

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2020/C 330/07)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI ENOTNEGA DOKUMENTA

„EGER/EGRI“

PDO-HU-A1328-AM05

Datum obvestila: 28. 7. 2020

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Sprememba datumov trženja za vina „classicus bikavér“ [bikova kri] na 1. september prvega leta po letu trgatve; za vina „superior“ in „grand superior“ na 1. november prvega leta po letu trgatve; ter za vina „superior csillag“ [vino „étoile“] na 15. marec prvega leta po letu trgatve.**
 - (a) Zadevne postavke v specifikaciji proizvoda:
 - VIII. Dodatni pogoji
 - (b) Zadevni del enotnega dokumenta:
 - Dodatni pogoji – najzgodnejši datum trženja
 - (c) Razlogi: Za odpravo obdobja stekleničenja in standardizacijo obdobja obdelave je treba določiti zgodnejše datume trženja, da lahko vina „csillag“ [vino „étoile“] in „bikavér“ [bikova kri] s svežim sadnim značajem hitreje dosežejo potrošnike.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime za registracijo**

Eger

Egri

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

(¹) ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

4. Opis vina

Classicus bikavér (bikova kri)

Zvrst suhih rdečih vin, ki temelji na sorti kékfrankos (blaufränkisch), granatno rdeče do temno rubinaste barve, z aromami začimb s sadnim okusom, brez izrazitih taninskih not. Zanjso so značilne arome zrelega in svežega sadja ter določena kompleksnost, ker nobena sorta od tistih, ki jo sestavljajo, ne sme prevladovati v značaju vina.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Evropske unije.

| Splošne analitske lastnosti | |
|--|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 11,5 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 4,6 grama na liter, izraženega kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | 20 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

Classicus muskotály (muškatno vino)

Sveže belo vino bele barve z zelenimi odtenki do rumene barve z zelenimi odtenki in rumene barve, z okusom in cvetico, ki sta značilna za muškatno vino. Lahko je suho, polsuho, polsladko ali sladko.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Evropske unije.

| Splošne analitske lastnosti | |
|--|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 10 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 4,6 grama na liter, izraženega kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | 18 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

Classicus siller (vino „clairet“)

Vino svetlo rdeče barve iz rdečega grozdja, ki vsebuje več barvila kot pri vinih rosé in ki je temnejše barve zaradi sort vinske trte, iz katerih je pridelano. Suho vino z zaprto teksturo in trpkejšim okusom, z aromami in okusi po sadju in začimbah, s pomarančnim pookusom.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Evropske unije.

| Splošne analitske lastnosti | |
|--|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 11 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 4,6 grama na liter, izraženega kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | 18 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

Classicus rosé (vino rosé)

Sveže lahko vino živahne kislosti iz rdečega grozdja barve čebulne lupine do rožnate barve, z aromami in okusom po sadju (malina, breskev, višnja, ribez jagoda itd.), včasih s cvetličnim vonjem, .

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Evropske unije.

| Splošne analitske lastnosti | |
|--|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 10,5 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 4,6 grama na liter, izraženega kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | 18 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

Classicus fehér (belo vino)

Belo vino belozelene do rumenozelene in rumene barve, s svežim in obstojnim okusom. Sortna vina imajo arome in okuse po sadju, ki so lastni sorti vinske trte, iz katere so pridelana. To belo vino vključuje suha, polsuha, polsladka in sladka vina.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Evropske unije.

| Splošne analitske lastnosti | |
|--|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 10,5 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 4,6 grama na liter, izraženega kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | 18 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

Classicus csillag (vino „étoile“)

Suho belo vino bele barve z zelenimi odtenki do rumene barve z zelenimi odtenki in rumene barve, s svežim značajem, ki vključuje arome po sadju in/ali cvetih in ima intenziven sadni okus. Ponaša se z določeno kompleksnostjo, ker mu ne sorte vinske trte, ki ga sestavljajo, ne obdelava v lesenih sodih ne dajejo prevladujočega značaja.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Evropske unije.

| Splošne analitske lastnosti | |
|--|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 11 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 4,6 grama na liter, izraženega kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | 18 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

Classicus vörös (rdeče vino)

Rdeče vino granatne do temno rubinaste barve. Sortna vina imajo odtenke in tone barv, ki so lastni sorti vinske trte, iz katere so pridelana. Pri zvrstnih vinih so njihove arome, okusi, zaokroženost njihovih kislin in vsebnost taninov odvisni od razmerja uporabljenih sort vinske trte. To so vina žametnega okusa, s polnim telesom, z aromami po sadju (višnja, malina, oreh, ribez itd.) in začimbah (cimet, vanilja, čokolada, tobak itd.), v vseh kategorijah od suhega do sladkega vina.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Evropske unije.

| Splošne analitske lastnosti | |
|--|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 11 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 4,6 grama na liter, izraženega kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | 20 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

Superior bikavér (bikova kri)

Zvrst suhih rdečih vin na osnovi sorte kékfrankos (blaufränkisch) odlične kakovosti, temnejše barve kot rdeča vina „Eger“ classicus, granatno do temno rubinaste barve, z aromami začimb s sadnim okusom, vendar ne sme vsebovati izrazitih taninskih not. Zanj so značilne tako arome po zrelem kot po svežem sadju, vendar je to vino zaradi dolge obdelave v sodih in steklenicah polnega telesa in dobro strukturirano. Ponaša se z določeno kompleksnostjo, ker nobena sorta vinske trte od tistih, ki jo sestavljajo, ne sme prevladovati v značaju vina.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Evropske unije.

| Splošne analitske lastnosti | |
|--|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 12,5 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 4,6 grama na liter, izraženega kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | 20 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

Superior fehér (belo vino)

Zrelo in dovršeno vino odlične kakovosti z obstojnim okusom, z večjo vsebnostjo alkohola, bele barve z zelenimi odtenki do rumene barve z zelenimi odtenki in rumene barve. Sortna vina imajo arome in okuse po sadju, ki so lastni sorti vinske trte, iz katere so pridelana. Zvrstna vina razvijejo različne značilnosti glede na delež sort vinske trte, uporabljenih za proizvodnjo zrelega vina z obstojnim okusom in prijetno polnostjo. Vključuje suha, polsuha, polsladka in sladka vina.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Evropske unije.

| Splošne analitske lastnosti | |
|--|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 12 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 4,6 grama na liter, izraženega kot vinska kislina |

| | |
|--|----|
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | 18 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

Superior csillag (vino „étoile“)

Kompleksno, intenzivno, zrelejše in bolj dovršeno suho belo vino bele barve z zelenimi odtenki do rumene barve z zelenimi odtenki in rumene barve, z zaokroženim in bogatim okusom, ki vključuje arome po sadju in/ali cveticah in pri katerem nobena sorta vinske trte od tistih, ki ga sestavljajo, ne sme prevladovati. Zanj je lahko značilna določena mineralnost (značilna za območje) ali druge posebne arome.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Evropske unije.

| Splošne analitske lastnosti | |
|--|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 12 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 4,6 grama na liter, izraženega kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | 18 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

Superior vörös (rdeče vino)

Rdeče vino temnejše barve kot rdeča vina „Eger“ classicus, granatno do temno rubinaste barve. Sortna vina imajo odtenke in tone barv, ki so lastni sorti vinske trte, iz katere so pridelana. Pri zvrstnih vinih so njihove arome, okusi, zaokroženost njihovih kislin in vsebnost taninov odvisni od razmerja uporabljenih sort vinske trte. To so vina žametnega okusa, s polnim telesom, z aromami po sadju (višnja, malina, oreh, ribez itd.) in začimbah (cimet, vanilja, čokolada, tobak itd.), v vseh kategorijah od suhega do sladkega vina.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Evropske unije.

| Splošne analitske lastnosti | |
|--|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 12 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 4,6 grama na liter, izraženega kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | 20 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

Superior késői szüretelésű (vino pozne trgatve)

Bela vina so lahko bele barve z zelenimi odtenki do rumene barve z zelenimi odtenki in rumene barve, rdeča vina pa so granatno rdeče do temno rubinaste barve. Pri uporabi ene same sorte vinske trte so intenzivnost in odtenki barv ter arome in okusi vina taki, kot so značilni za zadevno sorto. Kadar se uporabi več sort vinske trte, je vino kompleksno, prevladujejo vonji in okusi, ki spominjajo na prezrelo grozdje (npr. rozine), lahko pa zaradi plemenite plesni vključuje tudi „botritizirane“ arome.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Evropske unije.

| Splošne analitske lastnosti | |
|--|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 11 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 4,6 grama na liter, izraženega kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | 33,33 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

Grand superior bikavér (bikova kri)

Dobro strukturirano rdeče vino z zaokroženim in bogatim okusom, katerega toni in odtenki barve segajo od granatno rdeče do temno rubinaste. Posebna zvrst tega suhega rdečega vina se zaradi obvezne uporabe sorte kékfrankos (blaufränkisch) razlikuje od zvrsti drugih rdečih vin. To vino ima prav tako bogate arome in okuse z začimbami in sadnimi notami. Zanj je značilna obstojna cvetica, brez izrazitih taninskih not. Najpogosteje vino, namenjeno trženju z navedbo območja, izstopa predvsem po svojem značilnem značaju (npr. mineralnosti). Z dolgo obdelavo v sodih in steklenicah lahko pridobi tudi močne in zrele arome. Ponaša se z določeno kompleksnostjo, ker nobena sorta vinske trte od tistih, ki jo sestavljajo, ne sme prevladovati v značaju vina.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Evropske unije.

| Splošne analitske lastnosti | |
|--|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 12 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 4,6 grama na liter, izraženega kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | 20 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

Grand superior fehér (belo vino)

Razvito, dobro strukturirano belo vino z zaokroženim in bogatim okusom, katerega barve lahko segajo od bele barve z zelenimi odtenki do rumene barve z zelenimi odtenki in rumene barve. Je odlične kakovosti ter se ponaša z dobro zrelostjo in dolgim pookusom, z razmeroma visoko vsebnostjo alkohola. Sortna vina imajo arome in okuse po sadju, ki so lastni sorti vinske trte, iz katere so pridelana. Zvrstna vina razvijejo različne značilnosti glede na delež sort vinske trte, uporabljenih za proizvodnjo zrelega vina z obstojnim okusom in prijetno polnostjo. Vključuje suha, polsuha, polsladka in sladka vina.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Evropske unije.

| Splošne analitske lastnosti | |
|--|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 12 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 4,6 grama na liter, izraženega kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | 18 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

Grand superior csillag (vino „étoile“)

Dobro strukturirano suho belo vino z zaokroženim in bogatim okusom. Njegova barva lahko sega od belozelene do rumenozelene in rumene. Zaradi uporabe grozdja, potrganega, ko je zrelo, in trajanja obdelave ima izrazito zrele okuse in arome. To je kompleksno vino, ker nobena sorta vinske trte od tistih, ki ga sestavljajo, ne sme prevladovati. Poleg tega ima bogate sadne okuse in včasih tudi nekaj mineralnosti (značilne za območje). Zanj sta značilna zaokroženost in obstojnost okusa ter obdelava v lesenih sodih.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Evropske unije.

| Splošne analitske lastnosti | |
|--|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 12 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 4,6 grama na liter, izraženega kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | 18 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

Grand superior vörös (rdeče vino)

Razvito, dobro strukturirano rdeče vino z zaokroženim in bogatim okusom. Njegova barva lahko sega od granatne do temno rubinaste. Sortna vina imajo lahko tone in odtenke barv, ki so lastni sorti vinske trte, iz katere so pridelana. Zaradi dolge obdelave so značilne arome zorenja, spremljajo pa jih zreli vojni in okusi, zreli tanini in zaokrožene kisline. Pri zvrstnih vinih so njihova vsebnost taninov, žameten in izrazito zrel okus ter polnost odvisni od razmerja uporabljenih sort vinske trte. Arome in okusi lahko obsegajo tudi sadne (višnja, malina, oreh, ribez itd.) in začimbne (cimet, žgan les, vanilja, čokolada, tobak itd.) note. Vino se lahko trži v vseh kategorijah od suhega do sladkega.

* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost žveplovega dioksida se uporabljajo omejitve, določene z zakonodajo Evropske unije.

| Splošne analitske lastnosti | |
|--|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 12 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 4,6 grama na liter, izraženega kot vinska kislina |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | 20 |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

5. Enološki postopki*(a) Posebni enološki postopki*

Obvezni enološki postopki (1)

Posebni enološki postopek

Classicus bikavér (bikova kri)

- Maceracija grozdnega mošta se izvaja s kožicami vsaj 8 dni,
- stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočo stiskalnico,
- vino je treba obdelovati v lesenih sodih vsaj 6 mesecev, razen razen sort vinske trte blauburger, kadarka, kékoportó in turán.

- Pravila v zvezi z zvrščanjem:
 - obvezna uporaba vsaj štirih sort vinske trte, pri čemer vsaka predstavlja najmanj 5 % zvrsti,
 - delež sorte kékfrankos (blaufränkisch) mora biti med 30 % in 65 %, ta sorta pa mora imeti največji delež v zvrsti,
 - vina, ki izhajajo iz sort turán in bíborkadarka, ne smejo presežati 10-odstotnega deleža ne skupaj ne posamično.

Classicus muskotály (muškatno vino)

- Grozdje mora biti predelano na dan trgatve,
- stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočo stiskalnico,
- razsluzenje mošta je obvezno.

Classicus siller (vino „clairet“)

- Maceracija grozdnega mošta se izvaja s kožicami,
- stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočo stiskalnico.

Classicus rozé (vino rosé) in classicus fehér (belo vino)

- Grozdje mora biti predelano na dan trgatve,
- stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočo stiskalnico,
- razsluzenje mošta je obvezno.

Obvezni enološki postopki (2)

Posebni enološki postopek

Classicus csillag (vino „étoile“)

- Grozdje mora biti predelano na dan trgatve,
- stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočo stiskalnico,
- razsluzenje mošta je obvezno.

Pravila v zvezi z zvrščanjem:

- uporaba vsaj štirih sort vinske trte, pri čemer vsaka predstavlja najmanj 5 % zvrsti,
- delež vina, ki izhaja iz določene sorte vinske trte, ne sme presežati 50 %,
- obvezna je uporaba vsaj ene sorte vinskih trt izmed sort cserszegi fűszeres, ezerfürtű, furmint, gyöngyrizling, hárslevelű, irsai olivér, juhfark, kabar, királyleányka, leányka, mátrai muskotály, mézes, olaszrizling (riesling italien), zefír, zenit in zengő, delež teh sort pa mora skupaj predstavljati najmanj 50 % mešanice,
- vina, ki izhajajo iz sort cserszegi fűszeres, gyöngyrizling, irsai olivér, mátrai muskotály, ottonel muskotály (muscat ottonel), sárga muskotály (muscat jaune) in zefír, ne smejo presežati 30-odstotnega deleža ne skupaj ne posamično.

Classicus vörös (rdeče vino)

- Maceracija grozdnega mošta se izvaja s kožicami,
- stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočo stiskalnico.

Obvezni enološki postopki (3)

Posebni enološki postopek

Superior bikavér (bikova kri)

- Maceracija grozdnega mošta se izvaja s kožicami vsaj 14 dni,
- stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočo stiskalnico,
- vino je treba obdelovati v lesenih sodih vsaj 12 mesecev.

- Pravila v zvezi z zvrščanjem:
 - uporaba vsaj štirih sort vinske trte, pri čemer vsaka predstavlja najmanj 5 % zvrsti,
 - delež sorte kékfrankos (blaufränkisch) mora biti med 30 % in 65 %, ta sorta pa mora imeti največji delež v zvrsti,
 - delež sorte turán ne sme presegati 10 %.

Superior fehér (belo vino)

- Grozdje mora biti predelano na dan trgatve,
- stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočo stiskalnico,
- razsluzenje mošta je obvezno.

Superior csillag (vino „étoile“)

- Grozdje mora biti predelano na dan trgatve,
- stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočo stiskalnico,
- razsluzenje mošta je obvezno.

Pravila v zvezi z zvrščanjem:

- uporaba vsaj štirih sort vinske trte, pri čemer vsaka predstavlja najmanj 5 % zvrsti,
- delež vina, ki izhaja iz določene sorte vinske trte, ne sme presegati 50 %, — obvezna je uporaba vsaj ene sorte vinskih trt izmed sort cserszegi fűszeres, ezerfűrtű, furmint, gyöngyriizling, hárslevelű, irsai olivér, juhfark, kabar, királyleányka, leányka, mátrai muskotály, mézes, olaszrizling (riesling italien), zefír, zenit in zengő, delež teh sort pa mora skupaj predstavljati najmanj 50 % mešanice,
- vina, ki izhajajo iz sort cserszegi fűszeres, gyöngyriizling, irsai olivér, mátrai muskotály, ottonel muskotály (muscat ottonel), sárga muskotály (muscat jaune) in zefír, ne smejo presegati 30-odstotnega deleža ne skupaj ne posamično.

Obvezni enološki postopki (4)

Posebni enološki postopek

Superior vörös (rdeče vino)

- Maceracija grozdnega mošta se izvaja s kožicami,
- stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočo stiskalnico.

Superior késői szüretelésű (vino pozne trgatve)

- Grozdje mora biti predelano na dan trgatve,
- stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočo stiskalnico,
- razsluzenje mošta je obvezno.

Grand superior bikavér (bikova kri)

- Maceracija grozdnega mošta se izvaja s kožicami vsaj 14 dni,
- stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočo stiskalnico,
- vino je treba obdelovati v lesenih sodih vsaj 12 mesecev.
- Pravila v zvezi z zvrščanjem:
 - uporaba vsaj štirih sort vinske trte, pri čemer vsaka predstavlja najmanj 5 % zvrsti,
 - delež sorte kékfrankos (blaufränkisch) mora biti med 30 % in 65 %, ta sorta pa mora imeti največji delež v zvrsti,
 - delež sorte turán ne sme presegati 10 %.

Grand superior fehér (belo vino)

- Grozdje mora biti predelano na dan trgatve,
- stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočo stiskalnico,

- razsluzenje mošta je obvezno,
- vino je treba obdelovati vsaj 6 mesecev.

Grand superior vörös (rdeče vino)

- Maceracija grozdnega mošta se izvaja s kožicami;
- stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočo stiskalnico.

Obvezni enološki postopki (5)

Posebni enološki postopek

Grand superior csillag (vino „étoile“)

- Grozdje mora biti predelano na dan trgatve,
- stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočo stiskalnico,
- razsluzenje mošta je obvezno,
- vino je treba obdelovati vsaj 6 mesecev.
- Pravila v zvezi z zvrščanjem:
 - uporaba vsaj štirih sort vinske trte, pri čemer vsaka predstavlja najmanj 5 % zvrsti,
 - delež vina, ki izhaja iz določene sorte vinske trte, ne sme presegati 50 %,
 - obvezna je uporaba vsaj ene sorte vinskih trt izmed sort cserszegi fűszeres, ezerfürtű, furmint, gyöngyrizling, hárslevelű, irsai olivér, juhfark, kabar, királyleányka, leányka, mátrai muskotály, mézes, olaszrizling (riesling italien), zefír, zenit in zengő, delež teh sort pa mora skupaj predstavljati najmanj 50 % mešanice,
 - vina, ki izhajajo iz sort cserszegi fűszeres, gyöngyrizling, irsai olivér, mátrai muskotály, ottonel muskotály (muscat ottonel), sárga muskotály (muscat jaune) in zefír, ne smejo presegati 30-odstotnega deleža ne skupaj ne posamično.

Nedovoljeni enološki postopki (poleg veljavnih določb)

Omejitve pri proizvodnji

Slajenje vina:

- Classicus bikavér (bikova kri)
- Classicus csillag (vino „étoile“)
- vsa vina „superior“ in „grand superior“

Superior késői szüretelésű (vino pozne trgatve) in Grand superior csillag (vino „étoile“):

- uporaba hrastovih trsk,
- reverzna osmoza,
- delna dealkoholizacija vin.

Pravila v zvezi z vinogradništvom (1)

Pridelovalna praksa

1. Pravila v zvezi s tehniko obdelave vinograda

- Za nasade, ki so obstajali 1. avgusta 2010 (vina „classicus“, „superior“ in „grand superior“): ne glede na uporabljeno tehniko obdelave se lahko grozdje, primerno za proizvodnjo vin „classicus“, „superior“ in „grand superior“ z zaščiteno označbo porekla, na območju katerega koli nasada trga v celotnem obdobju njegovega obstoja.
- Za nasade, ki so se začeli uporabljati po 1. avgustu 2010 (vina „classicus“, „superior“ in „grand superior“):
 - guyot;
 - rez na kordon srednje višine;
 - rez na nizek kordon;
 - špalir v obliki senčnice;

- (v) špalir v obliki pahljače;
 - (vi) kratka rez v kotlasti obliki;
 - (vii) dolga rez v kotlasti obliki.
2. Pravila v zvezi z gostoto zasaditve
- (a) Za nasade, ki so obstajali 1. avgusta 2010: ne glede na gostoto se lahko grozdje, primerno za proizvodnjo vin „classicus“, „superior“ in „grand superior“ z zaščiteno označbo porekla, na območju katerega koli nasada trga v celotnem obdobju njegovega obstoja.
 - (b) Za nasade, ki so se začeli uporabljati po 1. avgustu 2010 (vina „classicus“):
 - (i) gostota zasaditve vinske trte: najmanj 3 700 trsov/ha;
 - (ii) razdalja med trsi: najmanj 0,8 m.
 - (c) Za nasade, ki so se začeli uporabljati po 1. avgustu 2010 (vina „superior“ in „grand superior“):
 - (i) gostota trsov: najmanj 4 000 trsov/ha;
 - (ii) razdalja med trsi: najmanj 0,8 m.
3. Metoda trgatve: mehanska ali ročna.
4. Določitev datuma trgatve: predsednik pristojne zadruga vinogradnikov ugotovi zrelost grozdja za različne sorte vinske trte in na podlagi tega določi prvi dan trgatve za posamezno sorto.

Kakovost grozdja (najnižja vsebnost sladkorja, izražena kot delež potencialnega alkohola) (1)
Pridelovalna praksa

Classicus bikavér (bikova kri)

- 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 (muškatno vino)

- 9,83 vol. % (16 °MM): chasselas, csaba gyöngye, cserszegi fűszeres, ezerfürtű, hamburgi muskotály (muscat de hainaut), irsai olivér, mátrai muskotály, ottonel muskotály (muscat ottonel), sárga muskotály (muscat jaune)
- 10,57 vol. % (17 °MM): bouvier, chardonnay, furmint, gyöngyrizling, hárslevelű, juhfark, kkabar, kerner, királyleányka, leányka, mézes, olaszrizling (riesling italien), 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 (vino „clairet“)

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

Classicus rozé (vino rosé)

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

Kakovost grozdja (najnižja vsebnost sladkorja, izražena kot delež potencialnega alkohola) (2)
Pridelovalna praksa

Classicus fehér (belo vino)

- 9,83 vol. % (16 °MM): chasselas, cserszegi fűszeres, ezerfürtű, irsai olivér, mátrai muskotály, ottonel muskotály (muscat ottonel), sárga muskotály (muscat jaune), kadarka
- 10,60 vol. % (17 °MM): bouvier, chardonnay, furmint, gyöngyrizling, hárslevelű, juhfark, kkabar, kerner, királyleányka, leányka, mézes, olaszrizling (riesling italien), 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 (vino „étoile“)

- 9,83 vol. % (16 °MM): chasselas, cserszegi fűszeres, ezerfürtű, chasselas, irsai olivér, mátrai muskotály, ottonel muskotály (muscat ottonel), sárga muskotály (muscat jaune)
- 10,57 vol. % (17 °MM): bouvier, chardonnay, furmint, gyöngyrizling, hárslevelű, juhfark, kkabar, kerner, királyleányka, leányka, mézes, olaszrizling (riesling italien), 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 (rdeče vino)

— 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

Vsa vina kakovosti „superior“ in „grand superior“:

— 12,83 vol. % (20 °MM) za vse sorte vinske trte

(b) *Največji donosi*

Vina „classicus“

100 hl/ha

Vina „classicus“ – ročna trgatev

13 600 kg grozdja na hektar

Vina „classicus“ – mehanska trgatev

13 100 kg grozdja na hektar

Vina „superior“

60 hl/ha

Vina „superior“ – ročna trgatev

8 100 kg grozdja na hektar

Vina „superior“ – mehanska trgatev

7 800 kg grozdja na hektar

Vina „grand superior“

35 hl/ha

Vina „grand superior“ – ročna trgatev

6 000 kg grozdja na hektar

Vina „grand superior“ – mehanska trgatev

5 600 kg grozdja na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

1. VINA „CLASSICUS“

V skladu z vinogradniškim katastrom so kraji Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu in Verpelét območja razreda I in II.

2. VINA „SUPERIOR“ IN „GRAND SUPERIOR“

V skladu z vinogradniškim katastrom so kraji Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu in Verpelét območja razreda I in II.

7. Glavne sorte vinske trte

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 – muszkat gamburgszkij
hárslevelű – feuilles de tilleul
hárslevelű – garszleveljü
hárslevelű – lindeblättrige
hárslevelű – lipovina
irsai olivér – irsai
irsai olivér – muskat olivér
irsai olivér – zolotis
irsai olivér – zolotisztűj rannüj
juhfark – fehérboros
juhfark – lämmerschwantz

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

olasz rizling – risling vlassky
olasz rizling – taljanska grasevina
olasz rizling – 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 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 povezave

Vina (1):

1. Opis razmejenega območja

Naravni dejavniki

Mesto Eger leži na nadmorski višini 160 do 180 metrov ter se razteza med gorovjem Mátra in masivom Bükk na mestu, kjer se stikata Severni centralni masiv in Velika madžarska nižina. Dolino Eger na vzhodu in zahodu omejujejo griči, visoki od 200 do 300 metrov.

Na severovzhodu mesta je velika gmota gore Nagy-Eged, ki se dviga več kot 500 metrov visoko. Razprostira se v smeri vzhod-zahod, stran, na kateri se goji trta, pa je obrnjena proti jugu.

Vrste tal vinorodnega območja Eger

Razen peščenih nabrežnih tal ob reki, ki določa meje okolice krajev Verpelét, Feldebrő, Aldebrő in Tófalú, so tla nasadov z geografsko označbo Eger, del rjavih gozdnih tal (ramman ali černožjom, silikatna in erodirana), ki so nastala na sloju riolitskega tufa vulkanskega izvora. Razen redkih izjem so bili vinogradi zasajeni na rjavih gozdnih tleh platojev in pobočij, ki se položno spuščajo proti jugu, zahodu in vzhodu ter štrlijo iz gore Nagy-Eged, in na griču Mész, katerega tla so iz andezita.

Poleg tega, da so tla primerna za zasaditev vinogradov, so ugodne tudi naravne danosti okolice mesta in zlasti naklon terena. Vinogradi so zasajeni na sončnih južnih in jugozahodnih pobočjih gričev in vzpetin. Povprečje meteoroloških statističnih podatkov, zbranih v zadnjih 47 letih, je: povprečna letna temperatura: 10,65 °C, letno povprečje atmosferskih padavin: 592,6 mm; letno povprečje ur sonca: 1 964 ur. V skladu z veljavnimi zakonskimi določbami so območja, primerna za zasaditev vinske trte, registrirana in v vinogradniškem katastru uvrščena med območja razreda I in II. Iz tega izhaja, da se v vinorodnem območju Eger območja, primerna za zasaditev vinske trte, delijo na 18 431 hektarov vinogradniških zemljišč razreda I in 3 914 hektarov razreda II, kar je skupaj 22 345 hektarov.

Človeški dejavniki

Nastanek vinogradov v okolici Egra, vinogradništvo v srednjem veku

Na pobočju griča Kis-Eged je bila odkrita zelo zanimiva arheološka najdba, in sicer ostanki okamnelega pradavnega trtnega lista, starega 30 milijonov let, imenovanega „Vitis Hungarica“, vendar ta ni povezan s sedanjim vinogradništvom. Z arheološkimi izkopavanji je bilo odkrito, da je bila okolica Egra poseljena od 10. stoletja in da je bilo mesto od začetka 11. stoletja verjetno precej velik kraj na Madžarskem. Glede na listino, ki jo je leta 1261 objavil kralj Bela IV., je prvi madžarski kralj sveti Štefan egerski škofiji podaril vinsko desetino oziroma desetino proizvodnje vina v egerski dolini. Po vdoru Mongolov leta 1241 je upadanje prebivalstva in pomanjkanje delovne sile kralja Belo IV. prisililo, da je povabil tujce, naj se tam ustalijo. Verjetno so si v tem obdobju Valonci tam izbrali prebivališče: koloni, ki so prišli iz Valonije, so se naselili zlasti v Olasz utca (ulica Olasz) in v vasi Tállya v okolici mesta Eger ter avtohtono prebivalstvo naučili francoskih tehnik vinogradništva in shranjevanja vina v sodih.

Prve vinske kleti so morale biti izkopane po naročilu cerkvenih ustanov; najstarejše med njimi so bile del kleti za shranjevanje desetine.

Vinogradništvo območja Eger slovi že več stoletij. Gaspar Boutatts, risar in graver, ki je prišel z Nizozemske, je bil avtor številnih jedkanic, ki so predstavljale različne pokrajine Madžarske, med drugim pogleda na Eger („d'Erlau“), ki je bil vključen v album z naslovom „Description exacte des Royaumes de Hongrie“ (natančen opis madžarskih kraljestev), objavljen leta 1688 v Antwerpnu. Poleg tega je znana še ena prejšnja gravura z naslovom „Agria vulgo Erla“, ki jo je leta 1617 objavil G. Hoefnagel in ki predstavlja vinogradniško mesto, ki se je pogumno uprlo otomanskim četam. Na obeh gravurah sta vidna vira upravičenega ponosa prebivalcev, in sicer utrdba, ki se dviga nad mestom, in z vinsko trto zasajeni griči v okolici.

Iz zgodovinskih virov izhaja, da je vinogradništvo v 17. stoletju doživelo zelo pomembno spremembo: poleg sort vinske trte, ki dajejo belo vino in so do takrat prevladovala v regiji, so se vedno bolj širile sorte, iz katerih se prideluje rdeče vino.

Treba je navesti, da so prebivalci Egra za obdelavo kompaktnih in trdnih tal v vinogradih izumili posebno „egersko motiko“. Za merjenje količine vina so uporabljali „egerski polovnjak“ (katerega prostornina je bila štirikratnik navadnega polovnjaka). Daljša obdelava vina v lesenih sodih je bila potrebna zaradi vsebnosti kislin in za doseg do daljšega trajanja shranjevanja. Vino proizvajalcev se je obdelovalo v hrastovih sodih, razvrščenih po vsej dolžini kleti, ali v kletah za staranje, izkopenih pod mestom v riolitskem tufu, kjer je bilo mogoče stalno zagotavljati klimatske pogoje naravne jame (za staranje).

Razvrstitev vinogradov v preteklosti

V Egru se je vinarstvo resnično razcvetelo v 15. in 16. stoletju. Nato je pravo renesanso doživelo v 18. stoletju. Na voljo sta katastra iz let 1760 in 1789, ki vsebujeta informacije o kakovosti vinogradov. Leta 1760 so bili razvrščeni v tri kategorije glede na kakovost tal, naklon terena, ure sonca itd. Skoraj 50 % vinogradov je bilo uvrščenih v prvo kategorijo.

Leta 1789 so bili vinogradi razvrščeni v šest kategorij (na nacionalni ravni jih je bilo vzpostavljenih osem, vendar v okolici Egra noben vinograd ni bil uvrščen v zadnji dve). Načela razvrščanja so bila podobna tistim iz leta 1760, s to razliko, da so bili tudi številni izvrstni vinogradi, prilagojeni za proizvodnjo likerskih vin („aszúbor“), uvrščeni v prvo kategorijo.

Od 18. stoletja so imeli prebivalci Egra pravila, ki so urejala vinogradništvo, in predsedniki kmetijskih zadrug so bili odgovorni za to, da poskrbijo za njihovo upoštevanje. Poleg tega so te nadzorovali občinski sodniki.

Vina (2):

1. Opis razmejenega območja (nadaljevanje)

Sorte vinske trte, ki se gojijo, in vina, proizvedena iz njih

V tej regiji so avtohtoni prebivalci pred pojavom sorte kadarka, ki so jo v okolico Egra proti 15. stoletju prinesli srbski begunci, ki so morali zapustiti svoje domove zaradi otomanskega osvajanja, gojili le bele sorte vinske trte. Poleg uvedbe rdečih sort so Srbi lokalne prebivalce naučili tudi tehnik proizvodnje rdečih vin. Na nacionalni enološki šoli v Budi so našli kar 56 različnih sort vinske trte, ki izhajajo iz županije Heves: to količino presega le županiji Pešta in Baranja. Malo pred epidemijo trtne uši so v večini vinogradov gojili sorti lúdtalpú in kereklevelű. Članek, objavljen leta 1859 v specializirani reviji o vinogradništvu „Szőlészeti Lapok“, govori o tem, da je treba poleg sorte kadarka v ustrezni meri razviti še druge „sorte vinske trte“, pri čemer sta predlagani zlasti sorti oporto in fekete muskotály (črni muškati) zaradi odličnih barvil, ki jih vsebujeta.

Temno rdeče vino, imenovano „bikavér“, je prvič omenjeno leta 1851 v knjigi pregovorov: „Bikavér, tako se imenuje močno rdeče vino, zlasti tisto iz Egra.“ Po opustošenju zaradi trtne uši se je madžarski kraljevi institut za ampelologijo v dogovoru s šolo za vinogradništvo in enologijo odločil ustanoviti lokalno podružnico v Egru, da bi se poudaril pomen vinogradništva in vinarstva v egerski regiji. Ta podružnica, ki je delovala naprej kot raziskovalni institut, je postala eden od najpomembnejših centrov na nacionalni ravni. Hkrati je bila specializirana za izbor odpornih sort, raziskave izbora sort, vrednotenje mest pridelave (območij) in enološke raziskave, zlasti kar zadeva tehnologije proizvodnje rdečega vina.

Zaščitena označba porekla „Eger“

Pomen vin „Eger“ in njihovega trženja je poudarjen z dejstvom, da je označba porekla EGER (ERLAU), EGRI (ERLAUER) od 15. septembra 1970 registrirana v kategoriji blaga št. 33 (VINA) v skladu z Lizbonskim sporazumom o zaščiti označb porekla in njihovi mednarodni registraciji.

2. Opis vin

Vinorodno območje je primerno tako za proizvodnjo lahkih belih vin z dolgim pookusom kot za gosta in polna bela vina s polnim telesom. Ta se ponašajo z bogatostjo arom in mineralov ter tudi naravnih kislin; te imajo zlasti vina, proizvedena na območjih južno od Egra.

Na območju se poleg tega proizvajajo vina rosé in vina vrste „siller“ z bogatimi okusi, ki se lahko ohranijo dlje kot vina, ki se sicer proizvajajo na Madžarskem. Prepoznajo se arome po svežem, pa tudi zrelem sadju.

Vsebnost taninov v rdečih vinih je na splošno višja, pri čemer sta razmeroma visoka vsebnost kislin in dolg pookus posledica bližine severne meje vinogradništva in proizvodnje vin ter vetra, značilnega za regijo, kjer prevladujejo hribi in doline. Tudi ta vina, za katera so značilne izrazite arome po sadju in začimbah, so primerna za dolgo obdelavo.

Za vinograde je že od nekdaj značilno veliko število sort vinske trte, zato je to postalo prednostno območje za zvrstna vina, zlasti za „bikavér“ (bikova kri).

3. Opis in prikaz vzročne povezave

Podnebne razmere na vinorodnem območju so močno odvisne od bližine gorovja Bükk. Ta daje zaščito pred zimsko zmrzaljo ter omogoča obstojnost nežnih in elegantnih kislin ter primarnih sadnih arom v grozdnih jagodah zaradi svežih noči, ki so posledica „gorskega vetra“, ki začne pihati, ko preneha vročina poletnih in jesenskih dni. Na splošno je torej mogoče reči, da vina z območja Eger vsebujejo živahne kisline in imajo dolg pookus. Zaradi uravnoveženega vodnega režima tal na vinorodnem območju Eger in atmosferskih padavin, ki jih je 600 milimetrov letno v povprečju, se trsi vinske trte razvijajo skladno, brez stresa. Zaradi te uravnoveženosti vina ne vsebujejo trpkih kislin, ki so lahko posledica pomanjkanja vode.

Zaradi raznolikosti podnebnih razmer in sestave tal na vinorodnem območju Eger se lahko območja znatno razlikujejo med seboj – zlasti v primeru „manj dobrega“ letnika – po vsebnosti alkohola, vsebnosti kislin in tudi aromi vin. Rezultati preskušanj, ki jih je opravil inštitut za vinogradništvo in vino v Egru, so precej jasni: zdi se, da potrjujejo, da razmere na območjih proizvodnje in njihova izpostavljenost močneje vplivajo predvsem na vsebnost alkohola in splošni značaj vin, sestava tal pa ima pomembno vlogo pri oblikovanju arom. To pomeni, da je mogoče na različnih območjih proizvesti vina, od katerih ima vsako svoj lastni značaj. Tako so na primer vina, proizvedena na tleh vulkanskega izvora s tanjšo orno plastjo, bogatejša z minerali, vina, proizvedena na zelo glinastih tleh z debelejšo orno plastjo, imajo polnejše telo, vina, proizvedena na peščenih tleh območja Debrő, pa so zaradi hitrejšega segrevanja tal bolj darežljiva.

Lokalne tradicije in ta podnebna raznolikost torej pojasnjujejo in utemeljujejo obstoj velikega števila sort vinske trte na tem območju in proizvodnjo zelo raznovrstnih vin. Podnebne razmere in fizikalne lastnosti tal na razmejenem območju proizvodnje v okolici mesta Eger lokalnim vinogradnikom omogočajo izkoriščanje območja, ki je v nasprotju z drugimi območji vinogradniške proizvodnje v državi primerno za proizvodnjo zelo raznovrstnih vin odlične kakovosti.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Splošna pravila o označevanju (1)

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

Opis pogoja:

- (a) Namesto izraza „zaščiteni označba porekla“ se lahko uporabljajo tudi tradicionalni izrazi, kot so „vino ‚classicus‘ z zaščitenim poreklom“, „vino ‚superior‘ z zaščitenim poreklom“ ali „vino ‚grand superior‘ z zaščitenim poreklom“.
- (b) Ime sorte vinske trte, tradicionalni izraz, kateri koli izraz z omejeno uporabo ali izrazi, ki se nanašajo na barvo vina, se lahko na etiketi navedejo le, če vrsta, velikost oziroma barva črk, uporabljenih za te izraze, niso bolj poudarjene kot pri črkah označbe porekla.
- (c) Pri vinih vrste „superior“ ali „grand superior“ mora biti ime vina dopolnjeno z izrazom „superior“ oziroma „grand superior“. Ta izraz mora biti naveden za označbo porekla in mora biti natisnjen z enako tipografijo. Kadar je navedeno ime območja, je obvezno na etiketi navesti regulativno raven klasifikacije v istem vidnem polju kot ime območja in ime kraja.
- (d) Tradicionalni izraz „bikavér“ (bikova kri) je lahko naveden le na etiketi vin, proizvedenih iz sort, gojenih na teh vinorodnih območjih: v skladu z vinogradniškim katastrom tisti iz razreda I in II krajev Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros in Szomolya ter v Verpelétu vinorodna območja Cinège, center in centralno, Ördönös, Öreg-hegy in Szreg-hegy.

Splošna pravila o označevanju (2)

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

- (e) Tradicionalni izraz „bikavér“ mora biti na etiketi naveden takoj za različico „Egri“ besede „Eger“, navedeno na označbi porekla vina: natisnjen mora biti v isti vrstici in z isto tipografijo kot zadevno lastno ime.
- (f) Risba ali slika, ki predstavlja ali spominja na figuro bika ali bikovo glavo, ali beseda, ki je prevod besede „bikavér“ („bikova kri“) v tuj jezik, ali kateri koli madžarski ali tuj izraz, ki spominja na bikovo kri, je lahko naveden le na etiketi in na steklenicah vin „Egri Bikavér“, „Egri Bikavér Superior“ in „Egri Bikavér Grand superior“. Risba, ki spominja na bikovo glavo, na oznaki vinorodnega območja „Eger“ je izjema glede na to pravilo.
- (g) Risba ali slika, ki predstavlja ali spominja na zvezdo, ne glede na njeno velikost ali obliko, ali beseda, ki je prevod besede „csillag“ (vino „étoile“) v tuj jezik, ali kateri koli madžarski ali tuj izraz, ki spominja na zvezdo, je lahko naveden le na vinih „Egri Csillag“, „Egri Csillag Superior“ in „Egri Csillag Grand superior“.
- (h) Pri zvrstnih vinih se lahko sorte vinske trte navedejo le, če njihov delež v mešanici posamično dosega 5 %. V tem primeru mora biti ime sorte vinske trte navedeno s črkami, katerih velikost ne presega petine velikosti vrste pisave, uporabljene za navedbo označbe porekla.
- (i) Navedba letnika je obvezna.
- (j) Navedba imena območja je obvezna za vina „grand superior“.

Pravila v zvezi z razmejitvijo in navedbo imen manjših geografskih enot (1)

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

- (a) Kraji:
 - (i) tudi na vinih „classicus“, „superior“ in „grand superior“, na vseh vrstah vina;
 - (ii) isto poreklo: vsaj 85 %;
 - (iii) imena krajev, ki se lahko navedejo, so: Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu in Verpelét.
- (b) Povezave med manj pomembnimi geografskimi enotami in blagovnimi znamkami: pravila v zvezi z navedbo porekla grozdja, uporabljenega za proizvodnjo vin, se ne uporabljajo za enološke proizvode z registriranimi blagovnimi znamkami ali blagovnimi znamkami, uveljavljenimi z uporabo pred 11. majem 2002, ki vsebujejo ime manjše geografske enote ali sklice države na geografsko območje ali so iz njih sestavljene.
- (c) Območja:
 - (i) le na vinih „grand superior“;
 - (ii) isto poreklo: vsaj 95 %;
 - (iii) tudi ime zadevnega kraja vinorodnega območja mora biti navedeno na etiketi;
 - (iv) imena območij:
 - 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.

Pravila v zvezi z razmejitvijo in navedbo manjših geografskih enot (2)

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

(iv) imena območij (nadaljevanje):

- 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.

Pravila v zvezi z razmejitvijo in navedbo manjših geografskih enot (3)

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

(iv) imena območij (nadaljevanje):

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

Pravila v zvezi z navedbo glede na vrsto vina (1)

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

Classicus bikavér (bikova kri)

- Tradicionalni izraz „bikavér“ mora biti na etiketi naveden takoj za različico „Egri“ besede „Eger“, navedeno na označbi porekla vina: natisnjen mora biti v isti vrstici in z isto tipografijo kot zadevno lastno ime.
- Tradicionalni izraz in drugi izrazi z omejeno uporabo, ki se lahko navedejo: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (vino, obdelano v lesenih sodih), „termőhelyen palackozva“ (stekleničeno na območju proizvodnje), „ó“ (starano), „muzeális bor“ (muzejsko vino)

Classicus muskotály (muškatno vino)

- Tradicionalni izraz in drugi izrazi z omejeno uporabo, ki se lahko navedejo: „cuvée“, „első szüret“ (prva trgategv), „virgin vintage“, „újbor“ (mlado vino), „primőr“ (mlado vino), „termőhelyen palackozva“ (stekleničeno na območju proizvodnje).
- Izraz „muskotály“ (muškatno vino) se lahko na etiketi navede le, če vrsta, velikost oziroma barva črk, uporabljenih za ta izraz, niso bolj poudarjene kot pri črkah označbe porekla.

Classicus siller in classicus rozé

- Tradicionalni izraz in drugi izrazi z omejeno uporabo, ki se lahko navedejo: „cuvée“, „első szüret“ (prva trgategv), „virgin vintage“, „újbor“ (mlado vino), „primőr“ (mlado vino), „termőhelyen palackozva“ (stekleničeno na območju proizvodnje).

Classicus fehér (belo vino)

- Ime sort vinske trte se lahko na etiketi navede le, če vrsta, velikost oziroma barva črk, uporabljenih za te izraze, niso bolj poudarjene kot pri črkah označbe porekla.
- Druga imena sort vinske trte morajo biti navedena s črkami, katerih velikost ne presega polovice velikosti vrste pisave, uporabljene za navedbo označbe porekla.
- Tradicionalni izraz in drugi izrazi z omejeno uporabo, ki se lahko navedejo: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (vino, obdelano v lesenih sodih), „első szüret“ (prva trgategv), „virgin vintage“, „újbor“ (mlado vino), „primőr“ (mlado vino), „termőhelyen palackozva“ (stekleničeno na območju proizvodnje), „ó“ (starano), „muzeális bor“ (muzejsko vino).

Pravila v zvezi z navedbo glede na vrsto vina (2)**Pravni okvir:**

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

Classicus csillag (vino „étoile“)

- Izraz „csillag“ mora biti na etiketi naveden takoj za različico „Egri“ besede „Eger“, navedeno na označbi porekla vina: natisnjen mora biti v isti vrstici in z isto tipografijo kot zadevno lastno ime.
- Tradicionalni izraz in drugi izrazi z omejeno uporabo, ki se lahko navedejo: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (vino, obdelano v lesenih sodih), „első szüret“ (prva trgategv), „virgin vintage“, „újbor“ (mlado vino), „primőr“ (mlado vino), „termőhelyen palackozva“ (stekleničeno na območju proizvodnje).

Classicus vörös (rdeče vino)

- Ime sort vinske trte se lahko na etiketi navede le, če vrsta, velikost oziroma barva črk, uporabljenih za te izraze, niso bolj poudarjene kot pri črkah označbe porekla.
- Druga imena sort vinske trte morajo biti navedena s črkami, katerih velikost ne presega polovice velikosti vrste pisave, uporabljene za navedbo označbe porekla.
- Tradicionalni izraz in drugi izrazi z omejeno uporabo, ki se lahko navedejo: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (vino, obdelano v lesenih sodih), „első szüret“ (prva trgategv), „virgin vintage“, „újbor“ (mlado vino), „primőr“ (mlado vino), „termőhelyen palackozva“ (stekleničeno na območju proizvodnje), „ó“ (starano), „muzeális bor“ (muzejsko vino).

Superior bikavér (bikova kri)

- Tradicionalni izraz „bikavér“ mora biti na etiketi naveden takoj za različico „Egri“ besede „Eger“, navedeno na označbi porekla vina: natisnjen mora biti v isti vrstici in z isto tipografijo kot zadevno lastno ime.
- Tradicionalni izraz in drugi izrazi z omejeno uporabo, ki se lahko navedejo: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (vino, obdelano v lesenih sodih), „termőhelyen palackozva“ (stekleničeno na območju proizvodnje).

Superior fehér (belo vino)

- Ime sort vinske trte se lahko na etiketi navede le, če vrsta, velikost oziroma barva črk, uporabljenih za te izraze, niso bolj poudarjene kot pri črkah označbe porekla.

- Druga imena sort vinske trte morajo biti navedena s črkami, katerih velikost ne presega polovice velikosti vrste pisave, uporabljene za navedbo označbe porekla.
- Tradicionalni izraz in drugi izrazi z omejeno uporabo, ki se lahko navedejo: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (vino, obdelano v lesenih sodih), „termőhelyen palackozva“ (stekleničeno na območju proizvodnje), „főbor“ (glavno vino).

Pravila v zvezi z navedbo glede na vrsto vina (3)

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

Superior csillag (vino „étoile“)

- Izraz „csillag“ mora biti na etiketi naveden takoj za različico „Egri“ besede „Eger“, navedeno na označbi porekla vina: natisnjen mora biti v isti vrstici in z isto tipografijo kot zadevno lastno ime.
- Tradicionalni izraz in drugi izrazi z omejeno uporabo, ki se lahko navedejo: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (vino, obdelano v lesenih sodih), „termőhelyen palackozva“ (stekleničeno na območju proizvodnje).

Superior vörös (rdeče vino)

- Ime sort vinske trte se lahko na etiketi navede le, če vrsta, velikost oziroma barva črk, uporabljenih za te izraze, niso bolj poudarjene kot pri črkah označbe porekla.
- Druga imena sort vinske trte morajo biti navedena s črkami, katerih velikost ne presega polovice velikosti vrste pisave, uporabljene za navedbo označbe porekla.
- Tradicionalni izraz in drugi izrazi z omejeno uporabo, ki se lahko navedejo: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (vino, obdelano v lesenih sodih), „termőhelyen palackozva“ (stekleničeno na območju proizvodnje), „főbor“ (glavno vino).

Superior késői szüretelésű (vino pozne trgatve)

- Ime sort vinske trte se lahko na etiketi navede le, če vrsta, velikost oziroma barva črk, uporabljenih za te izraze, niso bolj poudarjene kot pri črkah označbe porekla.
- Druga imena sort vinske trte morajo biti navedena s črkami, katerih velikost ne presega polovice velikosti vrste pisave, uporabljene za navedbo označbe porekla.
- Tradicionalni izraz in drugi izrazi z omejeno uporabo, ki se lahko navedejo: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (vino, obdelano v lesenih sodih), „termőhelyen palackozva“ (stekleničeno na območju proizvodnje).

Grand superior bikavér (bikova kri)

- Tradicionalni izraz „bikavér“ mora biti na etiketi naveden takoj za različico „Egri“ besede „Eger“, navedeno na označbi porekla vina: natisnjen mora biti v isti vrstici in z isto tipografijo kot zadevno lastno ime.
- Tradicionalni izraz in drugi izrazi z omejeno uporabo, ki se lahko navedejo: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (vino, obdelano v lesenih sodih), „termőhelyen palackozva“ (stekleničeno na območju proizvodnje).

Pravila v zvezi z navedbo glede na vrsto vina (4)

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

Grand superior fehér (belo vino)

- Ime sort vinske trte se lahko na etiketi navede le, če vrsta, velikost oziroma barva črk, uporabljenih za te izraze, niso bolj poudarjene kot pri črkah označbe porekla.
- Druga imena sort vinske trte morajo biti navedena s črkami, katerih velikost ne presega polovice velikosti vrste pisave, uporabljene za navedbo označbe porekla.
- Tradicionalni izraz in drugi izrazi z omejeno uporabo, ki se lahko navedejo: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (vino, obdelano v lesenih sodih), „termőhelyen palackozva“ (stekleničeno na območju proizvodnje).

Grand superior csillag (vino „étoile“)

- Izraz „csillag“ mora biti na etiketi naveden takoj za različico „Egri“ besede „Eger“, navedeno na označbi porekla vina: natisnjen mora biti v isti vrstici in z isto tipografijo kot zadevno lastno ime.
- Tradicionalni izraz in drugi izrazi z omejeno uporabo, ki se lahko navedejo: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (vino, obdelano v lesenih sodih), „termőhelyen palackozva“ (stekleničeno na območju proizvodnje).

Grand superior vörös (rdeče vino)

- Ime sort vinske trte se lahko na etiketi navede le, če vrsta, velikost oziroma barva črk, uporabljenih za te izraze, niso bolj poudarjene kot pri črkah označbe porekla.
- Druga imena sort vinske trte morajo biti navedena s črkami, katerih velikost ne presega polovice velikosti vrste pisave, uporabljene za navedbo označbe porekla.
- Tradicionalni izraz in drugi izrazi z omejeno uporabo, ki se lahko navedejo: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (vino, obdelano v lesenih sodih), „termőhelyen palackozva“ (stekleničeno na območju proizvodnje).

Pravila v zvezi s pakiranjem proizvodov

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju.

Opis pogoja:

- (a) Vina klasifikacij „superior“ in „grand superior“ (vse vrste vin) ter vina „bikavér“ in „csillag“ klasifikacije „classicus“ se lahko dajo v prodajo le v steklenici. Vse druge vrste vin se lahko dajo v prodajo le v steklenici ali embalaži „bag-in-box“ (pakiranje v plastični vrečki v kartonski škatli).
- (b) Stekleničenje se lahko izvede izključno v obratu za stekleničenje, ki ga je odobril vinarski organ in je registriran pri Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (svet vinarske zadruga vinorodnega območja Eger). Obveznost stekleničenja se ne nanaša na vina, ki jih vinogradnik proizvede na območju proizvodnje za osebno uporabo in ki se uživajo v njegovi lastni kleti.
- (c) Stekleničenje zunaj razmejenega območja je mogoče le, če se o tem obvesti vsaj 48 ur pred predvidenim začetkom postopka. Za ohranitev organoleptične kakovosti je treba stekleničenje izvesti v 90 dneh po prevzemu vina z mesta, kjer je bilo proizvedeno.

Začetni datum dajanja na trg

Pravni okvir:

organizacija, odgovorna za upravljanje ZOP/ZGO, če to določajo države članice.

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema v zvezi s proizvodnjo na opredeljenem geografskem območju.

Opis pogoja:

- (a) Vina „classicus“
 - (i) Bikavér (bikova kri): 1. september prvega leta po letu trgatve;
 - (ii) Csillag (vino „étoile“): 15. marec prvega leta po letu trgatve;
 - (iii) za vse druge vrste vina: datum ni določen.
- (b) Vina „superior“
 - (i) Bikavér (bikova kri): 1. november prvega leta po letu trgatve;
 - (ii) Csillag (vino „étoile“): 15. marec prvega leta po letu trgatve;
 - (iii) za vse druge vrste vina: datum ni določen.
- (c) Vina „grand superior“
 - (i) Bikavér (bikova kri): 1. november prvega leta po letu trgatve;
 - (ii) Csillag (vino „étoile“): 1. julij prvega leta po letu trgatve;
 - (iii) za vse druge vrste vina: datum ni določen.

Proizvodnja zunaj razmejenega geografskega območja

Pravni okvir:

organizacija, odgovorna za upravljanje ZOP/ZGO, če to določajo države članice.

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema v zvezi s proizvodnjo na opredeljenem geografskem območju.

Opis pogoja:

na ozemlju kraja Kompolt in v primeru grozdja, gojenega na ozemlju območja Dóc, ki leži v kraju Noszvaj, na ozemlju krajev Bogács, Bükkzsérc in Cserépfalu.

Prehodna pravila

Pravni okvir:

organizacija, odgovorna za upravljanje ZOP/ZGO, če to določajo države članice.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

- (a) Vsak proizvajalec, ki je dal na trg vino „Egri Bikavér“ z označbo območja, proizvedeno iz grozdja, pridelanega pred 31. decembrom 2009, in ki je izpolnil obveznosti iz člena 20 uredbe št. 102 z dne 5. avgusta 2009 ministrstva za kmetijstvo in razvoj podeželja (FMV), mora v naslednjih letih uporabiti prejšnja pravila o zvrščanju v zvezi z vinom „Egri Bikavér“, določena v uredbi št. 103 z dne 31. decembra 2003 ministrstva za kmetijstvo in razvoj podeželja (FMV) o vinih z zaščitenim poreklom vinorodnega območja Eger, pri zvrščanju vin „Egri Bikavér“ z označbo območja, ki izhajajo iz istega nasada in z istega območja, in to v celotnem življenjskem obdobju njegovega nasada ali vsaj dokler ne spremeni sestave sort vinske trte v nasadu.
- (b) Proizvajalec, ki proizvaja vino „Classicus Egri Bikavér“, ki ustreza ekološkemu proizvodu iz ekološke pridelave in ki z ustrezno dokumentacijo dokaže, da v zadevnem letu nima možnosti zvrstiti vin iz štirih sort vinske trte v skladu s točko III, lahko zvrsti vina iz treh sort za proizvodnjo ekološkega vina „Classicus Egri Bikavér“ ob upoštevanju pravil v zvezi z zvrščanjem.
- (c) Prehodna pravila se prenehajo uporabljati s tržnim letom 2021/2022.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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