

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei**

(2020/C 330/07)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei <sup>(1)</sup>.

## COMUNICAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD A DOCUMENTULUI UNIC

„EGER/EGRI”

PDO-HU-A1328-AM05

Data comunicării: 28.7.2020

## DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

1. **Modificarea datelor de comercializare a vinului classicus bikavér (sânge de taur): data de 1 septembrie a anului următor recoltei, pentru vinurile din categoriile superior și grand superior: data de 1 noiembrie a anului următor recoltei, iar pentru vinul superior csillag (stea): data de 15 martie a anului următor recoltei**
  - (a) Secțiunile vizate din caietul de sarcini al produsului:
    - VIII. Condiții suplimentare
  - (b) Secțiunile vizate din documentul unic:
    - Condiții suplimentare – Cea mai timpurie dată a comercializării
  - (c) Justificare: Eliminarea perioadelor aferente îmbutelierii și a duratelor de învechire standardizate necesită stabilirea unor date de comercializare mai timpurii, pentru a permite vinurilor Csillag (stea) și Bikavér (sânge de taur) care au note proaspete, fructate să ajungă la consumatori mai devreme.

## DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

Eger

Egri

2. **Tipul de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

---

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

#### 4. Descrierea vinului (vinurilor)

##### *Classicus bikavér (sânge de taur)*

Amestec de vinuri roșii seci, având la bază soiul Kékfrankos (Blaufränkisch), a cărui culoare poate varia de la roșu-grena până la rubiniu intens, cu arome de condimente și cu o savoare de fructe, fără note de taninuri pronunțate. Acest vin se caracterizează atât prin arome de fructe coapte și proaspete, iar complexitatea sa este ilustrată și de faptul că niciun soi de struguri nu poate domina caracterul vinului.

\* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	11,5
Aciditatea totală minimă	4,6 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

##### *Classicus muskotály (Muscat)*

Vin alb proaspăt a cărui culoare poate varia de la alb cu reflexe verzi până la galben cu reflexe verzi și galben, cu o savoare și un buchet caracteristice soiului Muscat. Acest vin poate fi sec, demisec, demidulce sau dulce.

\* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	10
Aciditatea totală minimă	4,6 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

##### *Classicus siller (siller)*

Vin de culoare roșu deschis, pe bază de struguri negri, care conține mai multă substanță colorantă decât vinurile roze și care prezintă o tentă mai închisă din cauza soiurilor de viță-de-vie din care este obținut. Vin sec cu reflexe portocalii, cu o textură închisă și un gust mai aspru, cu arome și savoare de fructe și de condimente.

\* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	11
Aciditatea totală minimă	4,6 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Classicus rozé (roze)*

Vin proaspăt pe bază de struguri negri, a cărui culoare poate varia de la culoarea cojii de ceapă până la roz, cu arome și cu savoare de fructe (zmeură, piersică, vișină, coacăze roșii și negre, căpșună etc.), precum și cu parfum de flori, după caz, și cu o aciditate proaspătă și lejeră.

\* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	10,5
Aciditatea totală minimă	4,6 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Classicus fehér (alb)*

Vin alb a cărui culoare poate varia de la alb-verde până la galben-verde sau până la galben, cu o savoare proaspătă și persistentă. Vinurile cu denumire de soi prezintă arome și savoare de fructe specifice soiului de viță-de-vie din care sunt elaborate. Acest vin alb poate fi sec, demisec, demidulce sau dulce.

\* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	10,5
Aciditatea totală minimă	4,6 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Classicus csillag (stea)*

Vin alb sec a cărui culoare poate varia de la alb-verde până la galben-verde sau până la galben, cu o savoare proaspătă. Prezintă arome de fructe și/sau de flori și un gust fructat intens. Complexitatea sa este bine ilustrată de faptul că nici notele conferite de un anumit soi de struguri și nici cele datorate maturării în butoaie de lemn nu pot domina caracterul vinului.

\* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	11
Aciditatea totală minimă	4,6 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Classicus vörös (roșu)*

Vin roșu, a cărui culoare poate varia între grenă și rubiniu intens. Vinurile cu denumire de soi prezintă nuanțe și tonuri de culori specifice soiului de viță-de-vie din care sunt obținute. În cazul vinurilor obținute prin asamblare, aroma, savoarea, aciditatea potrivită și conținutul de taninuri depind de proporția soiurilor de viță-de-vie utilizate. Aceste vinuri au un gust catifelat și o corpolență agreabilă, prezentând arome de fructe (cireasă, zmeură, nucă, coacăze roșii și negre etc.) și de condimente (scorțișoară, vanilie, ciocolată, tutun etc.) în diferitele categorii, care pot varia de la sec până la dulce.

\* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	11
Aciditatea totală minimă	4,6 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Superior bikavér (sânge de taur)*

Amestec de vinuri roșii seci, având la bază soiul Kékfrankos (Blaufränkisch), de calitate superioară, cu o culoare mai intensă decât cea a vinurilor roșii Eger clasificate în categoria Classicus, care poate varia între grenă și rubiniu intens, cu arome de condimente și cu o savoare de fructe, dar care nu trebuie să prezinte note de taninuri pronunțate. Prezintă arome caracteristice de fructe coapte și proaspete, dar datorită învechirii îndelungate în butoaie și în sticle, vinul este corpulent și caracterizat de taninuri pronunțate. Complexitatea sa este de asemenea ilustrată de faptul că niciun soi de struguri nu poate domina caracterul vinului.

\* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	12,5
Aciditatea totală minimă	4,6 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Superior fehér (alb)*

Vin matur și armonios, de calitate superioară, cu gust persistent, care prezintă o tărie alcoolică mai mare și a cărui culoare poate varia de la alb cu reflexe verzi până la galben cu reflexe verzi și galben. Vinurile cu denumire de soi prezintă arome și savoare de fructe specifice soiului de viță-de-vie din care sunt obținute. Vinurile obținute prin asamblare dezvoltă caracteristici diferite în funcție de proporția soiurilor de viță-de-vie utilizate pentru a elabora un vin matur, cu gust persistent și care prezintă o corpolență agreabilă. Aceste vinuri pot fi seci, demiseci, demidulci sau dulci.

\* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	12
Aciditatea totală minimă	4,6 grame per litru, exprimată ca acid tartric

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Superior csillag (stea)*

Vin alb sec complex, intens, mai matur și mai elaborat, a cărui culoare poate varia de la alb cu reflexe verzi până la galben cu reflexe verzi și galben, cu o savoare corpulentă și bogată și cu arome de fructe și/sau de flori. Niciun soi de viță-de-vie din compoziția sa nu trebuie să domine. Acest vin se poate caracteriza printr-o anumită mineralitate (specifică *terroir*-ului) sau prin alte arome specifice.

\* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	12
Aciditatea totală minimă	4,6 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Superior vörös (roșu)*

Vin roșu, cu o culoare mai intensă decât a vinurilor roșii Eger clasificate în categoria Classicus, care poate varia între grenă și rubiniu intens. Vinurile cu denumire de soi prezintă nuanțe și tonuri de culori specifice soiului de viță-de-vie din care sunt obținute. În cazul vinurilor obținute prin asamblare, aroma, savoarea, aciditatea potrivită și conținutul de taninuri depind de proporția soiurilor de viță-de-vie utilizate. Aceste vinuri au un gust catifelat, sunt corpulente și prezintă arome de fructe (vișină, zmeură, nucă, coacăze roșii și negre etc.) și de condimente (scorțișoară, vanilie, ciocolată, tutun etc.) în toate categoriile, de la vin sec la vin dulce.

\* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	12
Aciditatea totală minimă	4,6 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Superior késői szüretelésű (din struguri recoltați târziu)*

Vin alb, a cărui culoare poate varia de la alb-verde până la galben-verde și galben, sau vin roșu, a cărui culoare poate varia între grenă și rubiniu intens. În cazul utilizării unui singur soi de viță-de-vie, intensitatea și nuanțele culorilor, precum și aromele și savoarea vinului sunt cele care caracterizează soiul de viță-de-vie; în cazul în care se utilizează mai multe soiuri, caracteristicile sunt mai complexe. Predomină parfumurile și savoarea care evocă strugurii supramaturați (de exemplu, struguri stafidiți) și se pot percepe și arome specifice ciupercii *Botrytis*, datorate putregaiului nobil.

\* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	11
Aciditatea totală minimă	4,6 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	33,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Grand superior bikavér (sânge de taur)*

Vin roșu cu taninuri pronunțate, cu o savoare corpolentă și bogată, ale cărui tonuri și nuanțe de culoare variază de la roșu-grena la rubiniu închis. Amestecul special al acestui vin roșu sec, datorat utilizării obligatorii a soiului Kékfrankos (Blaufränkisch), diferă de cel obținut din alte vinuri roșii. De asemenea, acesta posedă arome și savoare bogate în note condimentate și fructate. Acest vin se caracterizează printr-un buchet persistent, fără note de taninuri pronunțate. Cel mai adesea, vinul destinat comercializării cu indicarea *terroir*-ului se deosebește, în primul rând, prin caracterul său tipic (de exemplu, mineralitatea). Învechirea îndelungată în butoaie și în sticle îi conferă, de asemenea, arome viguroase și mature. Complexitatea sa este bine ilustrată de faptul că niciun soi de struguri nu poate domina caracterul vinului.

\* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	12
Aciditatea totală minimă	4,6 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Grand superior fehér (alb)*

Vin alb armonios, cu taninuri pronunțate, cu o savoare corpolentă și bogată, care prezintă o culoare care poate varia de la alb cu reflexe verzi până la galben cu reflexe verzi și galben. De calitate superioară, acest vin prezintă o bună maturitate, un gust persistent și o tărie alcoolică relativ mare. Vinurile cu denumire de soi prezintă arome și savoare de fructe specifice soiului de viță-de-vie din care sunt obținute. Vinurile obținute prin asamblare dezvoltă caracteristici diferite în funcție de proporția soiurilor de viță-de-vie utilizate pentru a elabora un vin matur, cu gust persistent și care prezintă o corpolență agreabilă. Aceste vinuri pot fi seci, demiseci, demidulci sau dulci.

\* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	12
Aciditatea totală minimă	4,6 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Grand superior csillag (stea)*

Vin alb sec cu taninuri pronunțate, cu o savoare corpolentă și bogată. Culoarea sa poate varia de la alb-verde până la galben-verde și galben. Acest vin prezintă arome și savoare complet mature datorită utilizării de struguri recoltați după coacere și datorită duratei de învechire. Complexitatea este ilustrată de faptul că niciun soi de struguri nu poate domina caracterul vinului. În plus, vinul prezintă o savoare fructată bogată și poate, de asemenea, uneori, să prezinte o anumită mineralitate (specifică *terroir*-ului). Vinul se caracterizează prin corpolență și prin persistența gustului, precum și prin maturarea în butoi de lemn.

\* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	12
Aciditatea totală minimă	4,6 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

*Grand superior vörös (roșu)*

Vin roșu maturat, armonios, cu taninuri pronunțate, cu un gust corpolent și bogat. Culoarea sa poate varia între grenă și rubiniu intens. Vinurile cu denumire de soi pot prezenta tonuri și nuanțe de culori specifice soiului de viță-de-vie din care sunt elaborate. Datorită perioadei lungi de învechire, aromele de maturare sunt caracteristice și sunt însoțite de parfumuri și de savoare matură, de taninuri coapte și de o aciditate potrivită. Pentru vinurile obținute prin asamblare, conținutul lor de taninuri, gustul lor catifelat cu o maturitate clară și corpolența lor depind de proporția soiurilor de viță-de-vie utilizate. Pot exista, de asemenea, arome și savori cu note fructate (vișină, zmeură, nucă, coacăze roșii și negre etc.) și condimentate (scorțișoară, lemn ars, vanilie, ciocolată, tutun etc.). Vinul poate fi comercializat în toate categoriile, de la sec la dulce.

\* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	12
Aciditatea totală minimă	4,6 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

**5. Practici vitivinicole**a. *Practici oenologice specifice*

## Practici oenologice obligatorii (1)

## Practică oenologică specifică

## Classicus bikavér (sânge de taur)

- Macerarea mustului din struguri trebuie să se facă împreună cu pielea boabelor, pentru o perioadă de cel puțin 8 zile.
- Presarea se poate efectua numai cu prese discontinue.
- Vinul trebuie să fie maturat în butoi de lemn pentru o perioadă de cel puțin 6 luni, cu excepția vinurilor din soiurile Blauburger, Kadarka, Kékoportó și Turán.

- Reguli de asamblare:
  - utilizarea obligatorie a cel puțin patru soiuri de viță-de-vie, fiecare reprezentând peste 5 % din amestec;
  - proporția soiului de viță-de-vie Kékfrankos (Blaufränkisch) trebuie să se încadreze între 30 și 65 %, acest soi reprezentând cea mai mare proporție din amestec;
  - soiurile de viță-de-vie Turán și BÍborkadarka nu trebuie să depășească nici împreună, nici separat, proporția de 10 %.

#### Classicus muskotály (Muscat)

- Strugurii trebuie să fie prelucrați în ziua recoltării.
- Presarea se poate efectua numai cu prese discontinue.
- Deburbarea mustului este obligatorie.

#### Classicus siller (siller)

- Macerarea mustului din struguri trebuie să se facă împreună cu piețița boabelor.
- Presarea se poate efectua numai cu prese discontinue.

#### Classicus rozé (roze) și Classicus fehér (alb)

- Strugurii trebuie să fie prelucrați în ziua recoltării.
- Presarea se poate efectua numai cu prese discontinue.
- Deburbarea mustului este obligatorie.

#### Practici oenologice obligatorii (2)

##### Practică oenologică specifică

#### Classicus csillag (stea)

- Strugurii trebuie să fie prelucrați în ziua recoltării.
- Presarea se poate efectua numai cu prese discontinue.
- Deburbarea mustului este obligatorie.
- Reguli de asamblare:
  - utilizarea a cel puțin patru soiuri de viță-de-vie, fiecare reprezentând peste 5 % din amestec;
  - proporția pe care o reprezintă un anumit soi în amestec nu trebuie să depășească 50 %;
  - este obligatorie utilizarea a cel puțin unuia dintre următoarele soiuri, iar amestecul trebuie să conțină aceste soiuri în proporție de minimum 50 %: Cserszegi fűszeres, Ezerfűrtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit și Zengő;
  - în amestec, proporția următoarelor soiuri, luate în considerare individual și împreună, nu poate depăși 30 %: Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály și Zefír.

#### Classicus vörös (roșu)

- Macerarea mustului din struguri trebuie să se facă împreună cu piețița boabelor.
- Presarea se poate efectua numai cu prese discontinue.

#### Practici oenologice obligatorii (3)

##### Practică oenologică specifică

#### Superior bikavér (sânge de taur)

- Macerarea mustului din struguri trebuie să se facă împreună cu piețița boabelor, pentru o perioadă de cel puțin 14 zile.
- Presarea se poate efectua numai cu prese discontinue.
- Vinul trebuie să fie maturat în butoi de lemn pentru o perioadă de cel puțin 12 luni.



- Reguli de asamblare:
  - utilizarea a cel puțin patru soiuri de viță-de-vie, fiecare reprezentând peste 5 % din amestec;
  - proporția soiului de viță-de-vie Kékfrankos (Blaufränkisch) trebuie să se încadreze între 30 și 65 %, acest soi reprezentând cea mai mare proporție din amestec;
  - proporția soiului de viță-de-vie Turán nu trebuie să depășească 10 %.

#### Superior fehér (alb)

- Strugurii trebuie să fie prelucrați în ziua recoltării.
- Presarea se poate efectua numai cu prese discontinue.
- Deburbarea mustului este obligatorie.

#### Superior csillag (stea)

- Strugurii trebuie să fie prelucrați în ziua recoltării.
- Presarea se poate efectua numai cu prese discontinue.
- Deburbarea mustului este obligatorie.

#### — Reguli de asamblare:

- utilizarea a cel puțin patru soiuri de viță-de-vie, fiecare reprezentând peste 5 % din amestec;
- proporția pe care o reprezintă un anumit soi în amestec nu trebuie să depășească 50 %;
- este obligatorie utilizarea a cel puțin unuia dintre următoarele soiuri, iar amestecul trebuie să conțină aceste soiuri în proporție de minimum 50 %: Cserszegi fűszeres, Ezerfűrtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit și Zengő;
- în amestec, proporția următoarelor soiuri, luate în considerare individual și împreună, nu poate depăși 30 %: Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály și Zefír.

#### Practici oenologice obligatorii (4)

##### Practică oenologică specifică

#### Superior vörös (roșu)

- Macerarea mustului din struguri trebuie să se facă împreună cu pielea boabelor.
- Presarea se poate efectua numai cu prese discontinue.

#### Superior késői szüretelésű (din struguri recoltați târziu)

- Strugurii trebuie să fie prelucrați în ziua recoltării.
- Presarea se poate efectua numai cu prese discontinue.
- Deburbarea mustului este obligatorie.

#### Grand superior bikavér (sânge de taur)

- Macerarea mustului din struguri trebuie să se facă împreună cu pielea boabelor, pentru o perioadă de cel puțin 14 zile.
- Presarea se poate efectua numai cu prese discontinue;
- Vinul trebuie să fie maturat în butoi de lemn pentru o perioadă de cel puțin 12 luni.
- Reguli de asamblare:
  - utilizarea a cel puțin patru soiuri de viță-de-vie, fiecare reprezentând peste 5 % din amestec;
  - proporția soiului de viță-de-vie Kékfrankos (Blaufränkisch) trebuie să se încadreze între 30 și 65 %, acest soi reprezentând cea mai mare proporție din amestec;
  - proporția soiului de viță-de-vie Turán nu trebuie să depășească 10 %.

#### Grand superior fehér (alb)

- Strugurii trebuie să fie prelucrați în ziua recoltării.
- Presarea se poate efectua numai cu prese discontinue.

- Deburbarea mustului este obligatorie.
- Vinul trebuie să fie maturat timp de cel puțin 6 luni.

#### Grand superior vörös (roșu)

- Macerarea mustului din struguri trebuie să se facă împreună cu piețița boabelor.
- Presarea se poate efectua numai cu prese discontinue.

#### Practici oenologice obligatorii (5)

##### Practică oenologică specifică

#### Grand superior csillag (stea)

- Strugurii trebuie să fie prelucrați în ziua recoltării.
- Presarea se poate efectua numai cu prese discontinue.
- Deburbarea mustului este obligatorie.
- Vinul trebuie să fie maturat timp de cel puțin 6 luni.
- Reguli de asamblare:
  - utilizarea a cel puțin patru soiuri de viță-de-vie, fiecare reprezentând peste 5 % din amestec;
  - proporția pe care o reprezintă un anumit soi în amestec nu trebuie să depășească 50 %;
  - este obligatorie utilizarea a cel puțin unuia dintre următoarele soiuri, iar amestecul trebuie să conțină aceste soiuri în proporție de minimum 50 %: Cserszegi fűszeres, Ezerfűrtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit și Zengő;
  - în amestec, proporția următoarelor soiuri, luate în considerare individual și împreună, nu poate depăși 30 %: Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály și Zefír.

#### Practici oenologice interzise (în afara dispozițiilor în vigoare)

##### Restricție aplicabilă procesului de vinificație

##### Îndulcirea vinului:

- Classicus bikavér (sânge de taur)
- Classicus csillag (stea)
- toate vinurile Superior și Grand superior.

##### Superior késői szüretelésű (din struguri recoltați târziu) și Grand superior csillag (stea):

- utilizarea așchiilor de lemn de stejar
- osmoză inversă
- dezalcoolizarea parțială a vinului.

#### Norme referitoare la viticultură (1)

##### Practica de cultivare

##### 1. Norme privind tehnica de cultivare a viței-de-vie:

- (a) În ceea ce privește plantațiile existente la 1 august 2010 (vinuri Classicus, Superior și Grand superior): indiferent de tehnica de cultivare utilizată, se pot recolta struguri din care se pot elabora vinuri Classicus, Superior și Grand superior care poartă o denumire de origine protejată de pe teritoriul oricărei plantații, pe toată durata de exploatare a acesteia.
- (b) În ceea ce privește plantațiile de viță-de-vie înființate după 1 august 2010 (vinuri Classicus, Superior și Grand superior), conducere:
  - (i) Guyot;
  - (ii) cordon semînalt;
  - (iii) cordon jos;
  - (iv) în umbrelă;

- (v) în evantai;
  - (vi) în coroană;
  - (vii) Gobelet.
2. Norme privind densitatea plantației.
- (a) În cazul plantațiilor de viță-de-vie existente la 1 august 2010: indiferent de densitate, se pot recolta struguri din care se pot elabora vinuri Classicus, Superior și Grand superior care poartă o denumire de origine protejată de pe teritoriul oricărei plantații, pe toată durata de exploatare a acesteia.
  - (b) În cazul plantațiilor înființate după 1 august 2010 (vinuri Classicus):
    - (i) densitatea butucilor este de cel puțin 3 700 de butuci/ha;
    - (ii) distanța între butuci: cel puțin 0,8 m.
  - (c) În cazul plantațiilor înființate după 1 august 2010 (vinuri Superior și Grand superior):
    - (i) densitatea butucilor: cel puțin 4 000 de butuci/ha;
    - (ii) distanța între butuci: cel puțin 0,8 m.
3. Metoda de recoltare: mecanică sau manuală
4. Stabilirea datei de recoltare: maturitatea strugurilor pentru diferitele soiuri de viță-de-vie este determinată de președintele consiliului comunității vitivinicole, care stabilește apoi, pe această bază, data de începere a recoltării soiurilor.

Calitatea strugurilor (conținutul minim de zaharuri exprimat ca tărie alcoolică potențială) (1)

Practica de cultivare

Classicus bikavér (sânge de taur)

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

Classicus muskotály (Muscat)

- 9,83 % vol. (16 °MM): Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Hamburgi muskotály (Muscat de Hamburg), Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály (Muscat ottonel), Sárga muskotály (Muscat galben)
- 10,57 % vol. (17 °MM): Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling (Riesling italian), Pinot blanc, Rajnai rizling (Riesling du Rhin), Rizlingszilváni (Riesling-Sylvaner), Sauvignon, Szürkebarát (Pinot gris), Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni (Sylvaner B), Zöld veltelíni (Grüner Veltliner)

Classicus siller (siller)

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

Classicus rozé (roze)

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

Calitatea strugurilor (conținutul minim de zaharuri exprimat ca tărie alcoolică potențială) (2)

Practica de cultivare

Classicus fehér (alb)

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

Classicus csillag (stea)

- 9,83 % vol. (16 °MM): Chasselas, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Chasselas, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály (Muscat ottonel), Sárga muskotály (Muscat galben)
- 10,57 % vol. (17 °MM): Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling (Riesling italian), Pinot blanc, Rajnai rizling (Riesling du Rhin), Rizlingszilváni (Riesling-Sylvaner), Sauvignon, Szürkebarát (Pinot gris), Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni (Sylvaner B), Zöld veltelíni (Grüner Veltliner)

Classicus vörös (roșu)

— 10,60 % vol. (17 °MM): Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Csókaszóló, Kadarka, Kármin, Kékfrankos (Blaufränkisch), Kékoportó (Portugais bleu), Turán, Zweigelt

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

Toate vinurile de calitate Superior și Grand superior:

— 12,83 % vol. (20 °MM) pentru toate soiurile de viță-de-vie

b. *Randamente maxime*

Vinuri Classicus

100 hl/ha

Vinuri Classicus – recoltă manuală

13 600 kg de struguri la hectar

Vinuri Classicus – recoltă mecanică

13 100 kg de struguri la hectar

Vinuri Superior

60 hl/ha

Vinuri Superior – recoltă manuală

8 100 kg de struguri la hectar

Vinuri Superior – recoltă mecanică

7 800 kg de struguri la hectar

Vinuri Grand superior

35 hl/ha

Vinuri Grand superior – recoltă manuală

6 000 kg de struguri la hectar

Vinuri Grand superior – recoltă mecanică

5 600 kg de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

1. VINURI CLASSICUS:

În conformitate cu cadastrul viticol, localitățile Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalú și Verpelét sunt perimetre care fac parte din clasele I și II.

2. VINURI SUPERIOR ȘI GRAND SUPERIOR

În conformitate cu cadastrul viticol, localitățile Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalú și Verpelét sunt perimetre care fac parte din clasele I și II.

7. **Principalele soiuri de viță-de-vie**

alibernet

blauburger

bouvier

bíbor kadarka

cabernet franc – cabernet

cabernet franc – carbonet

cabernet franc – carmenet

cabernet franc – gros cabernet  
cabernet franc – gros vidur  
cabernet franc – kaberne fran  
cabernet sauvignon  
chardonnay – chardonnay blanc  
chardonnay – kereklevelű  
chardonnay – morillon blanc  
chardonnay – ronci bilé  
chasselas – chasselas blanc  
chasselas – chasselas dorato  
chasselas – chasselas doré  
chasselas – chrupka belia  
chasselas – fehér fábiánszőlő  
chasselas – fehér gyöngyszőlő  
chasselas – fendant blanc  
chasselas – sasza belaja  
chasselas – weisser gutedel  
cserszegi fűszeres  
csókaszőlő  
ezerfürtű  
furmint – furmint bianco  
furmint – moslavac bijeli  
furmint – mosler  
furmint – posipel  
furmint – som  
furmint – szigeti  
furmint – zapfner  
gyöngyrizling  
hamburgi muskotály – mizket hamburgszki  
hamburgi muskotály – moscato d'Amburgo  
hamburgi muskotály – muscat de Hambourg  
hamburgi muskotály – muscat de Hamburg  
hamburgi muskotály – muszat 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  
juhfark – fehérboros  
juhfark – lämmerschwantz

juh fark – mohácsi  
juh fark – 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 – fetească regală  
királyleányka – galbenă de Ardeal  
királyleányka – königliche mädchentraube  
királyleányka – königstochter  
királyleányka – little princess  
kármin  
kékfrankos – blauer lemlberger  
kékfrankos – blauer limberger  
kékfrankos – blaufränkisch  
kékfrankos – limberger  
kékfrankos – moravka  
kékoportó – blauer portugieser  
kékoportó – modry portugal  
kékoportó – portugais bleu  
kékoportó – portugalske modré  
kékoportó – portugizer  
leányka – dievcenske hrozno  
leányka – feteasca alba  
leányka – leányszőlő  
leányka – mädchentraube  
menoire  
merlot  
mátrai muskotály  
mézes  
olasz rizling – grasevina  
olasz rizling – nemes rizling  
olasz rizling – olaszrizling  
olasz rizling – riesling italien

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

syrah – sirac  
szürkebarát – auvergans gris  
szürkebarát – grauburgunder  
szürkebarát – graumönch  
szürkebarát – pinot grigio  
szürkebarát – pinot gris  
szürkebarát – ruländer  
sárga muskotály – moscato bianco  
sárga muskotály – muscat blanc  
sárga muskotály – muscat 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 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. Descrierea legăturii (legăturilor)

Vinuri (1)

### 1. Descrierea arealului geografic delimitat

Factori naturali

Orașul Eger este situat la o altitudine cuprinsă între 160 și 180 de metri deasupra nivelului mării și se întinde între munții Mátra și masivul Bükk, la punctul de intersectare a Masivului central-nordic cu Marea Câmpie a Ungariei. Valea Eger este delimitată la est și la vest de coline cu înălțimi de 200-300 de metri.

La nord-estul orașului se întinde colina impozantă Nagy-Eged, a cărei altitudine depășește 500 de metri. Dealul se întinde la est la vest, iar versantul pe care se află arealul de producție este cel orientat spre sud.

Tipurile de soluri din regiunea viticolă Eger

Cu excepția solului nisipos de pe malul râului care curge în vecinătatea localităților Verpelét, Feldebrő, Aldebrő și Tófalu, solul plantațiilor care aparțin denumirii geografice Eger face parte din categoria solurilor brune forestiere (ramman sau cernoziom, silicioase și erodate) formate pe un strat de tuf riolitic de origine vulcanică. Cu doar câteva excepții, podgoriile au fost plantate pe platouri și pe versanții înclinați cu o pantă lină spre sud, vest și est; deasupra acestora se înalță colina Nagy-Eged, cu soluri forestiere brune, formate pe sedimente calcaroase marine și colina Mész, al cărei sol este format din andezit.

Pe lângă faptul că solul este potrivit pentru plantarea podgoriilor, condițiile naturale din vecinătatea orașului și, în special, înclinarea terenului, sunt, de asemenea, favorabile. Podgoriile sunt plantate pe versanții sudici și sud-vestici ai colinelor, cunoscuți sub denumirea de „verő” (versanți însoriți). Datele meteorologice medii statistice colectate pe parcursul ultimilor 47 de ani sunt următoarele: temperatura medie anuală: 10,65 °C; cantitatea medie anuală de precipitații: 592,6 mm; numărul mediu anual de ore cu soare: 1 964 de ore. În conformitate cu dispozițiile legale în vigoare, terenurile care sunt potrivite pentru plantarea viței-de-vie sunt înregistrate și clasificate în cadastrul viticol în categoria perimetrelor care fac parte din clasele I și II. Prin urmare, în regiunea viticolă Eger, zonele potrivite pentru plantarea viței-de-vie sunt repartizate pe 18 431 de hectare de teren viticol din clasa I și 3 914 hectare din clasa II. Suprafața totală este de 22 345 de hectare.

Factori umani

Apariția viței-de-vie în vecinătatea orașului Eger, viticultura în Evul Mediu

Pe versantul colinei Kis-Eged a fost găsit un reziduu al unei frunze de viță-de-vie petrificate, veche de 30 de milioane de ani (*Vitis Hungarica*), dar aceasta nu are nicio legătură cu viticultura actuală. Cercetările arheologice au arătat că împrejurimile orașului Eger constituiau o regiune locuită din secolul al X-lea și că, de la începutul secolului al XI-lea, orașul a devenit o localitate importantă în Ungaria. În conformitate cu un document publicat în 1261 de către regele Béla IV, primul rege al Ungariei, Ștefan cel Sfânt, a donat episcopiei din Eger o parte din producția de vin, care reprezenta o zecime din producția de vin din Valea Eger. După invazia mongolilor din 1241, depopularea țării și lipsa mâinii de lucru l-au determinat pe regele Béla IV să invite străini să se stabilească în țară. Probabil aceasta este perioada în care s-au stabilit aici valonii: coloniști sosiți din Valonia s-au instalat, în principal, pe Olasz utca (strada Olasz) și în satul Tállya, situat în împrejurimile orașului Eger, și au învățat populația autohtonă despre tehnicile franceze de viticultură și de conservare a vinului în butoaie.

Primele crame au fost săpate la cererea instituțiilor ecleziastice; cele mai vechi dintre acestea făceau parte din cramele pentru zeciuală.

Renumele viticulturii din regiunea Eger datează de mai multe secole. Gaspar Boutatts, desenator și gravor originar din Țările de Jos, a fost autorul a numeroase gravuri cu acid azotic, care reprezentau diferite peisaje din Ungaria, în special al unei vederi din Eger („Erlau”) care figurează într-un album intitulat „Descrierea exactă a Regatului Ungariei”, publicat în 1688 la Anvers. De asemenea, o altă gravură anterioară acestei date, publicată în 1617 de către G. Hoefnagel, intitulată „Agria vulgo Erla”, reprezenta orașul viticol care rezistase vitejește trupelor otomane. Pe cele două gravuri se pot observa cele două surse de mândrie legitimă a locuitorilor, și anume, fortăreața care se înalță peste oraș și colinele plantate cu viță-de-vie din împrejurimi.

Din sursele istorice reiese că viticultura a cunoscut o schimbare foarte mare în timpul secolului al XVII-lea: pe lângă soiurile de viță-de-vie din care se produce vin alb, care erau predominante până atunci în regiune, cele din care se produce vin roșu au câștigat teren progresiv.

Trebuie menționat faptul că, pentru a lucra solul compact și rigid al podgoriilor lor, locuitorii din Eger au inventat o sapă specială, „sapa din Eger”. Pentru a cântări vinul, aceștia utilizau un recipient numit „Eger akó” (a cărui capacitate era de patru ori mai mare decât cea a unui recipient obișnuit). Maturarea mai îndelungată a vinului în butoaie de lemn era necesară din cauza acidității, precum și pentru a obține o durată de conservare mai mare. Vinul producătorilor era învechit în butoaie din stejar aranjate de-a lungul cramelor sau în spații de învechire săpate sub oraș, în tuful riolitic, unde condițiile climatice ale unei crame (de învechire) naturale puteau fi asigurate în permanență.

## Clasificarea podgoriilor în trecut

La Eger, viticultura a înflorit pentru prima dată în secolele al XV-lea și al XVI-lea și a beneficiat de o renaștere în secolul al XVIII-lea. Deținem cadastre create în perioada 1760-1789, care conțin informații despre calitățile speciale ale podgoriilor. În 1760, acestea au fost clasificate în trei categorii, în funcție de calitatea solului, de înclinarea terenului, de numărul de ore de expunere la soare etc. Aproape 50 % din podgorii erau clasificate în prima categorie.

În 1789, podgoriile au fost clasificate în șase categorii (existau opt categorii la nivel național, dar în împrejurimile orașului Eger nicio podgorie nu era clasificată în ultimele două). Principiile de clasificare erau similare cu cele utilizate în 1760, diferența constând în faptul că și podgoriile excelente adaptate elaborării vinurilor licoroase („aszúbor”) au fost clasificate în prima categorie.

Începând cu secolul al XVIII-lea, locuitorii din Eger au dispus de norme care reglementau viticultura, iar responsabilitatea pentru asigurarea respectării acestora aparținea președinților comunităților vitivinicole. Aceștia, la rândul lor, se aflau sub controlul magistraților municipalității.

## Vinuri (2)

### 1. Descrierea arealului geografic delimitat (continuare)

#### Soiurile de viță-de-vie cultivate și vinurile elaborate din acestea

În această regiune, înainte de apariția soiului Kadarka, introdus în împrejurimile orașului Eger în secolul al XV-lea de către refugiați sârbi care au fost constrânși să își părăsească locuințele din cauza cuceririi otomane, localnicii nu au cultivat decât soiuri de struguri albi. Pe lângă introducerea soiurilor de struguri roșii, sârbii i-au învățat pe localnici și tehnici de vinificare a vinurilor roșii. La Școala națională de Oenologie din Buda existau cel puțin 56 de soiuri de viță-de-vie diferite care proveneau din județul Heves: acest număr nu este depășit decât în județele Pest și Baranya. Cu puțin timp înainte de epidemia de filoxeră, în majoritatea podgoriilor erau cultivate soiurile de viță-de-vie Lúdtalpu și Kereklevelű. Un articol publicat în 1859 în revista specializată intitulată „Szőlészeti Lapok” (Revista de viticultură) abordează nevoia de creare a unei game adecvate de „soiuri de viță-de-vie”, diferite de Kadarka, propunând în special soiurile Oporto și Fekete muskotály (Muscat negru) pentru substanțele colorante excelente pe care le conțin.

Vinul roșu închis la culoare denumit Bikavér este menționat pentru prima dată în 1851, într-o carte de proverbe, în următorii termeni: „Bikavér, aceasta este denumirea vinului roșu tare, în special a celui de Eger”. După ravagiile provocate de filoxeră, pentru a demonstra importanța viticulturii și a viniculturii în regiunea Eger, Institutul Regal de Ampelologie din Ungaria a decis, de comun acord cu Școala de Viticultură și Oenologie, să înființeze o filială la Eger. Aceasta, continuând să funcționeze ca institut de cercetare, a devenit unul dintre cele mai importante centre la nivel național, fiind specializată atât în selecția soiurilor rezistente, cât și în cercetarea referitoare la valoarea soiurilor, în evaluarea locurilor de producție (*terroirs*), precum și în cercetarea oenologică, în special în ceea ce privește tehnologiile de elaborare a vinului roșu.

#### Denumirea de origine protejată „Eger”

Importanța vinurilor Eger și a protecției comerțului din regiune sunt subliniate prin faptul că denumirile de origine EGER (ERLAU) și EGRI (ERLAUER) au fost înregistrate încă din 15 septembrie 1970 în categoria de mărfuri nr. 33 (VINURI), în temeiul Acordului de la Lisabona privind protecția și înregistrarea internațională a denumirilor de origine.

### 2. Descrierea vinurilor

Regiunea viticolă este potrivită atât pentru producția vinurilor albe lejere și cu gust persistent, cât și pentru producția de vinuri albe dense, rotunde și corpente. Aceste vinuri se caracterizează prin bogăția aromelor și a mineralelor; de asemenea, ele sunt mai bogate în acizi naturali decât vinurile produse în zonele situate la sud de Eger.

De asemenea, în regiune sunt produse vinuri de tipul siller, bogate în savoare, cu o durată de conservare mai mare decât cea a vinurilor produse în Ungaria în general. Aceste vinuri dezvăluie în mod clar arome de fructe proaspete, dar și coapte.

Conținutul de taninuri al vinurilor roșii este, în general, scăzut, aciditatea lor relativă și gustul persistent fiind datorate învecinării cu granița de nord a arealelor în care se desfășoară activitățile de viticultură și producție de vin, precum și prezenței vânturilor specifice colinelor și văilor. Aceste vinuri, caracterizate de arome marcante de fructe și de condimente, pot fi maturate și de-a lungul unei perioade îndelungate.

Podgoriile au fost dintotdeauna caracterizate de un număr mare de soiuri de viță-de-vie și, de aceea, au devenit locul privilegiat pentru vinurile obținute prin asamblare, în special Bikavér (Sânge de taur).

### 3. Descrierea și demonstrarea unei legături cauzale

Condițiile climatice din regiunea viticolă sunt influențate, în principal, de vecinătatea munților Bükk. Aceștia oferă protecție împotriva gerului din timpul iernii, iar nopțile răcoroase aduse de „vântul de munte” după zilele calde de vară și de toamnă asigură menținerea unei acidități rafinate și elegante și a unor arome primare fructate ale strugurilor. Prin urmare, se poate spune, în general, că vinurile din regiunea Eger prezintă o aciditate vie și o savoare persistentă. Solurile din regiunea viticolă Eger prezintă un echilibru hidric bun și, datorită cantităților anuale medii de precipitații de 600 mm, strugurii se dezvoltă în mod echilibrat și fără a le fi grăbită coacerea. Datorită acestui echilibru, vinurile nu prezintă o aciditate excesivă, care ar putea fi provocată de un deficit de apă.

Din cauza varietății condițiilor climatice și a compoziției solurilor din regiunea viticolă Eger, pot exista diferențe considerabile de la un *terroir* la altul – mai ales în cazul anilor de recoltă „mai puțin buni” – în ceea ce privește tăria alcoolică, conținutul de acizi și chiar aroma vinurilor. Experimentele efectuate în cadrul Institutului de Științe ale Viței-de-vie și ale Vinului din Eger sunt destul de concludente: acestea par să confirme că situarea și expunerea *terroir*-urilor au un impact mai mare în special asupra tăriei alcoolice și asupra caracterului generos al vinurilor, în timp ce compoziția solului joacă un rol important în formarea aromelor. Prin urmare, diferențele *terroir*-uri permit elaborarea unor vinuri cu caracter specific. De exemplu, vinurile produse pe soluri de origine vulcanică, pe care stratul arabil este mai subțire, sunt mai bogate în minerale, vinurile produse pe soluri deosebit de argiloase, cu un strat arabil mai adânc, sunt mai corpolente, în timp ce vinurile produse pe solul nisipos din regiunea Debrő sunt mai generoase datorită încălzirii mai rapide a solului.

Drept urmare, tradițiile locale și această diversitate climatică sunt elementele care explică și justifică atât existența unui număr mare de soiuri de viță-de-vie în regiune, cât și producția unei game foarte variate de vinuri. Condițiile climatice și proprietățile fizice ale solului din arealul de producție delimitat din vecinătatea orașului Eger permit viticultorilor locali să beneficieze de o regiune care, spre deosebire de celelalte areale de producție viticolă de pe teritoriul țării, este adecvată pentru producția unei game foarte variate de vinuri de o calitate excelentă.

## 9. Condiții esențiale suplimentare (ambalare, etichetare, alte cerințe)

Norme generale referitoare la etichetare (1)

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tip de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Descrierea condiției:

- (a) În locul mențiunii „denumire de origine protejată” se pot utiliza și mențiuni tradiționale, precum „vin «Classicus» de origine protejată”, „vin «Superior» de origine protejată” sau „vin «Grand superior» de origine protejată”.
- (b) Denumirile soiurilor, mențiunile tradiționale, alte mențiuni cu utilizare limitată sau mențiunile care se referă la culoarea vinului pot fi indicate pe etichetă numai în cazul în care astfel de mențiuni nu ies mai mult în evidență decât denumirea de origine prin tipul, dimensiunea sau culoarea caracterelor.
- (c) În ceea ce privește vinurile Superior sau Grand superior, denumirea vinului trebuie să fie completată de mențiunea Superior sau Grand superior. Această mențiune trebuie să figureze după denumirea de origine și trebuie tipărită cu aceleași caractere. În cazul în care se indică denumirea *terroir*-ului, este obligatoriu să se indice și clasificarea pe etichetă, în același câmp vizual cu cel în care apare denumirea *terroir*-ului, precum și denumirea localității.
- (d) Mențiunea tradițională „Bikavér” (Sânge de taur) trebuie să figureze doar pe eticheta vinurilor elaborate din soiuri de viță-de-vie cultivate pe următoarele terenuri viticole: în conformitate cu cadastrul viticol, terenurile viticole care fac parte din clasele I și II din localitățile Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros și Szomolya, terenurile viticole Cinège, Közép-bérc, Ördögös, Öreg-hegy, Padok și Szirák din Verpelét, precum și Dobi tető din Tarnaszentmária.

Norme generale referitoare la etichetare (2)

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tip de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

- (e) Mențiunea tradițională „Bikavér” trebuie să figureze pe etichetă imediat după forma „Egri” a denumirii de origine „Eger”; aceasta trebuie tipărită pe același rând și cu aceleași caractere utilizate pentru denumirea în cauză.
- (f) Un desen sau o imagine care reprezintă sau evocă o figură de taur sau un cap de taur sau chiar traducerea cuvântului „bikavér” („sânge de taur”) într-o limbă străină sau orice expresie în maghiară sau într-o limbă străină care evocă sângele de taur nu poate figura decât pe eticheta și pe sticlele vinurilor Egri Bikavér, Egri Bikavér Superior și Egri Bikavér Grand superior. Cu toate acestea, o excepție de la această regulă este desenul evocând un cap de taur care figurează pe marca regiunii viticole Eger.
- (g) Un desen sau o imagine care reprezintă sau evocă o stea, indiferent de dimensiune sau de formă, sau chiar traducerea cuvântului „csillag” („stea”) într-o limbă străină sau orice expresie în maghiară sau în orice limbă străină care evocă o stea nu poate figura decât pe vinurile Egri Csillag, Egri Csillag Superior și Egri Csillag Grand superior.
- (h) În ceea ce privește vinurile obținute prin asamblare, un soi de viță-de-vie nu poate fi indicat decât dacă proporția acestuia în amestec este de minimum 5 %. În acest caz, denumirea soiului de viță-de-vie trebuie să fie indicată cu caractere a căror dimensiune nu poate depăși o cincime din dimensiunea caracterelor utilizate pentru menționarea denumirii de origine.
- (i) Indicarea anului de recoltă este obligatorie.
- (j) Indicarea denumirii *terroir*-ului este obligatorie pentru vinurile Grand superior.

Denumirile unităților geografice mai mici și norme care reglementează delimitarea și menționarea acestora (1)

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tip de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

- (a) Localități:
  - (i) pentru vinurile Classicus, Superior și Grand superior, pentru toate tipurile de vin;
  - (ii) identitatea originii: cel puțin 85 %;
  - (iii) denumirile localităților care pot fi indicate sunt următoarele: Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu, Verpelét.
- (b) Legătura dintre unitățile geografice mai mici și mărcile comerciale: în cazul vinurilor desemnate cu ajutorul mărcilor înregistrate sau cu ajutorul mărcilor stabilite prin utilizare înainte de 11 mai 2002 care sunt alcătuite parțial sau integral din denumirea unei unități geografice mai mici sau dintr-o referire la o zonă geografică a țării, nu se aplică normele privind indicarea originii strugurilor utilizați pentru elaborarea vinurilor.
- (c) *Terroir*-uri:
  - (i) doar pentru vinurile Grand superior;
  - (ii) identitatea originii: cel puțin 95 %;
  - (iii) de asemenea, denumirea localității vizate din regiunea viticolă trebuie să figureze pe etichetă.
  - (iv) Denumiri de *terroir*
    - 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.

Denumirile unităților geografice mai mici și norme care reglementează delimitarea și menționarea acestora (2)

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tip de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

(iv) Denumiri de *terroir* (continuare):

- Eger Almagyar, Áfrika, Agárdi, Almár-völgy, Bajusz, Bajusz-völgy, Bánya-tető, Békési, Benke-lápa, Birka, Braun-völgy, Cigléd, Cinege, Déllés, Dobrányi, Donát, Érseki, Erzsébet-völgy, Fehér-hegy, Felső-galagonyás, Fertő, Gőzmalmos, Grőber, Grőber-völgy, Gyilkos, Hajdú-hegy, Hergyimó, Kerékkötő, Kis-Eged, Kis-galagonyás, Kis-Kocs, Kolompos, Kolompos-völgy, Kőlyuk-tető, Kőporos, Kutya-hegy, Losonci-völgy, Makjány, Marinka, Merengő, Mész-hegy, Mezey alsó, Mezey öreg, Nagy-galagonyás, Nagy-Eged-dűlő, Nagy-Eged-hegy, Nagy-Kocs, Nyerges, Nyúzó, Öreg-hegy, Pap-hegy, Pirittyó, Posta út, Rác-hegy, Rádé, Répás-tető, Rózsás, Sík-hegy, Steiner, Szarkás, Szépasszony-völgy, Szőlőcske, Szőlőske, Tiba, Tibrik, Tihamér, Tót-hegy, Új-fogás, Vécsey-völgy, Vidra, Vizes-hegy;
- Egerbakta: Dobos-lápa, Ivánka, Ivánkafő, Magyalos, Muki-lápa, Ortás, Pap-tag, Szőlő-tető, Töviskes, Zsebelápa;
- Egerszalók: Ádám-völgy, Buk-tető, Ferenc-hegy, Juhkosár, Káptalan-völgy, Kis-határ, Kovászó, Kővágó, Magyalos, Nagy Ádám-tető, Pap-tag, Vágás;
- Egerszólát: Alsó-hegy, Birka-tető, Boldogságos, Csutaj-tető, Felső-hegy, Kamra-völgy, Kántor-tag, Szarvas, Tó-bérc;
- Feldebrő: Alberki, Bogár-hát, Csepegő, Csonkás, Egri út, Szőlők háta;
- Felsőtárkány: Homok-hegy, Homok-lápa, Nyavalyás, Öreg-hegy, Tiba alja.

Denumirile unităților geografice mai mici și norme care reglementează delimitarea și menționarea acestora (3)

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tip de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

(iv) Denumiri de *terroir* (continuare):

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

Norme referitoare la indicarea tipului de vin (1)

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tip de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

**Classicus bikavér (sânge de taur)**

- Mențiunea tradițională „Bikavér” trebuie să figureze pe etichetă imediat după forma „Egri” a denumirii de origine „Eger”; aceasta trebuie tipărită pe același rând și cu aceleași caractere utilizate pentru denumirea în cauză.
- Mențiuni tradiționale și alte mențiuni cu utilizare limitată care pot fi indicate: „barrique”, „fahordós érlelésű bor” (vin maturat în butoi de lemn), „termőhelyen palackozva” (îmbuteliat în arealul de producție), „ó” (învechit), „muzeális bor” (vin de muzeu)

**Classicus muskotály (Muscat)**

- Mențiuni tradiționale și alte mențiuni cu utilizare limitată care pot fi indicate: „cuvée”, „első szüret” (prima recoltă), „virgin vintage”, „újbor” (vin nou), „primőr” (vin tânăr), „termőhelyen palackozva” (îmbuteliat în arealul de producție)
- Mențiunea „Muskotály” (Muscat) poate să figureze pe etichetă numai în cazul în care nu iese mai mult în evidență decât denumirea de origine prin tipul, dimensiunea sau culoarea caracterelor.

**Classicus siller și Classicus roze:**

- Mențiuni tradiționale și alte mențiuni cu utilizare limitată care pot fi indicate: „cuvée”, „első szüret” (prima recoltă), „virgin vintage”, „újbor” (vin nou), „primőr” (vin tânăr), „termőhelyen palackozva” (îmbuteliat în arealul de producție)

**Classicus fehér (alb)**

- Denumirile soiurilor de viță-de-vie pot fi indicate pe etichetă numai în cazul în care astfel de mențiuni nu ies mai mult în evidență decât denumirea de origine prin tipul, dimensiunea sau culoarea caracterelor.
- Celelalte denumiri ale soiurilor de viță-de-vie trebuie să fie indicate cu caractere a căror dimensiune nu depășește jumătate din dimensiunea caracterelor utilizate pentru menționarea denumirii de origine.
- Mențiuni tradiționale și alte mențiuni cu utilizare limitată care pot fi indicate: „barrique”, „cuvée”, „fahordós érlelésű bor” (vin maturat în butoi de lemn), „első szüret” (prima recoltă), „virgin vintage”, „újbor” (vin nou), „primőr” (vin tânăr), „termőhelyen palackozva” (îmbuteliat în arealul de producție), „ó” (învechit), „muzeális bor” (vin de muzeu)

**Norme referitoare la indicarea tipului de vin (2)****Cadrul juridic:****În legislația națională****Tip de condiție suplimentară:****Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare****Descrierea condiției:****Classicus csillag (stea)**

- Mențiunea „csillag” trebuie să figureze pe etichetă imediat după forma „Egri” a denumirii de origine „Eger”; aceasta trebuie tipărită pe același rând și cu aceleași caractere utilizate pentru denumirea în cauză.
- Mențiuni tradiționale și alte mențiuni cu utilizare limitată care pot fi indicate: „barrique”, „fahordós érlelésű bor” (vin maturat în butoi de lemn), „első szüret” (prima recoltă), „virgin vintage”, „újbor” (vin nou), „primőr” (vin tânăr), „termőhelyen palackozva” (îmbuteliat în arealul de producție)

**Classicus vörös (roșu)**

- Denumirile soiurilor de viță-de-vie pot fi indicate pe etichetă numai în cazul în care astfel de mențiuni nu ies mai mult în evidență decât denumirea de origine prin tipul, dimensiunea sau culoarea caracterelor.
- Celelalte denumiri ale soiurilor de viță-de-vie trebuie să fie indicate cu caractere a căror dimensiune nu depășește jumătate din dimensiunea caracterelor utilizate pentru menționarea denumirii de origine.
- Mențiuni tradiționale și alte mențiuni cu utilizare limitată care pot fi indicate: „barrique”, „cuvée”, „fahordós érlelésű bor” (vin maturat în butoi de lemn), „első szüret” (prima recoltă), „virgin vintage”, „újbor” (vin nou), „primőr” (vin tânăr), „termőhelyen palackozva” (îmbuteliat în arealul de producție), „ó” (învechit), „muzeális bor” (vin de muzeu)

**Superior bikavér (sânge de taur)**

- Mențiunea tradițională „Bikavér” trebuie să figureze pe etichetă imediat după forma „Egri” a denumirii de origine „Eger”; aceasta trebuie tipărită pe același rând și cu aceleași caractere utilizate pentru denumirea în cauză.
- Mențiuni tradiționale și alte mențiuni cu utilizare limitată care pot fi indicate: „barrique”, „fahordós érlelésű bor” (vin maturat în butoi de lemn), „termőhelyen palackozva” (îmbuteliat în arealul de producție)

**Superior fehér (alb)**

- Denumirile soiurilor de viță-de-vie pot fi indicate pe etichetă numai în cazul în care astfel de mențiuni nu ies mai mult în evidență decât denumirea de origine prin tipul, dimensiunea sau culoarea caracterelor.

- Celelalte denumiri ale soiurilor de viță-de-vie trebuie să fie indicate cu caractere a căror dimensiune nu depășește jumătate din dimensiunea caracterelor utilizate pentru menționarea denumirii de origine.
- Mențiuni tradiționale și alte mențiuni cu utilizare limitată care pot fi indicate: „barrique”, „cuvée”, „fahordós érlelésű bor” (vin maturat în butoi de lemn), „termőhelyen palackozva” (îmbuteliat în arealul de producție), főbor (vin principal)

Norme referitoare la indicarea tipului de vin (3)

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tip de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Superior csillag (stea)

- Mențiunea „csillag” trebuie să figureze pe etichetă imediat după forma „Egri” a denumirii de origine „Eger”; aceasta trebuie tipărită pe același rând și cu aceleași caractere utilizate pentru denumirea în cauză.
- Mențiuni tradiționale și alte mențiuni cu utilizare limitată care pot fi indicate: „barrique”, „fahordós érlelésű bor” (vin maturat în butoi de lemn), „termőhelyen palackozva” (îmbuteliat în arealul de producție)

Superior vörös (roșu)

- Denumirile soiurilor de viță-de-vie pot fi indicate pe etichetă numai în cazul în care astfel de mențiuni nu ies mai mult în evidență decât denumirea de origine prin tipul, dimensiunea sau culoarea caracterelor.
- Celelalte denumiri ale soiurilor de viță-de-vie trebuie să fie indicate cu caractere a căror dimensiune nu depășește jumătate din dimensiunea caracterelor utilizate pentru menționarea denumirii de origine.
- Mențiuni tradiționale și alte mențiuni cu utilizare limitată care pot fi indicate: „barrique”, „cuvée”, „fahordós érlelésű bor” (vin maturat în butoi de lemn), „termőhelyen palackozva” (îmbuteliat în arealul de producție), főbor (vin principal)

Superior késői szüretelésű (din struguri recoltați târziu)

- Denumirile soiurilor de viță-de-vie pot fi indicate pe etichetă numai în cazul în care astfel de mențiuni nu ies mai mult în evidență decât denumirea de origine prin tipul, dimensiunea sau culoarea caracterelor.
- Celelalte denumiri ale soiurilor de viță-de-vie trebuie să fie indicate cu caractere a căror dimensiune nu depășește jumătate din dimensiunea caracterelor utilizate pentru menționarea denumirii de origine.
- Mențiuni tradiționale și alte mențiuni cu utilizare limitată care pot fi indicate: „barrique”, „cuvée”, „fahordós érlelésű bor” (vin maturat în butoi de lemn), „termőhelyen palackozva” (îmbuteliat în arealul de producție)

Grand superior bikavér (sânge de taur)

- Mențiunea tradițională „Bikavér” trebuie să figureze pe etichetă imediat după forma „Egri” a denumirii de origine „Eger”; aceasta trebuie tipărită pe același rând și cu aceleași caractere utilizate pentru denumirea în cauză.
- Mențiuni tradiționale și alte mențiuni cu utilizare limitată care pot fi indicate: „barrique”, „fahordós érlelésű bor” (vin maturat în butoi de lemn), „termőhelyen palackozva” (îmbuteliat în arealul de producție)

Norme referitoare la indicarea tipului de vin (4)

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tip de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Grand superior fehér (alb)

- Denumirile soiurilor de viță-de-vie pot fi indicate pe etichetă numai în cazul în care astfel de mențiuni nu ies mai mult în evidență decât denumirea de origine prin tipul, dimensiunea sau culoarea caracterelor.
- Celelalte denumiri ale soiurilor de viță-de-vie trebuie să fie indicate cu caractere a căror dimensiune nu depășește jumătate din dimensiunea caracterelor utilizate pentru menționarea denumirii de origine.
- Mențiuni tradiționale și alte mențiuni cu utilizare limitată care pot fi indicate: „barrique”, „cuvée”, „fahordós érlelésű bor” (vin maturat în butoi de lemn), „termőhelyen palackozva” (îmbuteliat în arealul de producție)

## Grand superior csillag (stea)

- Mențiunea „csillag” trebuie să figureze pe etichetă imediat după forma „Egri” a denumirii de origine „Eger”; aceasta trebuie tipărită pe același rând și cu aceleași caractere utilizate pentru denumirea în cauză.
- Mențiuni tradiționale și alte mențiuni cu utilizare limitată care pot fi indicate: „barrique”, „fahordós érlelésű bor” (vin maturat în butoi de lemn), „termőhelyen palackozva” (îmbuteliat în arealul de producție)

## Grand superior vörös (roșu)

- Denumirile soiurilor de viță-de-vie pot fi indicate pe etichetă numai în cazul în care astfel de mențiuni nu ies mai mult în evidență decât denumirea de origine prin tipul, dimensiunea sau culoarea caracterelor.
- Celelalte denumiri ale soiurilor de viță-de-vie trebuie să fie indicate cu caractere a căror dimensiune nu depășește jumătate din dimensiunea caracterelor utilizate pentru menționarea denumirii de origine.
- Mențiuni tradiționale și alte mențiuni cu utilizare limitată care pot fi indicate: „barrique”, „cuvée”, „fahordós érlelésű bor” (vin maturat în butoi de lemn), „termőhelyen palackozva” (îmbuteliat în arealul de producție)

## Norme referitoare la ambalarea produselor

## Cadrul juridic:

În legislația națională

## Tip de condiție suplimentară:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

## Descrierea condiției:

- (a) Vinurile clasificate în categoriile Superior și Grand superior (toate tipurile de vin), precum și vinurile Bikavér și Csillag din categoria Classicus trebuie să fie comercializate doar în recipient de sticlă. Toate celelalte tipuri de vin trebuie să fie comercializate doar în recipient de sticlă sau în ambalaj de tip bag-in-box.
- (b) Îmbutelierea trebuie să se efectueze doar în atelierul de îmbuteliere autorizat de autoritatea viticolă și înregistrat de Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (denumit în continuare EBHT) (Consiliul comunităților vitivinicole din regiunea viticolă Eger). Obligația de îmbuteliere nu vizează vinurile produse de viticultor pe teritoriul arealului de producție pentru uzul propriu și consumate în propria cramă.
- (c) Îmbutelierea în afara arealului delimitat nu se poate efectua decât în cazul depunerii unei declarații cu cel puțin 48 de ore înainte de începerea prevăzută a operațiunii. Pentru a păstra calitatea organoleptică, îmbutelierea trebuie să se efectueze în termen de 90 de zile de la scoaterea vinului din locul în care a fost produs.

## Data cea mai timpurie de introducere pe piață

## Cadrul juridic:

Stabilit de către organizația care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest lucru

## Tip de condiție suplimentară:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

## Descrierea condiției:

- (a) Vinuri Classicus:
  - (i) Bikavér (sânge de taur): la data de 1 septembrie din primul an care urmează după anul de recoltă;
  - (ii) csillag (stea): la data de 15 martie din primul an care urmează după anul de recoltă;
  - (iii) pentru toate celelalte tipuri de vinuri: nu a fost stabilită o dată.
- (b) Vinuri Superior:
  - (i) Bikavér (sânge de taur): la data de 1 noiembrie din primul an care urmează după anul de recoltă;
  - (ii) csillag (stea): la data de 15 martie din primul an care urmează după anul de recoltă;
  - (iii) pentru toate celelalte tipuri de vinuri: nu a fost stabilită o dată.
- (c) Vinuri Grand superior:
  - (i) Bikavér (sânge de taur): la data de 1 noiembrie din primul an care urmează după anul de recoltă;
  - (ii) csillag (stea): la data de 1 iulie din primul an care urmează după anul de recoltă;
  - (iii) pentru toate celelalte tipuri de vinuri: nu a fost stabilită o dată.

Producția în afara arealului geografic delimitat



Cadrul juridic:

Stabilit de către organizația care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest lucru

Tip de condiție suplimentară:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Pe teritoriul localității Kompolt și, în cazul strugurilor cultivați pe *terroir*-ul Dóc, situat în localitatea Noszvaj, pe teritoriul localităților Bogács, Bükkzsérc și Cserépfalu

Norme tranzitorii

Cadrul juridic:

Stabilit de către organizația care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest lucru

Tip de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

- (a) Toți producătorii care au introdus pe piață vin „Egri Bikavér” cu indicarea *terroir*-ului, produs din struguri cultivați înainte de 31 decembrie 2009 și care au respectat obligațiile vizate la articolul 20 din Decretul nr. 102 din 5 august 2009 al Ministerului agriculturii și dezvoltării rurale (FMV) trebuie să aplice pe parcursul anilor următori regulile de asamblare anterioare referitoare la vinul „Egri Bikavér” definite prin Decretul nr. 130 din 31 decembrie 2003 al Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale (FMV) privind vinurile cu denumire de origine protejată din regiunea viticolă Eger în cazul în care asamblează vin „Egri Bikavér” ce poartă indicația *terroir*-ului, obținut din aceeași plantație și din același *terroir*, pe toată durata de viață a plantației sau cel puțin atât timp cât nu schimbă compoziția soiurilor de pe plantație.
- (b) Producătorii care produc vinul „Classicus Egri Bikavér”, care corespunde unui produs ecologic obținut dintr-o cultură ecologică, și care demonstrează printr-o documentație adecvată că, în anul în cauză, nu au posibilitatea de a amesteca vinuri obținute din patru soiuri de viță-de-vie, în conformitate cu punctul III, pot amesteca vinuri obținute din trei soiuri de viță-de-vie pentru a produce vinul ecologic „Classicus Egri Bikavér”.
- (c) Normele tranzitorii încetează să se mai aplice începând cu campania viticolă 2021/2022.

**Link către caietul de sarcini al produsului**

[https://boraszat.kormany.hu/download/f/5d/82000/Eger\\_OEM\\_v4\\_boraszat\\_200215.pdf](https://boraszat.kormany.hu/download/f/5d/82000/Eger_OEM_v4_boraszat_200215.pdf)

---