal, os diferentes terrenos permitem produzir vinhos que têm, cada um, o seu próprio caráter. Por exemplo, os vinhos produzidos nos solos de origem vulcânica, com uma camada arável mais fina, são mais ricos em minerais, os vinhos produzidos em solos particularmente argilosos, com uma camada arável mais profunda, são mais encorpados, ao passo que os vinhos produzidos no solo arenoso da região de Debrő, em virtude do aquecimento mais rápido do solo, são mais generosos.

São, portanto, as tradições locais e esta diversidade climática que explicam e justificam quer a existência de um grande número de castas na região quer a produção de uma muito grande variedade de vinhos. As condições climáticas e as propriedades físicas do solo da área de produção delimitada nos arredores de Eger permitem aos viticultores locais beneficiar de uma região que, ao contrário de outras zonas de produção vitícola do país, se presta à produção de uma grande variedade de vinhos de excelente qualidade.

9. Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)

Regras gerais relativas à denominação (1)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Descrição da condição:

- a) Em vez da menção «denominação de origem protegida», podem igualmente ser utilizadas menções tradicionais, como «vinho “Classicus” de origem protegida», «vinho “Superior” de origem protegida» ou «vinho “Grand superior” de origem protegida».
- b) O nome da casta, uma menção tradicional, qualquer menção de utilização limitada ou as que fazem referência à cor do vinho só podem figurar no rótulo se o tipo, a dimensão e a cor dos caracteres utilizados nessas menções não se destacarem dos caracteres da denominação de origem.
- c) Para os vinhos de tipo «Superior» e «Grand superior», a denominação do vinho deve ser completada com a menção «Superior» ou «Grand superior». Esta menção deve figurar após a denominação de origem e deve ser impressa com o mesmo tipo de caracteres tipográficos. Caso seja indicado o nome da região, é obrigatório indicar o nível regulamentar de classificação no rótulo no mesmo campo visual do nome da região, assim como o nome do município.
- d) A expressão tradicional «Bikavér» (sangue de touro) só deve figurar no rótulo dos vinhos produzidos a partir de castas cultivadas nos seguinte terrenos vitícolas: os de primeira e segunda classe, em conformidade com o cadastro vitícola, nos municípios de Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros e Szomolya, assim como em Verpelét, os terrenos vitícolas de Cinege, Közép-bérc, Ördögös, Öreg-hegy, Szreg-hegy.

Regras gerais relativas à denominação (2)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

- e) A menção tradicional «Bikavér» deve figurar no rótulo imediatamente a seguir à variante «Egri» da palavra «Eger» que figura na denominação de origem do vinho: deve ser impressa na mesma linha e com os mesmos caracteres tipográficos do nome próprio em questão.
- f) Qualquer desenho ou imagem que represente ou evoque a figura de um touro ou de uma cabeça de um touro ou ainda qualquer expressão que traduza a palavra *bikavér* (sangue de touro) numa língua estrangeira ou qualquer expressão húngara ou numa língua estrangeira que evoque o sangue de touro só pode figurar no rótulo ou nas garrafas dos vinhos «Egri Bikavér», «Egri Bikavér Superior» e «Egri Bikavér Grand superior». Todavia, é feita uma exceção a esta regra para o desenho que evoca a cabeça de um touro que figura no logótipo da marca da região vitícola de Eger.
- g) Qualquer desenho ou imagem que represente ou evoque uma estrela de qualquer dimensão ou forma ou ainda qualquer expressão que traduza a palavra *csillag* (estrela) numa língua estrangeira ou qualquer expressão húngara ou numa língua estrangeira que evoque uma estrela só pode figurar nos vinhos «Egri Csillag», «Egri Csillag Superior» e «Egri Csillag Grand superior».
- h) Para os vinhos de lote, só podem ser indicadas as castas se as suas percentagens na mistura forem individualmente iguais ou superiores a 5 %. Neste caso, o nome da casta deve ser indicado com caracteres cujo tamanho não exceda um quinto do tamanho do tipo de letra utilizado para mencionar a denominação de origem.
- i) É obrigatória a indicação do ano de colheita.
- j) É obrigatória a indicação do nome da região para os vinhos «Grand superior».

Nomes de unidades geográficas mais pequenas e regras que regem a sua delimitação e menção (1)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

- a) Municípios:
 - i) De modo idêntico para os vinhos «Classicus», «Superior» e «Grand superior», para todos os tipos de vinho;
 - ii) Origem idêntica: pelo menos 85 %;
 - iii) Os nomes de municípios que podem ser indicados são os seguintes: Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu, Verpelét.
- b) Relação entre as unidades geográficas menos importantes e as marcas comerciais: as regras relativas à indicação da origem das uvas utilizadas na produção de vinhos não são aplicáveis aos produtos enológicos dotados de marcas comerciais registadas ou de marcas comerciais estabelecidas pelo uso antes de 11 de maio de 2002 que contenham ou consistam num nome de uma unidade geográfica mais pequena ou em referências à zona geográfica do país.
- c) Regiões:
 - i) Apenas para os vinhos «Grand superior»;
 - ii) Origem idêntica: pelo menos 95 %;
 - iii) O nome do município em causa da região vitícola deve figurar igualmente no rótulo;
 - iv) Nomes de regiões:
 - 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

Nomes de unidades geográficas mais pequenas e regras que regem a sua delimitação e menção (2)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

iv) Nomes de regiões (continuação):

- 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, Zsebe-lápa
- 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

Nomes de unidades geográficas mais pequenas e regras que regem a sua delimitação e menção (3)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

iv) Nomes de regiões (continuação):

- 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, Nagy-gyepföld, Nagyút, Öreg-hegy, Pap-föld, Szeszfőzde-tető, Vitéz
- Ostoros: Bikus, Csárda-kert, Gólint, Hermány, Janó, Kutya-hegy, Pajados, Sóderbánya-tető, Szél-hegy, Szilvás-tető, Tag, Verem-part
- Szomolya: Csáj-lapos, Demecs, Galagonyás, Gyűr, Ispán-berki, Jató-tető, Kangyalló, Mácsalma, Nagy-völgy-tető, Pazsag, Proletár, Szilos-oldal, Vas-lápa, Vén-hegy
- Tarnaszentmária: Dobi-oldal, Dobi-tető, Szőlőhegy
- Tófalu: Bogár-hát, Petes alja
- Verpelét: Ácsok, Alberki, Cinege, Fekete-oldal, Hagyóka, Hosszú-dűlő, Kecse-hát, Kerékkötő, Keresztfa, Királyi-dűlő, Kis-hegy, Kő-hegy, Közép-bérc, Majka, Ördöngös, Öreg-hegy, Padok, Pallagfő, Szent János-völgy, Szirák, Tilalmas, Tölgyes-szél, Túró-mező, Varjas, Veres

Regras relativas à indicação do tipo de vinho (1)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Classicus bikavér (sangue de touro):

- A menção tradicional «Bikavér» deve figurar no rótulo imediatamente a seguir à variante «Egri» da palavra «Eger» que figura na denominação de origem do vinho: deve ser impressa na mesma linha e com os mesmos caracteres tipográficos do nome próprio em questão.
- Menção tradicional e outras menções de utilização limitada que podem ser utilizadas: «barrique», «fahordós érlelésű bor» (vinho envelhecido em barril), «termóhelyen palackozva» (engarrafado na área de produção), «ó» (envelhecido), «muzeális bor» (vinho de museu)

Classicus muskotály (moscatel):

- Menção tradicional e outras menções de utilização limitada que podem ser utilizadas: «cuvée», «első szüret» (primeira vindima), «virgin vintage», «újbor» (vinho novo), «primőr» (vinho pronto a beber), «termóhelyen palackozva» (engarrafado na área de produção)
- A menção «Muskotály» (moscatel) só pode figurar no rótulo se o tipo, a dimensão e a cor dos caracteres utilizados nessa menção não se destacarem dos caracteres da denominação de origem.

Classicus siller e *Classicus rozé*:

- Menção tradicional e outras menções de utilização limitada que podem ser utilizadas: «cuvée», «első szüret» (primeira vindima), «virgin vintage», «újbor» (vinho novo), «primőr» (vinho pronto a beber), «termóhelyen palackozva» (engarrafado na área de produção)

Classicus fehér (branco)

- Os nomes das castas só podem figurar no rótulo se o tipo, a dimensão e a cor dos caracteres utilizados nessas menções não se destacarem dos caracteres da denominação de origem.
- Os outros nomes de castas devem ser indicados com caracteres cujo tamanho não exceda a metade do tamanho do tipo de letra utilizado para mencionar a denominação de origem.
- Menção tradicional e outras menções de utilização limitada que podem ser utilizadas: «barrique», «cuvée», «fahordós érlelésű bor» (vinho envelhecido em barril), «első szüret» (primeira vindima), «virgin vintage», «újbor» (vinho novo), «primőr» (vinho pronto a beber), «termóhelyen palackozva» (engarrafado na área de produção), «ó» (envelhecido), «muzeális bor» (vinho de museu)

Regras relativas à indicação do tipo de vinho (2)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Classicus csillag (estrela)

- A menção «Csillag» deve figurar no rótulo imediatamente a seguir à variante «Egri» da palavra «Eger» que figura na denominação de origem do vinho: deve ser impressa na mesma linha e com os mesmos caracteres tipográficos do nome próprio em questão.
- Menção tradicional e outras menções de utilização limitada que podem ser utilizadas: «barrique», «fahordós érlelésű bor» (vinho envelhecido em barril), «első szüret» (primeira vindima), «virgin vintage», «újbor» (vinho novo), «primőr» (vinho pronto a beber), «termóhelyen palackozva» (engarrafado na área de produção)

Classicus vörös (tinto)

- Os nomes das castas só podem figurar no rótulo se o tipo, a dimensão e a cor dos caracteres utilizados nessas menções não se destacarem dos caracteres da denominação de origem.
- Os outros nomes de castas devem ser indicados com caracteres cujo tamanho não exceda a metade do tamanho do tipo de letra utilizado para mencionar a denominação de origem.
- Menção tradicional e outras menções de utilização limitada que podem ser utilizadas: «barrique», «cuvée», «fahordós érlelésű bor» (vinho envelhecido em barril), «első szüret» (primeira vindima), «virgin vintage», «újbor» (vinho novo), «primőr» (vinho pronto a beber), «termóhelyen palackozva» (engarrafado na área de produção), «ó» (envelhecido), «muzeális bor» (vinho de museu)

Superior bikavér (sangue de touro)

- A menção tradicional «Bikavér» deve figurar no rótulo imediatamente a seguir à variante «Egri» da palavra «Eger» que figura na denominação de origem do vinho: deve ser impressa na mesma linha e com os mesmos caracteres tipográficos do nome próprio em questão.
- Menção tradicional e outras menções de utilização limitada que podem ser utilizadas: «barrique», «fahordós érlelésű bor» (vinho envelhecido em barril), «termóhelyen palackozva» (engarrafado na área de produção)

Superior fehér (branco)

- Os nomes das castas só podem figurar no rótulo se o tipo, a dimensão e a cor dos caracteres utilizados nessas menções não se destacarem dos caracteres da denominação de origem.

- Os outros nomes de castas devem ser indicados com caracteres cujo tamanho não exceda a metade do tamanho do tipo de letra utilizado para mencionar a denominação de origem.
- Menção tradicional e outras menções de utilização limitada que podem ser utilizadas: «barrique», «cuvée», «fahordós érlelésű bor» (vinho envelhecido em barril), «termóhelyen palackozva» (engarrafado na área de produção), főbor (vinho principal)

Regras relativas à indicação do tipo de vinho (3)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Superior csillag (estrela)

- A menção «Csillag» deve figurar no rótulo imediatamente a seguir à variante «Egri» da palavra «Eger» que figura na denominação de origem do vinho: deve ser impressa na mesma linha e com os mesmos caracteres tipográficos do nome próprio em questão.
- Menção tradicional e outras menções de utilização limitada que podem ser utilizadas: «barrique», «fahordós érlelésű bor» (vinho envelhecido em barril), «termóhelyen palackozva» (engarrafado na área de produção)

Superior vörös (tinto)

- Os nomes das castas só podem figurar no rótulo se o tipo, a dimensão e a cor dos caracteres utilizados nessas menções não se destacarem dos caracteres da denominação de origem.
- Os outros nomes de castas devem ser indicados com caracteres cujo tamanho não exceda a metade do tamanho do tipo de letra utilizado para mencionar a denominação de origem.
- Menção tradicional e outras menções de utilização limitada que podem ser utilizadas: «barrique», «cuvée», «fahordós érlelésű bor» (vinho envelhecido em barril), «termóhelyen palackozva» (engarrafado na área de produção), főbor (vinho principal)

Superior késői szüretelésű (vindima tardia)

- Os nomes das castas só podem figurar no rótulo se o tipo, a dimensão e a cor dos caracteres utilizados nessas menções não se destacarem dos caracteres da denominação de origem.
- Os outros nomes de castas devem ser indicados com caracteres cujo tamanho não exceda a metade do tamanho do tipo de letra utilizado para mencionar a denominação de origem.
- Menção tradicional e outras menções de utilização limitada que podem ser utilizadas: «barrique», «cuvée», «fahordós érlelésű bor» (vinho envelhecido em barril), «termóhelyen palackozva» (engarrafado na área de produção)

Grand superior bikavér (sangue de touro)

- A menção tradicional «Bikavér» deve figurar no rótulo imediatamente a seguir à variante «Egri» da palavra «Eger» que figura na denominação de origem do vinho: deve ser impressa na mesma linha e com os mesmos caracteres tipográficos do nome próprio em questão.
- Menção tradicional e outras menções de utilização limitada que podem ser utilizadas: «barrique», «fahordós érlelésű bor» (vinho envelhecido em barril), «termóhelyen palackozva» (engarrafado na área de produção)

Regras relativas à indicação do tipo de vinho (4)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Grand superior fehér (branco)

- Os nomes das castas só podem figurar no rótulo se o tipo, a dimensão e a cor dos caracteres utilizados nessas menções não se destacarem dos caracteres da denominação de origem.
- Os outros nomes de castas devem ser indicados com caracteres cujo tamanho não exceda a metade do tamanho do tipo de letra utilizado para mencionar a denominação de origem.
- Menção tradicional e outras menções de utilização limitada que podem ser utilizadas: «barrique», «cuvée», «fahordós érlelésű bor» (vinho envelhecido em barril), «termóhelyen palackozva» (engarrafado na área de produção)

Grand superior csillag (estrela)

- A menção «Csillag» deve figurar no rótulo imediatamente a seguir à variante «Egri» da palavra «Eger» que figura na denominação de origem do vinho: deve ser impressa na mesma linha e com os mesmos caracteres tipográficos do nome próprio em questão.
- Menção tradicional e outras menções de utilização limitada que podem ser utilizadas: «barrique», «fahordós érlelésű bor» (vinho envelhecido em barril), «termóhelyen palackozva» (engarrafado na área de produção)

Grand superior vörös (tinto)

- Os nomes das castas só podem figurar no rótulo se o tipo, a dimensão e a cor dos caracteres utilizados nessas menções não se destacarem dos caracteres da denominação de origem.
- Os outros nomes de castas devem ser indicados com caracteres cujo tamanho não exceda a metade do tamanho do tipo de letra utilizado para mencionar a denominação de origem.
- Menção tradicional e outras menções de utilização limitada que podem ser utilizadas: «barrique», «cuvée», «fahordós érlelésű bor» (vinho envelhecido em barril), «termóhelyen palackozva» (engarrafado na área de produção)

Regras relativas ao acondicionamento dos produtos:

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

- a) Os vinhos com classificação «Superior» e «Grand superior» (para todos os tipos de vinho), bem como os vinhos «Bikavér» e «Csillag» com classificação «Classicus», apenas podem ser colocados à venda em garrafa de vidro. Todos os outros tipos de vinhos devem ser colocados à venda unicamente em garrafa de vidro ou em saco em caixa.
- b) O engarrafamento deve ser efetuado exclusivamente nas instalações de engarrafamento autorizadas pela autoridade vinícola e registadas junto do Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (a seguir designado por «EBHT», [Conselho dos sindicatos de viticultores da região vitícola de Eger]). O requisito de engarrafamento não abrange os vinhos produzidos pelo viticultor no interior da área de produção para utilização pessoal e consumidos na sua própria adega.
- c) O engarrafamento fora da área delimitada só é possível em caso de declaração feita, pelo menos, 48 horas antes do início previsto da operação. A fim de conservar a qualidade organolética, o engarrafamento deve ser efetuado nos 90 dias seguintes à recolha do vinho do local onde foi produzido.

Data inicial da colocação no mercado

Quadro jurídico:

Estabelecido por uma organização responsável pela gestão da DOP/IGP, se previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:

Derrogação da produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

- a) Vinhos «Classicus»:
 - i) «Bikavér» (sangue de touro): 1 de setembro do ano a seguir ao da vindima;
 - ii) «Csillag» (estrela): 15 de março do ano a seguir ao da vindima;
 - iii) para todos os outros tipos de vinho: data não fixada.
- b) Vinhos «Superior»:
 - i) «Bikavér» (sangue de touro): 1 de novembro do ano a seguir ao da vindima;
 - ii) «Csillag» (estrela): 15 de março do ano a seguir ao da vindima;
 - iii) para todos os outros tipos de vinho: data não fixada.
- c) Vinhos «Grand superior»:
 - i) «Bikavér» (sangue de touro): 1 de novembro do ano a seguir ao da vindima;
 - ii) «Csillag» (estrela): 1 de julho do ano a seguir ao da vindima;
 - iii) para todos os outros tipos de vinho: data não fixada.

Produção fora da área geográfica delimitada

Quadro jurídico:

Estabelecido por uma organização responsável pela gestão da DOP/IGP, se previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:

Derrogação da produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

No território do município de Kompolt e, no caso das vinhas cultivadas no território da região de Dóc, situado no município de Noszvaj, no território dos municípios de Bogács, Bükkzsérc e Cserépfalu

Normas transitórias

Quadro jurídico:

Estabelecido por uma organização responsável pela gestão da DOP/IGP, se previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

- a) Todos os produtores que tenham colocado no mercado vinhos «Egri Bikavér» com a indicação da região produzidos com base em uvas de vinhas cultivadas antes de 31 de dezembro de 2009 e que cumpriram os requisitos a que se refere o artigo 20.º do Decreto n.º 102, de 5 de agosto de 2009, do Ministério da Agricultura e do Desenvolvimento Rural (FMV) devem aplicar, nos anos seguintes, as anteriores regras de lotação relativas ao vinho «Egri Bikavér», fixadas pelo Decreto n.º 130, de 31 de dezembro de 2003, do Ministério da Agricultura e do Desenvolvimento Rural (FMV) aos vinhos de origem protegida da região vinícola de Eger ao procederem à lotação do vinho «Egri Bikavér» com a indicação da região produzido a partir da mesma vinha e da mesma região durante todo período de existência dessa vinha ou, pelo menos, enquanto a composição das variedades dessa vinha não for alterada.
- b) Os produtores que produzam vinhos «Classicus Egri Bikavér» que correspondam a um produto biológico proveniente de uma cultura biológica e que provem mediante documentação adequada que, no ano em questão, não lhes foi possível proceder à lotação de vinhos de quatro castas em conformidade com o ponto III, podem proceder à lotação de vinhos de três castas para produzir vinho biológico «Classicus Egri Bikavér».
- c) As normas transitórias deixam de se aplicar a partir da campanha de 2021/2022.

Hiperligação para o caderno de especificações

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