

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33**

(2020/C 330/07)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

OZNÁMENIE O ŠTANDARDNEJ ZMENE JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„EGER/EGRI“

PDO-HU-A1328-AM05

Dátum oznámenia: 28. 7. 2020

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Zmena dátumu začiatku predaja v prípade vína classicus bikavér (býčia krv) na 1. september roku nasledujúceho po roku zbere úrody; V prípade vín typu superior a grand superior na 1. november roku nasledujúceho po roku zbere úrody a v prípade vín „superior csillag“ (superior hviezda) na 15. marec roku nasledujúceho po roku zbere úrody.
  - a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
    - VIII. Ďalšie podmienky
  - b) Bod jednotného dokumentu, ktorého sa zmena týka:
    - Ďalšie podmienky – Najskorší dátum začiatku predaja
  - c) Odôvodnenie: Zrušenie obdobia fľašovania a normalizácia času zrenia si vyžaduje stanovenie skoršieho dátumu začiatku predaja, aby sa zákazníci mali skôr prístup k vínam „csillag“ (hviezda) a „bikavér“ (býčia krv), ktoré sa vyznačujú čerstvým a ovocným charakterom.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Eger

Egri

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

#### 4. Opis vína (vín)

##### *Classicus bikavér (býčia krv)*

Suché červené cuvée, ktorého základom je odroda Kékfrankos, s granátovočervenými až tmavými rubínovými odtieňmi s bohatou korenistou a ovocnou arómou a chuťou bez výrazných tanínov. Víno je vyzreté a cítiť v ňom tóny čerstvého ovocia a o jeho komplexnosti svedčí aj skutočnosť, že v ňom neprevláda charakter žiadnej z muštových odrôd.

\* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,5
Minimálna celková kyslosť:	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

##### *Classicus muskotály (muškát)*

Živé a svieže biele vína s odtieňmi od zelenkavobielej po zelenkavožltú až žltú, s typickou arómou a chuťou muškátu. Suché, polosuché, polosladké alebo sladké víno.

\* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	10
Minimálna celková kyslosť:	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

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

Vína vyrobené z červených odrôd, ktoré obsahujú viac farbív a sú tmavšie ako ružové vína, so svetločervenými odtieňmi v závislosti od odrody a odrodového zloženia. Suché vína s odtieňmi oranžovej; robustnejšie a kyselkavejšie s ovocnými a korenistými tónmi v aróme aj chuti.

\* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11
Minimálna celková kyslosť:	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

*Classicus rozé (ružové)*

Lahké svieže vína s živou kyslosťou, vyrobené z červených odrôd, s odtieňmi vo farbách šupky cibule až po ružovkasté, so živými a sviežimi vôňami a chuťou (malín, broskýň, višní, červených ríbezlí, čiernych ríbezlí, jahôd atď.) a príležitostne s vôňou kvetov.

\* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	10,5
Minimálna celková kyslosť:	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

*Classicus fehér (biele)*

Živé a svieže biele vína s dlhou dochuťou, s odtieňmi zelenkavobielej až zelenkavožltej, prípadne žltej. Odrodové vína majú ovocnú a inú arómu a chuť typickú pre konkrétnu odrodu. Biele víno sa môže vyrábať ako suché, polosuché, polosladké alebo sladké.

\* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	10,5
Minimálna celková kyslosť:	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

*Classicus csillag (hviezda)*

Živé a svieže suché biele víno s odtieňmi zelenkavobielej až zelenkavožltej, prípadne žltej. Má ovocnú a/alebo kvetinovú arómu a výraznú ovocnú chuť. Neprevláda v ňom charakter žiadnej z muštových odrôd, ani v ňom necítiť vyzrievanie v drevených sudoch, čo svedčí o jeho komplexnosti.

\* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11
Minimálna celková kyslosť:	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

*Classicus vörös (červené)*

Vína s granátovočervenými až tmavými rubínovými odtieňmi. Odrodové vína majú farebné odtiene typické pre odrodu, z ktorej sú vyrobené. Aróma, chuť, zaguľatené kyseliny a množstvo tanínov v kupážach odrážajú pomerné podiely odrôd, z ktorých sú scelené. Ide o suché až sladké vína so zamatovou chuťou, plným telom a vôňou ovocia (čerešní, malín, vlašských orechov, červených ríbezlí, čiernych ríbezlí atď.) a korenín (škorice, vanilky, čokolády, tabaku atď.).

\* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11
Minimálna celková kyslosť:	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

*Superior bikavér (býčia krv)*

Suché cuvée z červených vín najvyššej kvality, ktorého základom je odroda Kékfrankos, s tmavšími odtieňmi ako červené vína typu Classicus Eger, od granátovočervenej po tmavú rubínovú s bohatou korenistou a ovocnou arómou a chuťou, ale zo zásady bez výrazných tanínov. Vo víne cítiť charakteristické zrelé tóny a čerstvé ovocie; dlhotrvajúce vyzretie v sudoch a fľašiach mu však dodáva vyzretý, telnatý charakter. Neprevláda v ňom charakter žiadnej z muštových odrôd, čo svedčí o jeho komplexnosti.

\* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12,5
Minimálna celková kyslosť:	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

*Superior fehér (biele)*

Vyzreté vína vysokej kvality s dlhou dochuťou a relatívne vysokým obsahom alkoholu, zelenkavobielej až zelenkavožltej alebo žltej farby. Odrodové vína majú ovocnú a inú arómu a chuť typickú pre odrodu, z ktorej sú vyrobené. Kupáže majú plné telo a dlhú dochuť s rôznymi charakterovými vlastnosťami, ktoré závisia od podielu odrôd v kupáži, a môžu byť suché, polosuché, polosladké alebo sladké.

\* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálna celková kyslosť:	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

*Superior csillag (hviezda)*

Rozvinutejšie, vyzretejšie, intenzívne a komplexné suché biele víno s bohatou, robustnou chuťou, zelenkavobielej až zelenkavožltej alebo žltej farby, s vôňou ovocia a/alebo kvetov. Jednotlivé odrody sú vo víne vyvážené, žiadna neprevláda. Príležitostne môže mať minerálny charakter (v závislosti od honu) alebo iné špecifické vône.

\* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

## Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálna celková kyslosť:	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

*Superior vörös (červené)*

Vína tmavšej farby ako červené vína typu Classicus Eger, s granátovočervenými až tmavými rubínovými odtieňmi. Odrodové vína majú farebné odtiene typické pre odrodu, z ktorej sú vyrobené. Aróma, chuť, zaguľatené kyseliny a množstvo tanínov v kupážach odrážajú pomerné podiely odrôd, z ktorých sú scelené. Suché až sladké vína s výraznou vyzretou arómou, so zamatovou chuťou a plným telom, s vôňou ovocia (čerešní, malín, vlašských orechov, červených ríbezlí, čiernych ríbezlí atď.) a korenín (škoric, vanilky, čokolády, tabaku atď.).

\* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

## Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálna celková kyslosť:	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

*Superior késői szüretelésű (neskorý zber)*

Biele vína majú zelenkavobiely až zelenkavožltú alebo žltú farbu; červené granátovočervenú až tmavú rubínovú. Víno z jednej odrody viniča má farbu, arómu a vôňu typickú pre danú odrodu; ak je vyrobené z viacerých odrôd, charakteristiky vína sú komplexnejšie. Prevláda vôňa a príchuť vyzretého (zhrozenkovateného) hrozna, prípadne sprevádzaná botrytidovou arómou vzniknutou v dôsledku napadnutia viniča ušľachtilou hnilobou.

\* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11
Minimálna celková kyslosť:	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	33,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

*Grand superior bikavér (býčia krv)*

Robustné, bohaté červené víno s plným telom, granátovočervenej až tmavej rubínovej farby. Vzhľadom na povinný podiel odrody Kékfrankos ide o výnimočné suché červené cuvée, ktoré sa odlišuje od ostatných červených kupáží. Má aj bohatú korenistú a ovocnú arómu a vôňu. V dochuti je charakteristicky dlhé, má obzvlášť výrazné taníny. Vína určené na trh s označením názvu honu majú v mnohých prípadoch výnimočný charakter (napr. mineralitu). V dôsledku dlhého vyzrievania v sudoch a fľašiach môže toto víno mať silné tóny zrenia. Neprevláda v ňom charakter žiadnej z muštových odrôd, čo svedčí o jeho komplexnosti.

\* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálna celková kyslosť:	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

*Grand superior fehér (biele)*

Robustné, telnaté, bohaté a vyzreté biele víno zelenkavo-bielej až zelenkavo-žltej alebo žltej farby. Jeho vyzretý charakter, dlhá dochuť a pomerne vysoký obsah alkoholu svedčia o jeho vysokej kvalite. Odrodové vína majú ovocnú a inú arómu a chuť typickú pre odrodu, z ktorej sú vyrobené. Kupáže majú plné telo a dlhú dochuť s rôznymi charakterovými vlastnosťami, ktoré závisia na podiele odrôd v kupáži, a môžu byť suché, polosuché, polosladké alebo sladké.

\* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálna celková kyslosť:	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

*Grand superior csillag (hviezda)*

Telnaté, bohaté, robustné suché biele víno. Má zelenkavobielu až zelenkavožltú alebo žltú farbu. Vďaka zaužívaným spôsobom pestovania viniča a vyzrievania ide o víno s obzvlášť vyzretou vôňou a chuťou. Neprevláda v ňom charakter žiadnej z muštových odrôd, čo svedčí o jeho komplexnosti. Víno má aj bohatú ovocnú chuť a príležitostne môže mať minerálny charakter (v závislosti od honu). Má robustnú chuť, dlhú dochuť a vyzrieva v drevených sudoch.

\* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálna celková kyslosť:	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

*Grand superior vörös (červené)*

Telnaté, robustné, bohaté, vyzreté červené víno. Farba sa môže pohybovať na škále od granátovej až tmavorubínová. Odrodové vína majú farebné odtiene typické pre odrodu, z ktorej sú vyrobené. V dôsledku obzvlášť dlhého vyzrievania je pre víno typická vyzretá vôňa a chuť, vyzreté taníny a zaguľatená kyselina. Kupáže majú plné telo so zamatovou, obzvlášť vyzretou chuťou, obsah tanínov závisí od podielu odrôd v kupáži. V chuti a vône je cítiť ovocie (višne, maliny, vlašské orechy, červené ríbezle, čierne ríbezle atď.) a koreniny (škoricu, spálené drevo, vanilku, čokoládu, tabak atď.). Vína tohto druhu sa vyskytujú v celej škále od suchých po sladké.

\* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálna celková kyslosť:	4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

**5. Vinárske výrobné postupy**a) *Osobitné enologické postupy*

## Povinné enologické postupy (1)

## Osobitný enologický postup

## Classicus bikavér (býčia krv):

- dužina musí prekvasiť na šupkách aspoň 8 dní,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- musí vyzrievať v drevených sudoch aspoň šesť mesiacov s výnimkou vín vyrobených z odrôd Blauburger, Kadarka, Kékoportó a Turán.

— Pravidlá kupážovania:

- povinná je kupáž aspoň štyroch odrôd viniča, pričom podiel každej musí byť prinajmenšom 5 %,
- podiel odrody Kékfrankos musí byť 30 % až 65 % a táto odroda musí mať v kupáži najväčší podiel,
- podiel vína z odrôd Turán a Biborkadarka, či už spolu alebo samostatne, nesmie prekročiť 10 %.

Classicus muskotály (muškát):

- hrozno sa musí spracovať v deň zberu,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- mušt sa musí odkaľovať.

Classicus siller (klaret):

- dužina musí prekvasiť na šupkách,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom.

Classicus rozé (ružové) a Classicus fehér (biele):

- hrozno sa musí spracovať v deň zberu,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- mušt sa musí odkaľovať.

Povinné enologické postupy (2)

Osobitný enologický postup

Classicus csillag (hviezda):

- hrozno sa musí spracovať v deň zberu,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- mušt sa musí odkaľovať.

— Pravidlá kupážovania:

- povinná je kupáž aspoň štyroch odrôd viniča, pričom podiel každej musí byť prinajmenšom 5 %,
- podiel vína z jednej odrody nesmie prekročiť 50 %,
- použitie aspoň jednej z týchto odrôd je povinné a musí sa sceliť s týmito odrodami v pomere nie menšom ako 50 %: Cserszegi fűszeres, Ezerfűrtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit a Zengő,
- podiel týchto odrôd v kupáži, či už samostatne alebo spolu, nesmie presiahnuť 30 %: Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály a Zefír.

Classicus vörös (červené):

- dužina musí prekvasiť na šupkách,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom.

Povinné enologické postupy (3)

Osobitný enologický postup

Superior bikavér (býčia krv):

- dužina musí prekvasiť na šupkách aspoň 14 dní,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- víno musí zrieť v drevených sudoch aspoň 12 mesiacov.

— Pravidlá kupážovania:

- povinná je kupáž aspoň štyroch odrôd viniča, pričom podiel každej musí byť prinajmenšom 5 %,
- podiel odrody Kékfrankos musí byť 30 % až 65 % a táto odroda musí mať v kupáži najväčší podiel,
- podiel vína z odrody Turán nesmie prekročiť 10 %.

Superior fehér (biele):

- hrozno sa musí spracovať v deň zberu,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- mušt sa musí odkaľovať.

Superior csillag (hviezda):

- hrozno sa musí spracovať v deň zberu,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- mušt sa musí odkaľovať.

— Pravidlá kupážovania:

- povinná je kupáž aspoň štyroch odrôd viniča, pričom podiel každej musí byť prinajmenšom 5 %,
- podiel vína z jednej odrody nesmie prekročiť 50 %,
- použitie aspoň jednej z týchto odrôd je povinné a musí sa sceliť s týmito odrodami v pomere nie menšom ako 50 %: Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit a Zengő,
- podiel týchto odrôd v kupáži, či už samostatne alebo spolu, nesmie presiahnuť 30 %: Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály a Zefír.

Povinné enologické postupy (4)

Osobitný enologický postup

Superior vörös (červené):

- dužina musí prekvasiť na šupkách,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom.

Super késői szüretelésű (neskorý zber):

- hrozno sa musí spracovať v deň zberu,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- mušt sa musí odkaľovať.

Grand superior bikavér (býčia krv):

- dužina musí prekvasiť na šupkách aspoň 14 dní,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- víno musí zrieť v drevených sudoch aspoň 12 mesiacov.

— Pravidlá kupážovania:

- povinná je kupáž aspoň štyroch odrôd viniča, pričom podiel každej musí byť prinajmenšom 5 %,
- podiel odrody Kékfrankos musí byť 30 % až 65 % a táto odroda musí mať v kupáži najväčší podiel,
- podiel vína z odrody Turán nesmie prekročiť 10 %.

Grand superior fehér (biele):

- hrozno sa musí spracovať v deň zberu,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,

- mušt sa musí odkaľovať,
- musí zrieť aspoň šesť mesiacov.

Grand superior vörös (červené):

- dužina musí prekvasiť na šupkách,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom.

Povinné enologické postupy (5)

Osobitný enologický postup

Grand superior csillag (hviezda):

- hrozno sa musí spracovať v deň zberu,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- mušt sa musí odkaľovať,
- musí zrieť aspoň šesť mesiacov.
- Pravidlá kupážovania:
  - povinná je kupáž aspoň štyroch odrôd viniča, pričom podiel každej musí byť prinajmenšom 5 %,
  - podiel vína z jednej odrody nesmie prekročiť 50 %,
  - použitie aspoň jednej z týchto odrôd je povinné a musí sa sceliť s týmito odrodami v pomere nie menšom ako 50 %: Cserszegi fűszeres, Ezerfűrtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit a Zengő,
  - podiel týchto odrôd v kupáži, či už samostatne alebo spolu, nesmie presiahnuť 30 %: Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály a Zefír.

Neoprávnené enologické postupy (nad rámec existujúcich právnych predpisov)

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Úprava obsahu zvyškového cukru vo víne:

- Classicus bikavér (býčia krv)
- Classicus csillag (hviezda)
- všetky vína typu superior a grand superior

Superior késői szüretelésű a grand superior csillag:

- používanie dubových čipsov,
- reverzná osmóza,
- čiastočná dealkoholizácia vína.

Pravidlá pestovania viniča (1)

Postup pestovania

1. Pravidlá týkajúce sa vedenia viniča:

- a) Pre vinohrady, v ktorých bol vinič vysadený pred 1. augustom 2010 (vína typu classicus, superior a grand superior): hrozno vhodné na výrobu vín s chráneným označením pôvodu typu classicus, superior a grand superior možno zberať v ktoromkoľvek vinohrade bez ohľadu na pestovateľský postup, a to počas celej existencie vinohradu.
- b) Pre vinohrady, v ktorých bol vinič vysadený po 1. auguste 2010 (vína typu classicus, superior a grand superior):
  - i) Guyotov rez;
  - ii) stredný kordón;
  - iii) nízky kordón;
  - iv) vedenie viniča, pri ktorom sa ťažne vyvážujú do oblúka;

- v) vejárovitá palmeta;
  - vi) vedenie na hlavu;
  - vii) vedenie Gobelet.
2. Pravidlá týkajúce sa hustoty výsadby vo vinohrade
- a) Pre vinohrady, v ktorých bol vinič vysadený pred 1. augustom 2010: Hrozno vhodné na výrobu vín s chráneným označením pôvodu typu classicus, superior a grand superior možno zberať v ktoromkoľvek vinohrade bez ohľadu na vzdialenosť medzi krami, a to počas celej existencie vinohradu.
  - b) Pre vinohrady, v ktorých bol vinič vysadený po 1. auguste 2010 (vína typu classicus):
    - i) hustota výsadby je najmenej 3 700 krov na hektár;
    - ii) vzdialenosť medzi krami je najmenej 0,8 m.
  - c) Pre vinohrady, v ktorých bol vinič vysadený po 1. auguste 2010 (vína typu superior a grand superior):
    - i) hustota výsadby je najmenej 4 000 krov na hektár;
    - ii) vzdialenosť medzi krami je najmenej 0,8 m.
3. Spôsob zberu: mechanizovaný alebo ručný.
4. Určenie začiatku zberu: zrelosť hrozna pestovaných odrôd určuje príslušný predseda vinárskeho spolku a na základe toho určí deň začiatku zberu danej odrody.

Kvalita hrozna (minimálny obsah cukru vyjadrený ako potenciálny obsah alkoholu) (1)

Postup pestovania

Classicus bikavér (býčia krv):

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

Classicus muskotály (muškát):

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

Classicus siller (klaret):

- 10,60 obj. % (17° maďarského muštomeru): Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

Classicus rozé (ružové):

- 10,60 obj. % (17° maďarského muštomeru): Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

Kvalita hrozna (minimálny obsah cukru vyjadrený ako potenciálny obsah alkoholu) (2)

Postup pestovania

Classicus fehér (biele):

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

Classicus csillag (hviezda):

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

Classicus vörös (červené):

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

Všetky vína typu superior a grand superior:

- 12,83 obj. % (20° maďarského muštomeru) pre všetky odrody

b) *Maximálne výnosy*

V prípade vín typu classicus

100 hektolitrov na hektár

V prípade vín typu classicus – ručný zber

13 600 kg hrozna na hektár

V prípade vín typu classicus – mechanizovaný zber

13 100 kg hrozna na hektár

V prípade vín typu superior

60 hektolitrov na hektár

V prípade vín typu classicus – ručný zber

8 100 kg hrozna na hektár

V prípade vín typu superior – mechanizovaný zber

7 800 kg hrozna na hektár

V prípade vín typu grand superior

35 hektolitrov na hektár

V prípade vín typu grand superior – ručný zber

6 000 kg hrozna na hektár

V prípade vín typu grand superior – mechanizovaný zber

5 600 kg hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

1. VÍNA TYPU CLASSICUS:

Územie obcí Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu a Verpelét, ktoré sú podľa vinohradníckeho katastra klasifikované ako vinohradnícke pozemky triedy I a II

2. VÍNA TYPU SUPERIOR A GRAND SUPERIOR:

Územie obcí Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu a Verpelét, ktoré sú podľa vinohradníckeho katastra klasifikované ako vinohradnícke pozemky triedy I a II

7. **Hlavné muštové odrody**

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 – zolotisztűj rannűj  
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 – feteasca regale  
királyleányka – galbena de ardeal  
királyleányka – königliche mädchentraube  
királyleányka – königstochter  
királyleányka – little princess  
kármin  
kékfrankos – blauer lemlberger  
kékfrankos – blauer limberger  
kékfrankos – blaufränkisch  
kékfrankos – limberger  
kékfrankos – moravka  
kékoportó – blauer portugieser  
kékoportó – modry portugal  
kékoportó – portugais bleu  
kékoportó – portugalske modré  
kékoportó – portugizer  
leányka – dievcenske hrozno  
leányka – feteasca alba  
leányka – leányszőlő  
leányka – mädchentraube  
memoire  
merlot  
mátrai muskotály  
mézes  
olasz rizling – grasevina  
olasz rizling – nemes rizling  
olasz rizling – olaszrizling  
olasz rizling – riesling italien

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

syrah – sirac  
szürkebarát – auvergans gris  
szürkebarát – grauburgunder  
szürkebarát – graumönch  
szürkebarát – pinot grigio  
szürkebarát – pinot gris  
szürkebarát – ruländer  
sárga muskotály – moscato bianco  
sárga muskotály – muscat blanc  
sárga muskotály – muscat 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. Opis súvislostí

„Vína (1)“

### 1. Opis vymedzenej zemepisnej oblasti

#### Prírodné faktory

Eger sa nachádza medzi pohoriami Matra a Bükk, na pomedzí Severomaďarského stredohoria a Veľkej dunajskej kotliny v nadmorskej výške 160 až 180 metrov nad morom. Egerská kotlina je na východnej a západnej strane obklopená kopcami vysokými 200 až 300 metrov.

Severovýchodne od mesta sa nachádza vrch Nagy-Eged s výškou viac ako 500 metrov. Vrch sa tiahne zo západu na východu a strana, na ktorej sa pestuje vinič, je orientovaná na juh.

#### Pôdne druhy vo vinárskom regióne Eger

Pôda vo vinohradníckych oblastiach, na ktoré sa vzťahuje zemepisný názov „Eger“ pozostáva z viacerých druhov hnedej lesnej pôdy na ryolitovom tufo sopečného pôvodu (kambizem, černoze, luvisol, erodovaná pôda) s výnimkou aluviálnych pieskov na okraji obcí Verpelét, Feldebrő, Aldebrő a Tófalu. Vinohrady sa až na niekoľko výnimiek nachádzajú na náhorných plošinách a na prilahlých mierne sa zvažujúcich južných, západných a východných svahoch. Z nich sa týči vrch Nagy-Eged, ktorého hnedá lesná pôda vznikla na morských vápencových sedimentoch, a vrch Mész s andezitovým podložím.

Pôda v tejto oblasti je mimoriadne vhodná na pestovanie viniča, a to vďaka priaznivým topografickým podmienkam v okrajových častiach mesta. Vinice boli vysadené na južných a juhozápadných svahoch vrchov a vyvýšeníh na tzv. verő (slnčných svahoch). Priemerné meteorologické údaje namerané v danej vinohradníckej oblasti za posledných 47 rokov: priemerná ročná teplota: 10,65°C, priemerné ročné zrážky: 592,6 mm; priemerný ročný počet snežných hodín: 1 964 hodín. Podľa platných právnych predpisov sú na pestovanie viniča vhodné tie oblasti, ktoré sú podľa vinohradníckeho katastra zaradené do triedy I a II. Vo vinohradníckom regióne Eger je teda vhodných na pestovanie viniča 18 431 ha v oblastiach zaradených do triedy I a 3 914 ha v oblastiach zaradených do triedy II. Celková plocha predstavuje 22 345 ha.

#### Ludské faktory

Výskyt viníc v blízkosti mesta Eger a pestovanie viniča v stredoveku.

Na svahu vrchu Kis Eged sa našla fosília listu viniča stará 30 miliónov rokov, tzv. *Vitis Hungarica*. S dnešným vinohradníctvom však nesúvisí. Podľa archeologických údajov bolo mesto Eger a jeho okolie obývané už v 10. storočí. Predpokladá sa, že do začiatku 11. storočia sa stalo významným mestom na území dnešného Maďarska. V listine kráľa Bela IV. z roku 1261 sa uvádza, že prvý uhorský kráľ Svätý Štefan daroval vinohradnícky desiatok egerskému biskupstvu. Pri tatárskom vpáde v roku 1241 bola veľká časť obyvateľstva vyhubená a nedostatok pracovnej sily prinútil kráľa Bela IV. povolať do krajiny cudzích osídlencov. Predpokladá sa, že približne v tomto období prišli do Egeru prví Valóni a usadili sa na ulici nazývanej Olasz utca (Talianska ulica). Ďalší valónski prisťahovalci sa usídlili v obci Tállya, kam priniesli francúzske vinohradníctvo a skladovanie vína v sudoch.

Prvé pivnice pravdepodobne postavila cirkev a boli známe pod menom *dézsmapince* (pivnice z vinohradníckeho desiatku).

Pestovanie viniča v oblasti Egeru má stáročnú povesť. Flámsky rytec Gaspar Bouttats vytvoril viacero medených rytín s maďarskou tematikou vrátane rytiny zobrazujúcej Eger, alebo „Erlau“, ktorá vyšla v diele „Description exacte des Royaumes de Hongrie“ v Antverpách v roku 1688. Známa je aj staršia rytina Egeru (Agria vulgo Erla), vinohradníckeho mesta bojujúceho proti Turkom, ktorú uverejnil G. Hoefnagel v roku 1617. Obe rytiny zobrazujú známy hrad a vinice mesta Eger.

Z historických zdrojov vyplýva, že vinohradníctvo prešlo v 17. storočí významnými zmenami. Modré odrody viniča začali prevládať nad dovtedy dominantnými bielymi odrodami.

Za zmienku stojí, že egerskí vinári vyvinuli na obrábanie tvrdej pôdy v tejto oblasti špeciálny nástroj známy ako „egerská motyka“. Na meranie vína používali objemovú mieru „egerský akó“ (približne 200 litrov), asi štvornásobok bežného „akó“. Vlastnosti vín ako kyslosť a trvácnosť si vyžadovali dlhšie vyzrievanie v drevených sudoch. Vinári nechávali vína vyzrievať v sudoch v pivniciach a pivničných systémoch vyhlbených do ryolitového tufu pod mestom, ktorý poskytoval prirodzenú pivničnú klímu (klímu vhodnú na zrenie).

## Klasifikácia vinohradníckych oblastí v minulosti

Prvý zlatý vek egerského vinohradníctva zaznamenal v 15. až 16. storočí. Jeho renesancia spadá do 18. storočia. Záznamy z rokov 1760 a 1789 obsahujú údaje o kvalite vinohradníckych oblastí. V roku 1760 boli vinohrady rozdelené do troch tried na základe kvality pôdy, sklonu svahu, slnečného svitu atď. Takmer 50 % vinohradov patrilo do prvej triedy.

V roku 1789 boli egerské vinohrady rozdelené do šiestich tried (na národnej úrovni existovalo osem tried, ale do posledných dvoch nepatrili žiadne vinohrady z oblasti Egera.) Zásady klasifikácie boli podobné ako v roku 1760 s tým rozdielom, že mnohé významné vinohrady, v ktorých sa pestovalo hrozno na výrobu vína typu „aszú“, boli takisto zaradené do prvej triedy.

Eger mal už v 18. storočí zavedené pre vinárske spolky pravidlá, na ktorých dodržiavanie dohliadali poverenci vinárskych spolkov kontrolovaní magistrátom.

„Vína (2)“

### 1. Opis vymedzenej zemepisnej oblasti (pokračovanie)

Pestované odrody viniča a vína, ktoré sa z nich vyrábajú

Kým sa v Egere neobjavila kadarka, ktorú sem v 15. storočí priniesli Srbi utekajúci zo svojej vlasti pred tureckou okupáciou, v oblasti sa pestovalo prevažne biele hrozno. Okrem kadarky priniesli Srbi aj postupy na výrobu červeného vína. V záznamoch Hevešskej župy, ktoré uchováva Budínska štátna škola vinohradníctva, sa uvádza až 56 odrôd viniča. Väčším počtom odrôd sa mohla pochváliť len Peštianska a Baranská župa. Vo väčšine vinohradov sa krátko pred epidémiou fyloxéry pestovali odrody Lúdtalpú a Kereklevelű. V roku 1859 vinársky časopis „Szőlészeti Lapok“ poukázal na potrebu dostatočného pestovania aj iných odrôd okrem kadarky a chválil výnimočné vlastnosti farbiariiek Oporto a Fekete muskotály.

Tmavočervený egerský druh vína známy pod menom Bikavér (býčia krv) sa prvýkrát objavil v knihe úsloví z roku 1851: „Býčia krv je názov silných červených vín, akým je egerské víno.“ Po epidémii fyloxéry bolo založené egerské pracovisko Ampelologického ústavu a Škola vinohradníctva, aby sa poukázalo na dôležitosť pestovania viniča a výrobu vína v Egere. Následne sa stalo jedným z najdôležitejších maďarských ústavov pre šľachtenie rezistentných odrôd, výskum odrodových hodnôt, vyhodnocovanie vinohradníckych oblastí (honov) a výskum metód pestovania viniča, najmä modrých odrôd.

Ochrana označenia pôvodu „Eger“

Významnosť vín s označením Eger sa potvrdila 15. septembra 1970, keď boli označenia pôvodu EGER (ERLAU) a EGRI (ERLAUER) zapísané v oddiele 33 „VÍNO“ Lisabonskej dohody o ochrane označení pôvodu a o medzinárodnom zápise označení pôvodu, čo významne prispelo k ochrane príslušných trhov.

### 2. Opis vína

Táto oblasť je vhodná na výrobu ľahkých bielych vín s dlhým záverom, ako aj ťažkých, robustných a telnatých bielych vín. Tieto vína sú bohaté na vôňu a minerály a obsahujú viac kyselín ako vína vyrábané vo vinárskych regiónoch južne od Egeru.

V tomto vinárskom regióne sa vyrábajú aj ružové vína s plnou chuťou, ako aj vína typu siller s dlhšou trvanlivosťou než priemer pri ostatných maďarských vínach a s vôňou pripomínajúcou nielen svieže ovocie ale aj zrelé ovocie.

Červené vína majú relatívne nízky obsah tanínov a vďaka blízkosti severnej hranice pestovania viniča, ako aj horským a údolným vetrom sa vyznačujú kyslosťou, dlhým záverom a rôznymi výraznými ovocnými a korenistými vôňami, vďaka ktorým majú vyzrievací potenciál.

Pre tento vinársky región bolo vždy charakteristické sceľovanie veľkého počtu odrôd, čím si získal povesť ako región kupáží, predovšetkým vínom Egri bikavér.

### 3. *Prezentácia a preukázanie príčinnej súvislosti*

Všeobecné klimatické podmienky v tomto vinárskom regióne sú ovplyvnené predovšetkým blízkosťou pohoria Bükk. Toto pohorie poskytuje ochranu proti zimným mrazom a po teplých letných a jesenných dňoch si hrozno vďaka chladným nociam, ktoré prináša horský vietor, zachováva kultivovanú a elegantnú kyslosť a primárne ovocné arómy. Preto majú vína s označením Eger väčšinou sviežu kyslosť a dlhú dochuť. Vďaka dobrej hydrologickej bilancii pôd vo vinárskom regióne Eger, ako aj priemerným ročným zrážkam v hodnote 600 mm sa hrozno môže vyvíjať vyvážené, bez negatívnych stresových faktorov. Preto v týchto vínach nedochádza k vzniku nedostatočne vyvinutej kyslosti zapríčinenej nedostatkom vlahy.

Rôznorodosť klimatických podmienok a zloženia pôdy vo vinárskom regióne Eger spôsobuje výrazné rozdiely medzi jednotlivými honmi, pokiaľ ide o obsah alkoholu, kyslosť a arómu vín, najmä v „slabších“ ročníkoch. Experimenty uskutočnené v Egerskom vinárskom a vinohradníckom výskumnom ústave (Egri Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet) ukázali, že poloha vinohradníckych oblastí a ich vystavenie slnečnému svitu majú väčší vplyv na obsah alkoholu a omamnosť vín, kým zloženie pôdy viac vplýva na jemnú skladbu aróm. Hony s rozdielnymi pôdnymi vlastnosťami sú preto vhodné na výrobu špecifických vín s rozdielnymi charakteristikami. Napríklad vína vyrobené z hrozna dopestovaného na pôdach s tenkou vrstvou ornice sopečného pôvodu sú minerálnejšie; vína z hrozna dopestovaného na hlbokých pôdach s vysokým obsahom ílu majú plnšie telo; a vína z hrozna dopestovaného na piesčitých pôdach regiónu Debrő sú vďaka rýchlemu prehriatiu pôdy omamnejšie.

Tradiície a táto klimatická rôznorodosť si vyžadujú a zároveň umožňujú pestovanie množstva rôznych odrôd viniča a výrobu veľmi širokej škály vín v tomto regióne. Vymedzená vinohradnícka oblasť „Eger“ je výnimočná tým, že vďaka klimatickým a pôdnym podmienkam môžu vinári vyrábať všetky druhy vína vo vynikajúcej kvalite, čím sa oblasť odlišuje od ostatných vinárskych regiónov.

## 9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Všeobecné pravidlá označovania (1)

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Opis podmienky:

- a) Namiesto výrazu „chránené označenie pôvodu“ sa môže používať tradičný výraz „víno s chráneným označením pôvodu“, a to v podobe „víno classicus s chráneným označením pôvodu“, „víno superior s chráneným označením pôvodu“ alebo „víno grand superior s chráneným označením pôvodu“.
- b) Názvy odrôd, tradičné výrazy, iné výrazy podliehajúce obmedzeniam alebo výrazy vzťahujúce sa na farbu vína sa na etikete môžu uvádzať len vtedy, ak typ, veľkosť a farba použitého písma nie sú výraznejšie než písmo označenia pôvodu.
- c) Pri vínach typu superior a pri vínach typu grand superior sa za názov vína\* dopĺňajú výrazy „Superior“ a „Grand superior“, ktoré sa na etikete musia uvádzať za označením pôvodu s použitím rovnakej typografie. Ak sa uvádza aj názov honu, vo všetkých zorných poliach obsahujúcich tento názov sa musí uvádzať aj klasifikácia a názov obce.
- d) Tradičný výraz „Bikavér“ sa môže uvádzať len na vínach vyrobených z hrozna vypestovaného v týchto oblastiach: Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros a Szomolya, ktoré sú podľa vinárskeho katastra klasifikované ako vinohradnícke pozemky triedy I a II; hony Cinege, Közép-bérc, Ördöngös, Öreg-hegy, Padok a Szirák obce Verpelét; a hon Dobi tető obce Tarnaszentmária.

Všeobecné pravidlá označovania (2)

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

- e) Tradičný výraz „Bikavér“ sa môže na etikete uvádzať len bezprostredne za slovom „Egri“, ktoré je vyskloňovaným tvarom označenia pôvodu „Eger“, na tom istom riadku a rovnakým písmom.
- f) Tvar alebo hlava býka alebo iná podobná ilustrácia, ako aj slovo „bikavér“ v cudzom jazyku či iný výraz s významom býčia krv v maďarskom alebo cudzom jazyku sa môže uvádzať len na etiketách a fľašiach vín Egri Bikavér, Egri Bikavér Superior a Egri Bikavér Grand Superior. Výnimkou je ilustrácia hlavy býka na ochrannej známke vinárskeho regiónu Eger.
- g) Ilustrácia akejkoľvek veľkosti alebo tvaru, ktorá zobrazuje hviezdu alebo ju pripomína, alebo slovo „csillag“ (hviezda) v cudzom jazyku či iný výraz s významom hviezda v maďarskom alebo cudzom jazyku sa môže uvádzať len na vínach Egri Csillag, Egri Csillag Superior a Egri Csillag Grand Superior.
- h) V prípade kupáže sa názov odrody môže uvádzať len vtedy, ak je podiel každej odrody v kupáži 5 % alebo viac. V tomto prípade sa názov odrody môže uvádzať len takou veľkosťou písma, ktorá neprekročí pätinu písma, ktorým sa uvádza označenie pôvodu.
- i) Ročník vína musí byť uvedený.
- j) V prípade vín typu grand superior musí byť uvedený názov honu.

Pravidlá pre vymedzovanie a uvádzanie názvov menších zemepisných jednotiek (1)

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

a) obce:

- i) vína typu classicus, superior a grand superior, všetky druhy vína;
- ii) identita pôvodu: minimálne 85 %;
- iii) názvy obcí, ktoré možno uvádzať: Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu, Verpelét;

b) súvislosť medzi menšími zemepisnými jednotkami a ochrannými známkami: pravidlá týkajúce sa pôvodu hrozna určeného na výrobu vín sa neuplatňujú v prípade vinárskych výrobkov označených registrovanou ochrannou známkou, ktorej časť názvu alebo celý názov obsahuje názov menšej zemepisnej jednotky alebo odkaz na zemepisnú oblasť Maďarska, alebo označených ochrannou známkou registrovanou pred 11. májom 2002;

c) vinohradnícke hony:

- i) len na vínach typu grand superior;
- ii) identita pôvodu: minimálne 95 %;
- iii) na etikete musí byť uvedená aj obec vinárskeho regiónu;
- iv) názvy honov:
  - 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.

Pravidlá pre vymedzovanie a označovanie menších zemepisných jednotiek (2)

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

iv) názvy vinohradníckych honov (pokračovanie):

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

Pravidlá pre vymedzovanie a označovanie menších zemepisných jednotiek (3)

Právny rámeček:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

iv) názvy vinohradníckych honov (pokračovanie):

- 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, Tekető-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.

Pravidlá pre označovanie druhov vín (1)

Právny rámeček:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

**Classicus bikavér (býčia krv):**

- Tradičný výraz „Bikavér“ sa môže na etikete uvádzať len bezprostredne za slovom „Egri“, ktoré je vyskloňovaným tvarom označenia pôvodu „Eger“, na tom istom riadku a rovnakým písmom.
- Tradičné výrazy a iné výrazy podliehajúce obmedzeniam, ktoré sa môžu uvádzať na etikete: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (víno vyzreté v drevených sudoch), „termóhelyen palackozva“ (flašované v oblasti výroby), ó (ročníkové víno), „muzeális bor“ (archívne víno).

**Classicus muskotály (muškát):**

- Tradičné výrazy a iné výrazy podliehajúce obmedzeniam, ktoré sa môžu uvádzať na etikete: „cuvée“, „első szüret“ (prvý zber), „virgin vintage“, „újbor“ (mladé víno), „primőr“ (primeur), „termóhelyen palackozva“ (flašované v oblasti výroby).
- Výraz „muskotály“ sa môže uvádzať len takým typom, veľkosťou a farbou písma, ktoré nie sú výraznejšie ako označenie pôvodu.

**Classicus siller (klaret) a Classicus rozé (ružové):**

- Tradičné výrazy a iné výrazy podliehajúce obmedzeniam, ktoré sa môžu uvádzať na etikete: „cuvée“, „első szüret“ (prvý zber), „virgin vintage“, „újbor“ (mladé víno), „primőr“ (primeur), „termóhelyen palackozva“ (flašované v oblasti výroby).

**Classicus fehér (biele):**

- Názvy muštových odrôd sa môžu uvádzať len takým typom, veľkosťou a farbou písma, ktoré nie sú výraznejšie ako označenie pôvodu.
- Ďalšie názvy odrôd sa môžu uvádzať len takou veľkosťou písma, ktorá neprekročí polovičnú veľkosť písma, ktorým sa uvádza označenie pôvodu.
- Tradičné výrazy a iné výrazy podliehajúce obmedzeniam, ktoré sa môžu uvádzať na etikete: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (víno vyzreté v drevených sudoch), „első szüret“ (prvý zber), „virgin vintage“, „újbor“ (mladé víno), „primőr“ (primeur), „termóhelyen palackozva“ (flašované v oblasti výroby) ó (ročníkové víno), „muzeális bor“ (archívne víno).

**Pravidlá pre označovanie druhov vín (2)****Právny rámec:**

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

**Classicus csillag (hviezda):**

- Výraz „csillag“ sa môže na etikete uvádzať len bezprostredne za slovom „Egri“, ktoré je vyskloňovaným tvarom označenia pôvodu „Eger“, na tom istom riadku a rovnakým písmom.
- Tradičné výrazy a iné výrazy podliehajúce obmedzeniam, ktoré sa môžu uvádzať na etikete: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (víno vyzreté v drevených sudoch), „első szüret“ (prvý zber), „virgin vintage“, „újbor“ (mladé víno), „primőr“ (primeur), „termóhelyen palackozva“ (flašované v oblasti výroby).

**Classicus vörös (červené):**

- Názvy muštových odrôd sa môžu uvádzať len takým typom, veľkosťou a farbou písma, ktoré nie sú výraznejšie ako označenie pôvodu.
- Ďalšie názvy odrôd sa môžu uvádzať len takou veľkosťou písma, ktorá neprekročí polovičnú veľkosť písma, ktorým sa uvádza označenie pôvodu.
- Tradičné výrazy a iné výrazy podliehajúce obmedzeniam, ktoré sa môžu uvádzať na etikete: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (víno vyzreté v drevených sudoch), „első szüret“ (prvý zber), „virgin vintage“, „újbor“ (mladé víno), „primőr“ (primeur), „termóhelyen palackozva“ (flašované v oblasti výroby) ó (ročníkové víno), „muzeális bor“ (archívne víno).

**Superior bikavér (býčia krv):**

- Tradičný výraz „Bikavér“ sa môže na etikete uvádzať len bezprostredne za slovom „Egri“, ktoré je vyskloňovaným tvarom označenia pôvodu „Eger“, na tom istom riadku a rovnakým písmom.
- Tradičné výrazy a iné výrazy podliehajúce obmedzeniam, ktoré sa môžu uvádzať na etikete: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (víno vyzreté v drevených sudoch), „termóhelyen palackozva“ (flašované v oblasti výroby).

**Superior fehér (biele):**

- Názvy muštových odrôd sa môžu uvádzať len takým typom, veľkosťou a farbou písma, ktoré nie sú výraznejšie ako označenie pôvodu.

- Ďalšie názvy odrôd sa môžu uvádzať len takou veľkosťou písma, ktorá neprekročí polovičnú veľkosť písma, ktorým sa uvádza označenie pôvodu.
- Tradičné výrazy a iné výrazy podliehajúce obmedzeniam, ktoré sa môžu uvádzať na etikete: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (víno vyzreté v drevených sudoch), „termőhelyen palackozva“ (flašované v oblasti výroby), „főbor“ (hlavné víno).

#### Pravidlá pre označovanie druhov vín (3)

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Superior csillag (hviezda):

- Výraz „csillag“ sa môže na etikete uvádzať len bezprostredne za slovom „Egri“, ktoré je vyskloňovaným tvarom označenia pôvodu „Eger“, na tom istom riadku a rovnakým písmom.
- Tradičné výrazy a iné výrazy podliehajúce obmedzeniam, ktoré sa môžu uvádzať na etikete: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (víno vyzreté v drevených sudoch), „termőhelyen palackozva“ (flašované v oblasti výroby).

Superior vörös (červené):

- Názvy muštových odrôd sa môžu uvádzať len takým typom, veľkosťou a farbou písma, ktoré nie sú výraznejšie ako označenie pôvodu.
- Ďalšie názvy odrôd sa môžu uvádzať len takou veľkosťou písma, ktorá neprekročí polovičnú veľkosť písma, ktorým sa uvádza označenie pôvodu.
- Tradičné výrazy a iné výrazy podliehajúce obmedzeniam, ktoré sa môžu uvádzať na etikete: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (víno vyzreté v drevených sudoch), „termőhelyen palackozva“ (flašované v oblasti výroby), „főbor“ (hlavné víno).

Super késői szüretelésű (neskorý zber):

- Názvy muštových odrôd sa môžu uvádzať len takým typom, veľkosťou a farbou písma, ktoré nie sú výraznejšie ako označenie pôvodu.
- Ďalšie názvy odrôd sa môžu uvádzať len takou veľkosťou písma, ktorá neprekročí polovičnú veľkosť písma, ktorým sa uvádza označenie pôvodu.
- Tradičné výrazy a iné výrazy podliehajúce obmedzeniam, ktoré sa môžu uvádzať na etikete: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (víno vyzreté v drevených sudoch), „termőhelyen palackozva“ (flašované v oblasti výroby).

Grand superior bikavér (býčia krv):

- Tradičný výraz „Bikavér“ sa môže na etikete uvádzať len bezprostredne za slovom „Egri“, ktoré je vyskloňovaným tvarom označenia pôvodu „Eger“, na tom istom riadku a rovnakým písmom.
- Tradičné výrazy a iné výrazy podliehajúce obmedzeniam, ktoré sa môžu uvádzať na etikete: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (víno vyzreté v drevených sudoch), „termőhelyen palackozva“ (flašované v oblasti výroby).

#### Pravidlá pre označovanie druhov vín (4)

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Grand superior fehér (biele):

- Názvy muštových odrôd sa môžu uvádzať len takým typom, veľkosťou a farbou písma, ktoré nie sú výraznejšie ako označenie pôvodu.
- Ďalšie názvy odrôd sa môžu uvádzať len takou veľkosťou písma, ktorá neprekročí polovičnú veľkosť písma, ktorým sa uvádza označenie pôvodu.
- Tradičné výrazy a iné výrazy podliehajúce obmedzeniam, ktoré sa môžu uvádzať na etikete: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (víno vyzreté v drevených sudoch), „termőhelyen palackozva“ (flašované v oblasti výroby).

## Grand superior csillag (hviezda):

- Výraz „csillag“ sa môže na etikete uvádzať len bezprostredne za slovom „Egri“, ktoré je vyskloňovaným tvarom označenia pôvodu „Eger“, na tom istom riadku a rovnakým písmom.
- Tradičné výrazy a iné výrazy podliehajúce obmedzeniam, ktoré sa môžu uvádzať na etikete: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (víno vyzreté v drevených sudoch), „termőhelyen palackozva“ (fľašované v oblasti výroby).

## Grand superior vörös (červené):

- Názvy muštových odrôd sa môžu uvádzať len takým typom, veľkosťou a farbou písma, ktoré nie sú výraznejšie ako označenie pôvodu.
- Ďalšie názvy odrôd sa môžu uvádzať len takou veľkosťou písma, ktorá neprekročí polovičnú veľkosť písma, ktorým sa uvádza označenie pôvodu.
- Tradičné výrazy a iné výrazy podliehajúce obmedzeniam, ktoré sa môžu uvádzať na etikete: „barrique“, cuvée, „fahordós érlelésű bor“ (víno vyzreté v drevených sudoch), „termőhelyen palackozva“ (fľašované v oblasti výroby).

## Pravidlá prezentácie

## Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

- a) Vína typu superior a grand superior (všetky druhy vína), ako aj classicus bikavér a csillag sa môžu uvádzať na trh len v sklenených fľašiach. Všetky ostatné druhy vína sa môžu uvádzať na trh len v sklenených fľašiach alebo v obaloch typu „bag-in-box“.
- b) Vína môžu prezentovať len fľašovatelia zapísaní v rade vinárskych spolkov vinárskeho regiónu Eger. Pravidlá fľašovania sa v tejto vinohradníckej oblasti netýkajú vín, ktoré vinári vyrábajú vo vlastných pivniciach a sú určené na konzumáciu na mieste.
- c) Prezentácia sa môže uskutočniť mimo vymedzenej oblasti len vtedy, ak je ohlásená 48 hodín vopred. Prezentácia sa musí uskutočniť do 90 dní od expedície z miesta výroby, aby si víno zachovalo organoleptické vlastnosti.

Najskorší dátum predaja

Právny rámec:

zabezpečuje organizácia, ktorá spravuje CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

- a) vína typu classicus:
  - i) Bikavér: 1. september roku nasledujúceho po zbere úrody;
  - ii) Csillag: 15. marec roku nasledujúceho po zbere úrody;
  - iii) ostatné typy vína: nie sú regulované;
- b) vína typu superior:
  - i) Bikavér: 1. november roku nasledujúceho po zbere úrody;
  - ii) Csillag: 15. marec roku nasledujúceho po zbere úrody;
  - iii) ostatné typy vína: nie sú regulované;
- c) v prípade vín typu grand superior:
  - i) Bikavér: 1. november roku nasledujúceho po zbere úrody;
  - ii) Csillag: 1. júl roku nasledujúceho po zbere úrody;
  - iii) ostatné typy vína: nie sú regulované.

Výroba v inej ako vymedzenej zemepisnej oblasti

Právny rámec:

zabezpečuje organizácia, ktorá spravuje CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

v obci Kompolt; v obciach Bogács, Bükkzsérc a Cserépfalu v prípade viniča z honu Dóc dűlő v obci Noszvaj.

Prechodné pravidlá

Právny rámec:

zabezpečuje organizácia, ktorá spravuje CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

- a) Výrobcovia, ktorí uviedli na trh víno Egri Bikavér vyrobené z hrozna vypestovaného pred 31. decembrom 2009, pričom uviedli názov honu a splnili požiadavky stanovené v oddiele 20 uznesenia ministra poľnohospodárstva a rozvoja vidieka č. 102/2009 z 5. augusta 2009 o vínach z vinárskeho regiónu Eger s chráneným označením pôvodu, musia v nasledujúcich rokoch pri sceľovaní vína Egri Bikavér z hrozna pochádzajúceho z rovnakého vinohradu a honu uplatniť predchádzajúce pravidlá o sceľovaní vína Egri Bikavér stanovené v uznesení ministra poľnohospodárstva a rozvoja vidieka č. 103/2003 z 31. decembra 2003, počas celej existencie vinohradu alebo kým výrobca nezmení odrodové zloženie vinohradu.
- b) Pestovatelia viniča, ktorí vyrábajú vína Classicus Egri Bikavér podľa ekologických noriem na ekologických vinohradoch a doložia, že v určitom roku nevedia sceliť vína zo štyroch odrôd viniča, ako je stanovené v bode III, môžu v takomto roku vyrobiť ekologické víno Classicus Egri Bikavér scelením vína z troch odrôd viniča pri dodržaní pravidiel kupážovania.
- c) Prechodné pravidlá sa zrušujú s účinnosťou od vinárskeho roku 2021/2022.

#### Odkaz na špecifikáciu výrobku

[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)

---