

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu  
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2  
i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2020/C 195/05)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Eger/Egri”

**Numer referencyjny: PDO-HU-A1328-AM04**

**Data przekazania informacji: 16.2.2020**

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Zmiana maksymalnej kwasowości miareczkowej z 6,0 g/l na 7,0 g/l w odniesieniu do następujących rodzajów wina: *classicus bikavér* (bycza krew), *classicus siller* (wino *clairet*), *classicus vörös* (wino czerwone), *superior bikavér* (bycza krew), *superior vörös* (wino czerwone), *grand superior bikavér* (bycza krew) oraz *grand superior vörös* (wino czerwone).**
  - a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
    - II. Opis win
  - b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
    - Opis wina lub win
  - c) Uzasadnienie: ze względu na chłodny klimat (wiatry górskie i dolinne), bogactwo mineralne i dużą różnorodność gleb na wyznaczonym obszarze wina produkowane z czarnych winogron i odznaczające się bardziej złożoną kwasowością po dojrzeniu mogą charakteryzować się bardzo dużą kwasowością, uzupełniającą ich aksamitną strukturę. Przedmiotowa zmiana umożliwi dłuższe zachowanie owocowego charakteru wina.
  
2. **Zmiana minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu z 12,5 % obj. Na 12,0 % obj. W odniesieniu do win *superior* i *grand superior*, z wyjątkiem późnych zbiorów**
  - a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
    - II. Opis win
  - b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
    - Opis wina lub win
  - c) Uzasadnienie: zmiana pozwoli na skuteczniejsze zapewnienie złożoności win, w szczególności win wytrawnych, w których dodatkowo nuty owocowe staną się wyrazistsze dzięki małej zawartości cukrów resztkowych pozostałych po fermentacji, a znaczne zmniejszenie zawartości alkoholu wynikające z dojrzenia w małych beczkach sprawia, że zasadne byłoby poszerzenie kategorii win *superior* i win *grand superior* o modniejsze wina o niższej zawartości alkoholu, pod warunkiem że mają one wystarczające właściwości organoleptyczne. Zmiana ta umożliwia ugruntowanie charakteru win objętych nazwą Eger (klimat chłodny), nie sprawiając przy tym, że staną się one nadmiernie zwarte.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. **Odstępstwo od zasady dotyczącej obowiązkowego dojrzewania w beczkach przez 6 miesięcy w odniesieniu do win *classicus bikavér* pochodzących z odmian winorośli *blauburger*, *kadarka*, *kékoportó* i *turán***
  - a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
    - III. Szczególne praktyki enologiczne
  - b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
    - Praktyki winiarskie – Szczególne praktyki enologiczne
  - c) Uzasadnienie: ponieważ wino to, pochodzące z czterech wczesnych odmian winorośli, charakteryzuje się niską zawartością tanin, przepis ograniczający mający na celu uwydatnienie charakteru tych odmian nie sprzyjałby dłuższemu zachowaniu świeżego owocowego charakteru, który uwzględniono we właściwościach organoleptycznych wina *classicus bikavér*.
  
4. **Dostosowanie praktyk enologicznych, które należy obowiązkowo stosować w przypadku wina *superior bikavér*, jeżeli chodzi o dwunastomiesięczny okres dojrzewania w beczkach oraz proporcję odmiany winorośli *turán* w winie typu *grand superior bikavér***
  - a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
    - III. Szczególne praktyki enologiczne
  - b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
    - Praktyki winiarskie – Szczególne praktyki enologiczne
  - c) Uzasadnienie: przedmiotowa zmiana ma na celu ujednoczenie przepisów dotyczących wytwarzania wina *bikavér* na dwóch poziomach klasyfikacji. Umożliwi to dobór długości dojrzewania win w zależności od jakości winogron, która zależy od roku zbiorów. W rezultacie różnica między winami *superior* i *grand superior* nie będzie polegała głównie na długości okresu dojrzewania; te dwa poziomy będą się od siebie różnić koncentracją i specyficznym aromatem (zgodnie z nowym przepisem wina *grand superior* mogą obejmować wyłącznie wina pochodzące z siedliska winnicy, a winami pochodzącymi z siedliska winnicy mogą być wyłącznie wina *grand superior*), zaś ujednoczenie sposobów wytwarzania sprawi, że charakter poszczególnych rodzajów win stanie się bardziej jednolity, co umożliwi konsumentom łatwiejsze rozróżnianie tych trzech klas win *bikavér*.
  
5. **Usunięcie obowiązku wykorzystywania drewnianych beczek z przepisu dotyczącego dojrzewania w beczkach przez 6 miesięcy w odniesieniu do win typu *grand superior fehér* (wino białe) i *csillag* (gwiazda Egeru)**
  - a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
    - III. Szczególne praktyki enologiczne
  - b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
    - Praktyki winiarskie – Szczególne praktyki enologiczne
  - c) Uzasadnienie: w przypadku win produkowanych z białych winogron nie ma konieczności przeprowadzania dojrzewania w drewnianych beczkach dla wszystkich roczników. Świeże i dynamiczne nuty owocowe zajmują również ważne miejsce wśród właściwości organoleptycznych win *grand superior fehér* (wina białe) i *csillag* (gwiazda Egeru). Usunięcie obowiązku poddawania win dojrzewaniu w drewnianych beczkach wzmacnia charakter wina objętego nazwą Eger i wpisuje się w nabierający na sile światowy trend.
  
6. **Zwiększenie maksymalnej proporcji wykorzystania odmiany *kékfrankos* (*blaufränkisch*) do 65 % w odniesieniu do trzech poziomów klasyfikacji win *bikavér***
  - a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
    - III. Szczególne praktyki enologiczne
  - b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
    - Praktyki winiarskie – Szczególne praktyki enologiczne
  - c) Uzasadnienie: ponieważ główną odmianą winorośli wchodzącą w skład mieszanki wykorzystywanej do wytwarzania win *bikavér* poprzez *assemblage* jest odmiana *kékfrankos*, należy zadbać o to, aby jej właściwości były dobrze wyczuwalne w mieszance. Przedmiotowa zmiana umożliwi produkcję na wyznaczonym obszarze win *bikavér* o bardziej jednolitym charakterze na trzech poziomach klasyfikacji. Środek ten umożliwi wyraźne ugruntowanie charakteru win objętych nazwą Eger (klimat chłodny).

7. **Usunięcie wymogów dotyczących dojrzewania w butelce oraz daty butelkowania w odniesieniu do poziomów klasyfikacji *superior* i *grand superior***
- Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
    - III. Szczególne praktyki enologiczne
  - Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
    - Praktyki winiarskie – Szczególne praktyki enologiczne
  - Uzasadnienie: jakość wina jest uzależniona nie tylko od długości dojrzewania w butelce, lecz również od odmiany winorośli, jakości surowca (średnia wielkość zbiorów, zawartość alkoholu w moszczu) oraz zastosowanej technologii przetwórczej. Producent winorośli musi wybrać odpowiednią technologię przetwórczą w celu uzyskania cech określonych w opisie właściwości organoleptycznych. Wino można wprowadzić do obrotu wyłącznie wówczas, gdy komisja ds. kwalifikacji win na poziomie lokalnym wyrazi na to zgodę w oparciu o kontrolę właściwości organoleptycznych. Ze względu na zróżnicowanie roczników nie ma konieczności uzależniania wprowadzenia wina do obrotu od jego daty butelkowania oraz długości dojrzewania w butelce. Na rynku tego rodzaju win konsumenci i tak zwracają uwagę na stopień dojrzałości win: producenci odczuwają to w sposób bezpośredni i w rezultacie mogą określić odpowiednią datę wprowadzania produktów na rynek.
8. **Zmiana jakości winogron odmian wykorzystywanych do produkcji win *classicus* z 12,08 % obj. (19° w węgierskiej skali moszczu (MM)) na 10,60 % obj. (17° MM) w odniesieniu do win *classicus csillag* (gwiazda Egeru)**
- Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
    - III. Szczególne praktyki enologiczne
  - Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
    - Praktyki winiarskie – Szczególne praktyki enologiczne
  - Uzasadnienie: przedmiotowa zmiana ma na celu zapewnienie świeżego charakteru wina *classicus csillag* (gwiazda Egeru). Obecnie nie istnieje możliwość zagwarantowania, aby we wszystkich rocznikach minimalna naturalna zawartość alkoholu odpowiadała aktualnie obowiązującej wartości 12,08 % obj. (19° MM). Aby to osiągnąć, należy bowiem zachować zawarte w winogronach kwasy, tak aby były one obecne w surowcu, co w najcieplejszych latach jest możliwe do osiągnięcia wyłącznie za sprawą wczesnego zbioru. Dodatkowo zmiana ta ułatwia producentom wina zarządzanie winami bazowymi dla tego rodzaju wina oraz ich selektywne przechowywanie.
9. **Możliwość produkowania różowego wina *classicus*, czerwonego wina *clairet* oraz czerwonych win *superior* i *grand superior* z odmiany winorośli *cabernet dorsa***
- Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
    - III. Szczególne praktyki enologiczne
    - VI. Dozwolone odmiany winorośli
  - Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczy zmiana:
    - Praktyki winiarskie – Szczególne praktyki enologiczne
    - Główna odmiana winorośli (główne odmiany winorośli)
  - Uzasadnienie: na wyznaczonym obszarze z odmiany winorośli *cabernet dorsa* można uzyskać wino bardzo wysokiej jakości. Odmiana ta – nie tylko samodzielnie, lecz również w ramach mieszanki odmian winorośli – stanowi doskonały surowiec do produkcji win odmianowych i win uzyskiwanych poprzez *assemblage* objętych nazwą Eger. Przedmiotowy region od zawsze słynął z win wytwarzanych poprzez *assemblage*. Zastosowanie wyżej wspomnianej odmiany winorośli pozwala na lepsze odzwierciedlenie złożonego charakteru obszaru produkcji.
10. **Zmiana siedliska winnicy *Tornynos* na siedlisko winnicy *Sík-hegy***
- Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
    - VIII. Warunki dodatkowe
  - Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
    - Warunki dodatkowe

- c) Uzasadnienie: już w średniowieczu nazwa SÍK-HEGY odnosiła się do całego obszaru tego siedliska winnicy (SUGÁR ISTVÁN, 1981). W czasach rolnictwa socjalistycznego spółdzielcza wytwórnia wina w Eger wybudowała budynek przeznaczony do ogrzewania i magazynowania wyposażony w 2 wieże i znajdujący się w samym centrum siedliska. Następnie najlepsze wzgórza na tym obszarze, położonym w samym centrum SÍK-HEGY, zaczęto nazywać „Alsó- és Felsőtornyos” (wieża niższa i wieża wyższa); z czasem zachowała się tylko nazwa Tornyos, którą umieszczono na mapach jako odrębną nazwę w czasie wyznaczania siedlisk winnicy i która znajduje się zatem również w specyfikacji produktu dotyczącej win objętych nazwą Eger. Kompozycja gleby na obecnym obszarze siedliska Tornyos jest identyczna jak kompozycja gleby w Sík-hegy. Produkowane wina mają podobny charakter. Przede wszystkim obecny obszar siedliska Sík-Hegy obejmuje obszar Tornyos. Podziału na siedliska dokonano w oparciu o wiejskie drogi, a nie o naturalne granice.
- 11. Wykaz nazw siedlisk winnicy dla poszczególnych miejscowości oraz obowiązek wskazania nazwy siedliska wyłącznie w odniesieniu do win *grand superior***
- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:  
— VIII. Warunki dodatkowe
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:  
— Warunki dodatkowe
- c) Uzasadnienie: przedmiotowa zmiana sprawi, że trzy poziomy klasyfikacji staną się łatwiejsze do zrozumienia dla konsumenta. Wina *grand superior* są winami najwyższej jakości, zatem należy w sposób bardziej precyzyjny wskazywać miejsce ich produkcji, podając przy tym nazwę siedliska winnicy, oraz produkować je z poszanowaniem jednolitych norm jakości. W ten sposób przekaz dotyczący trzech poziomów klasyfikacji stanie się jaśniejszy.
- 12. Przepisy dotyczące stosowania nazw odmian winorośli w przypadku win białych i czerwonych należących do wszystkich kategorii klasyfikacji, a także w przypadku win typu *késői szüretelésű* (późny zbiór)**
- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:  
— VIII. Warunki dodatkowe
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:  
— Warunki dodatkowe
- c) Uzasadnienie: celem przedmiotowej zmiany jest zharmonizowanie prezentacji nazwy pochodzenia i nazw odmian winorośli na etykiecie win odmianowych objętych nazwą Eger.
- 13. Określenie okresu stosowania przepisów przejściowych: „zasad przejściowych nie stosuje się począwszy od roku gospodarczego 2021/2022”.**
- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:  
— VIII. Warunki dodatkowe
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:  
— Warunki dodatkowe
- c) Uzasadnienie: w ostatnich latach lokalni producenci mieli możliwość nadania swoim winnicom struktury zgodnej z wymogami zawartymi w specyfikacji produktu. Należy ograniczyć możliwość stosowania zasad przejściowych.
- 14. Zmiana/poprawka natury technicznej, przypisanie numerów w rejestrze gruntów zgodnie z nazwami siedlisk winnicy**
- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:  
— VIII. Warunki dodatkowe
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:  
— Warunki dodatkowe
- c) Uzasadnienie: wcześniejsze zasady przewidywały podział geograficzny na obszary obejmujące całe siedliska winnic w oparciu o numery w rejestrze gruntów. Zmiany numerów w rejestrze gruntów, do których doszło na przestrzeni lat, sprawiły, że przedmiotowe uściślenie stało się niezbędne.

### 15. Usunięcie maksymalnej rzeczywistej zawartości alkoholu w odniesieniu do wszystkich rodzajów wina

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
  - II. Opis win
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
  - Przedmiotowe zmiany nie dotyczą jednolitego dokumentu.
- c) Uzasadnienie: określanie maksymalnej zawartości alkoholu w odniesieniu do rodzajów wina za pomocą nierealistycznego wskaźnika jest bezzasadne – należy zatem usunąć odnośny przepis.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

Eger

Egri

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

#### 4. Opis wina lub win

*Classicus bikavér (bycza krew)*

Wino to stanowi *assemblage* czerwonych win wytrawnych wyprodukowanych na bazie odmiany kékfrankos (blaufränkisch) o zabarwieniu od czerwonego przypominającego barwę owocu granatu po ciemnorubinowe, korzennych aromatach i owocowym smaku, bez wyraźnie wyczuwalnych tanin. Wino charakteryzuje się aromatami dojrzałych i świeżych owoców oraz pewnego rodzaju złożonością wynikającą z tego, że żadna odmiana winorośli nie może dominować w mieszanke.

- \* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Classicus muskotály (wino muszkatołe)*

Jest to świeże wino białe o barwie od białej z zielonymi refleksami poprzez żółtą z zielonymi refleksami aż po żółtą oraz o smaku i bukiecie typowych dla win muszkatołowych. Wino to występuje w wersji wytrawnej, półwytrawnej, półsłodkiej i słodkiej.

- \* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Classicus siller (wino clairet)*

Jest to wino o barwie jasnoczerwonej na bazie czarnych winogron, które zawiera więcej substancji nadających kolor niż wina różowe i które charakteryzuje się ciemniejszym zabarwieniem wynikającym z wykorzystanych do jego produkcji odmian. Jest to wino wytrawne o zamkniętej teksturze i bardziej cierpkim smaku oraz o wyczuwalnych aromatach i smakach owoców i przypraw, z pomarańczowymi refleksami.

- \* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Classicus rozé (wino różowe)*

Jest to świeże wino na bazie czarnych winogron o barwie od barwy łupiny cebuli po różową, o wyczuwalnym aromacie i smaku owoców (malina, brzoskwinia, wiśnia, czerwona porzeczka, truskawka itp.), w stosownych przypadkach o zapachu kwiatów oraz o świeżej, lekkiej kwasowości.

- \* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Classicus fehér (wino białe)*

Jest to wino białe o barwie od białozielonej poprzez żółtozieloną po żółtą charakteryzujące się świeżym i długo utrzymującym się smakiem. Wina odmianowe charakteryzują się owocowymi aromatami i smakami typowymi dla odmiany winorośli, z której je wytworzono. To białe wino występuje w wersji wytrawnej, półwytrawnej, półsłodkiej i słodkiej.

- \* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Classicus csillag (gwiazda Egeru)*

Jest to białe wino wytrawne o barwie od białej z zielonymi refleksami poprzez żółtą z zielonymi refleksami aż po żółtą, o świeżym charakterze, wyczuwalnych aromatach owoców lub kwiatów oraz intensywnie owocowym smaku. Wino to charakteryzują się pewną złożonością, ponieważ nie dominują w nim ani odmiany winorośli, z których je wyprodukowano, ani właściwości wynikające z dojrzewania w beczkach.

- \* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Classicus vörös (wino czerwone)*

Jest to wino czerwone o barwie owocu granatu po barwę ciemnorubinową. Wina odmianowe charakteryzują się niuansami i tonami kolorystycznymi typowymi dla odmiany winorośli, z której je wyprodukowano. W przypadku win uzyskanych poprzez *assemblage* ich aromat, smak oraz ich okrągła kwasowość i zawartość tanin zależą od proporcji zastosowanych odmian winorośli. Wina charakteryzują się przyjemną słodyczą i krągłością w ustach oraz aromatami owoców (czerwona porzeczka, malina, orzech itp.) i przypraw (cynamon, wanilia, czekolada, tytoń itp.) w poszczególnych kategoriach, przy czym mogą one występować w wersjach od wytrawnej po słodką.

- \* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Superior bikavér (bycza krew)*

Wino to stanowi wysokiej jakości *assemblage* czerwonych win wytrawnych wyprodukowanych na bazie odmiany *kékfrankos* (*blaufränkisch*) o barwie ciemniejszej niż wina czerwone objęte nazwą *Eger* należące do kategorii *classicus* – od barwy owocu granatu po barwę ciemnorubinową – korzennych aromatach i owocowym smaku, które nie może jednak zawierać wyczuwalnych tanin. Charakteryzuje się aromatami zarówno dojrzałych, jak i świeżych owoców, lecz długie dojrzewanie w beczkach i butelkach czyni z niego wino cieliste, o wyraźnej strukturze. Wino charakteryzuje się pewnego rodzaju złożonością wynikającą z tego, że żadna odmiana winorośli nie może dominować w ramach mieszanki.

- \* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Superior fehér (wino białe)*

Jest to wysokiej jakości dojrzałe i rozwinięte wino o długo utrzymującym się smaku, wyższej zawartości alkoholu oraz barwie od białej z zielonymi refleksami poprzez żółtą z zielonymi refleksami aż po żółtą. Wina odmianowe charakteryzują się aromatami i smakami owoców typowymi dla odmiany winorośli, z której je wyprodukowano. Wina uzyskane poprzez *assemblage* rozwijają różne właściwości w zależności od proporcji odmian winorośli wykorzystanych w celu osiągnięcia wina dojrzałego o długo utrzymującym się smaku oraz przyjemnie okrągłym charakterze. Wina te występują w wersji wytrawnej, półwytrawnej, półsłodkiej i słodkiej.

- \* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Superior csillag (gwiazda Egeru)*

Jest to złożone, intensywne, dojrzałe i bardziej rozwinięte białe wino wytrawne o barwie od białej z zielonymi refleksami poprzez żółtą z zielonymi refleksami aż po żółtą, o okrągłym, bogatym smaku i wyczuwalnych aromatach owoców lub kwiatów, w którym żadna odmiana nie może dominować w ramach mieszanki. Wino to może się charakteryzować pewnego rodzaju mineralnością (typową dla siedliska winnicy) lub innymi szczególnymi aromatami.

- \* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy



Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Superior vörös (wino czerwone)*

Jest to wino czerwone o barwie ciemniejszej niż wina czerwone objęte nazwą Eger należące do kategorii *classicus* – od barwy owocu granatu po barwę ciemnorubinową. Wina odmianowe charakteryzują się tonami i niuansami kolorystycznymi typowymi dla odmiany winorośli, z której je wyprodukowano. W przypadku win uzyskanych poprzez *assemblage* ich aromat, smak oraz ich okrągła kwasowość i zawartość tanin zależą od proporcji zastosowanych odmian winorośli. Są to wina o aksamitnym smaku, cieliste, o aromatach owoców (wiśnia, malina, orzech, czerwona porzeczka itp.) i przypraw (cynamon, wanilia, czekolada, tytoń itp.) we wszystkich kategoriach, od win wytrawnych po wina słodkie.

- \* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Superior késői szüretelésű (późny zbiór)*

Wina białe charakteryzują się szatą, która może przybierać barwę od białej z zielonymi refleksami poprzez żółtą z zielonymi refleksami aż po żółtą, natomiast w przypadku win czerwonych barwa mieści się w zakresie od czerwonej przypominającej barwę owocu granatu po ciemnorubinową. W razie zastosowania tylko jednej odmiany winorośli intensywność i niuans kolorystyczne, a także aromaty i smaki wina są typowe dla danej odmiany; w przypadku zastosowania kilku odmian winorośli uzyskane wino jest złożone, o dominujących zapachach i smakach przywodzących na myśl przejrzałe winogrono (np. rodzynki), a dodatkowo może się charakteryzować aromatami zbotrytyzowanych winogron, które zawdzięcza szlachetnej pleśni.

- \* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	33,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Grand superior bikavér (bycza krew)*

Jest to czerwone wino o dobrej strukturze, o okrągłym i bogatym smaku, którego tony i niuans kolorystyczne mieszczą się w zakresie od czerwieni przypominającej barwę owocu granatu do barwy ciemnorubinowej. Ze względu na obowiązkowe wykorzystanie odmiany *kékfrankos* (*blaufränkisch*) mieszanka odmian winorośli stosowana do produkcji tego wytrawnego wina czerwonego różni się od mieszanki stosowanej w przypadku pozostałych win czerwonych. Wino to charakteryzuje się również aromatami i smakami pełnymi korzennymi i owocowymi nut. Jego cechą charakterystyczną jest również długo utrzymujący się bukiet, bez wyraźnie wyczuwalnych tanin. Przeważnie wino przeznaczone do wprowadzenia do obrotu ze wskazaniem siedliska winnicy wyróżnia się przede wszystkim typowym charakterem (np. mineralnością). Długie dojrzewanie w beczkach i butelkach nadaje mu dodatkowo rześkie i dojrzałe aromaty. Wino charakteryzuje się pewnego rodzaju złożonością wynikającą z tego, że żadna odmiana winorośli nie może dominować w ramach mieszanki.

- \* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Grand superior fehér (wino białe)*

Jest to rozwinięte wino białe o wyraźnej strukturze oraz okrągłym i bogatym smaku, którego szata może mieć barwę od białej z zielonymi refleksami poprzez żółtą z zielonymi refleksami aż po żółtą. To wysokiej jakości wino charakteryzuje się dobrą dojrzałością i długo utrzymującym się w ustach smakiem, a jego zawartość alkoholu jest stosunkowo wysoka. Wina odmianowe charakteryzują się aromatami i smakami owoców typowymi dla odmiany winorośli, z której je wyprodukowano. Wina uzyskane poprzez *assemblage* rozwijają różne właściwości w zależności od proporcji odmian winorośli wykorzystanych w celu osiągnięcia wina dojrzałego o długo utrzymującym się smaku oraz przyjemnie okrągłym charakterze. Wina te występują w wersji wytrawnej, półwytrawnej, półsłodkiej i słodkiej.

- \* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Grand superior csillag (gwiazda Egeru)*

Jest to wytrawne białe wino o dobrej strukturze oraz okrągłym i bogatym smaku. Może ono przybierać barwę od białozielonej poprzez żółtozieloną po żółtą. Charakteryzuje się odpowiednio dojrzałymi smakami i aromatami wynikającymi z wykorzystania winogron zebranych po osiągnięciu dojrzałości oraz z długości dojrzewania. Wino to ma złożony charakter wynikający z tego, że żadna odmiana winorośli nie może dominować w ramach mieszanki. Ponadto w winie tym występują aromaty owoców, a niekiedy pojawia się również pewnego rodzaju mineralność (typowa dla siedliska winnicy). Przedmiotowe wino charakteryzuje się okrągłym i długo utrzymującym się smakiem, a także właściwościami uzyskanymi podczas dojrzewania w beczkach.

- \* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Grand superior vörös (wino czerwone)*

Jest to rozwinięte wino czerwone o dobrej strukturze oraz okrągłym i bogatym smaku. Może mieć barwę od owocu granatu po barwę ciemnorubinową. Wina odmianowe mogą charakteryzować się tonami i niuansami kolorystycznymi typowymi dla odmiany winorośli, z której je wyprodukowano. Ze względu na długi czas dojrzewania dla przedmiotowych win typowe są wynikające z tego procesu aromaty; charakteryzują się one także dojrzałymi zapachami i smakami, dojrzałymi taninami oraz okrągłą kwasowością. W przypadku win uzyskanych poprzez *assemblage* ich zawartość tanin, aksamitny, odpowiednio dojrzały smak oraz ich cielisty charakter zależą od proporcji zastosowanych odmian winorośli. Ponadto w profilu aromatycznym i smakowym win mogą występować zarówno nuty owocowe (wiśnia, malina, orzech, czerwona porzeczka itp.), jak i korzenne (cynamon, palone drewno, wanilia, czekolada, tytoń itp.). Wino można wprowadzać do obrotu we wszystkich kategoriach, od wersji wytrawnej po słodką.

- \* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,6 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 5. Praktyki winiarskie

### a) Podstawowe praktyki enologiczne

Obowiązkowe praktyki enologiczne (1)

Szczególne praktyki enologiczne

*Classicus bikavér* (bycza krew)

- Moszcz winogronowy należy poddawać fermentacji razem ze skórkami przez co najmniej 8 dni,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu,
- wino musi dojrzewać w beczkach przez co najmniej 6 miesięcy, z wyjątkiem odmian *blauburger*, *kadarka*, *kékoportó* i *turán*.
- Zasady dotyczące mieszania win:
  - obowiązkowe wykorzystanie co najmniej czterech odmian winorośli, z których każda stanowi co najmniej 5 % mieszanki,
  - proporcja odmiany winorośli *kékfrankos* (*blaufränkisch*) musi mieścić się w zakresie 30–65 %, przy czym udział tej odmiany w mieszance musi być największy,
  - udział win wytworzonych z odmian *turán* oraz *bíorkadarka* nie może przekraczać ani łącznie, ani osobno 10 %.

*Classicus muskotály* (wino muszkatowe)

- Winogrona należy przetworzyć w dniu zbiorów,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu,
- filtrowanie moszczu jest obowiązkowe.

*Classicus siller* (wino *clairet*)

- Moszcz winogronowy należy poddawać fermentacji razem ze skórkami,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu.

*Classicus rozé* (wino różowe) i *classicus fehér* (wino białe)

- Winogrona należy przetworzyć w dniu zbiorów,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu,
- filtrowanie moszczu jest obowiązkowe.

## Obowiązkowe praktyki enologiczne (2)

## Szczególne praktyki enologiczne

*Classicus csillag* (gwiazda Egeru)

- Winogrona należy przetworzyć w dniu zbiorów,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu,
- filtrowanie moszczu jest obowiązkowe.
- Zasady dotyczące mieszania win:
  - wykorzystanie co najmniej czterech odmian winorośli, z których każda stanowi co najmniej 5 % mieszanki,
  - udział wina wyprodukowanego z danej odmiany nie może przekraczać 50 %,
  - należy zastosować co najmniej jedną z następujących odmian: cserszegi fűszeres, ezerfürtű, furmint, gyöngyriszling, hárslevelű, irsai olivér, juhfark, kabar, királyleányka, leányka, mátrai muskotály, mézes, olaszrizling (riesling włoski), zefír, zenit i zengő, a udział tych odmian powinien łącznie stanowić co najmniej 50 % mieszanki,
  - udział win wytworzonych z następujących odmian: cserszegi fűszeres, gyöngyriszling, irsai olivér, mátrai muskotály, ottonel muskotály (muskat ottonel), sárga muskotály (muskat żółty) i zefír nie może przekraczać ani łącznie, ani osobno 30 %.

*Classicus vörös* (wino czerwone)

- Moszcz winogronowy należy poddawać fermentacji razem ze skórkami,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu.

## Obowiązkowe praktyki enologiczne (3)

## Szczególne praktyki enologiczne

*Superior bikavér* (bycza krew)

- Moszcz winogronowy należy poddawać fermentacji razem ze skórkami przez co najmniej 14 dni,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu,
- wino musi dojrzewać w beczkach przez co najmniej 12 miesięcy.
- Zasady dotyczące mieszania win:
  - wykorzystanie co najmniej czterech odmian winorośli, z których każda stanowi co najmniej 5 % mieszanki,
  - proporcja odmiany winorośli kékfrankos (blaufränkisch) musi mieścić się w zakresie 30–65 %, przy czym udział tej odmiany w mieszance musi być największy,
  - proporcja odmiany winorośli turán nie może przekraczać 10 %.

*Superior fehér* (wino białe)

- Winogrona należy przetworzyć w dniu zbiorów,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu,
- filtrowanie moszczu jest obowiązkowe.

*Superior csillag* (gwiazda Egeru)

- Winogrona należy przetworzyć w dniu zbiorów,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu,
- filtrowanie moszczu jest obowiązkowe.
- Zasady dotyczące mieszania win:
  - wykorzystanie co najmniej czterech odmian winorośli, z których każda stanowi co najmniej 5 % mieszanki,
  - udział wina wyprodukowanego z danej odmiany nie może przekraczać 50 %,
  - należy zastosować co najmniej jedną z następujących odmian: cserszegi fűszeres, ezerfürtű, furmint, gyöngyriszling, hárslevelű, irsai olivér, juhfark, kabar, királyleányka, leányka, mátrai muskotály, mézes, olaszrizling (riesling włoski), zefír, zenit i zengő, a udział tych odmian powinien łącznie stanowić co najmniej 50 % mieszanki,
  - udział win wytworzonych z następujących odmian: cserszegi fűszeres, gyöngyriszling, irsai olivér, mátrai muskotály, ottonel muskotály (muskat ottonel), sárga muskotály (muskat żółty) i zefír nie może przekraczać ani łącznie, ani osobno 30 %.

## Obowiązkowe praktyki enologiczne (4)

## Szczególne praktyki enologiczne

*Superior vörös* (wino czerwone)

- Moszcz winogronowy należy poddawać fermentacji razem ze skórkami,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu.

*Superior késői szüretelésű* (późny zbiór)

- Winogrona należy przetworzyć w dniu zbiorów,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu,
- filtrowanie moszczu jest obowiązkowe.

*Grand superior bikavér* (bycza krew)

- Moszcz winogronowy należy poddawać fermentacji razem ze skórkami przez co najmniej 14 dni,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu;
- wino musi dojrzewać w beczkach przez co najmniej 12 miesięcy.
- Zasady dotyczące mieszania win:
  - wykorzystanie co najmniej czterech odmian winorośli, z których każda stanowi co najmniej 5 % mieszanki,
  - proporcja odmiany winorośli *kékfrankos* (*blaufränkisch*) musi mieścić się w zakresie 30–65 %, przy czym udział tej odmiany w mieszance musi być największy,
  - proporcja odmiany winorośli *turán* nie może przekraczać 10 %.

*Grand superior fehér* (wino białe)

- Winogrona należy przetworzyć w dniu zbiorów,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu,
- filtrowanie moszczu jest obowiązkowe,
- wino musi dojrzewać przez co najmniej 6 miesięcy.

*Grand superior vörös* (wino czerwone)

- Moszcz winogronowy należy poddawać fermentacji razem ze skórkami,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu.

## Obowiązkowe praktyki enologiczne (5)

## Szczególne praktyki enologiczne

*Grand superior csillag* (gwiazda Egeru)

- Winogrona należy przetworzyć w dniu zbiorów,
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu,
- filtrowanie moszczu jest obowiązkowe,
- wino musi dojrzewać przez co najmniej 6 miesięcy.
- Zasady dotyczące mieszania win:
  - wykorzystanie co najmniej czterech odmian winorośli, z których każda stanowi co najmniej 5 % mieszanki,
  - udział wina wyprodukowanego z danej odmiany nie może przekraczać 50 %,
  - należy zastosować co najmniej jedną z następujących odmian: *cserszegi fűszeres*, *ezerfűrtű*, *furmint*, *gyöngyrizling*, *hárslevelű*, *irszai olivér*, *juhfark*, *kabar*, *királyleányka*, *leányka*, *mátrai muskotály*, *mézes*, *olaszrizling* (*riesling włoski*), *zefir*, *zenit* i *zengő*, a udział tych odmian powinien łącznie stanowić co najmniej 50 % mieszanki,
  - udział win wytworzonych z następujących odmian: *cserszegi fűszeres*, *gyöngyrizling*, *irszai olivér*, *mátrai muskotály*, *ottonel muskotály* (*muskat ottonel*), *sárga muskotály* (*muskat złoty*) i *zefir* nie może przekraczać ani łącznie, ani osobno 30 %.

## Niedozwolone praktyki enologiczne (poza tymi wskazanymi w mających zastosowanie przepisach)

## Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Słodzenie wina:

- *classicus bikavér* (bycza krew),
- *classicus csillag* (gwiazda Egeru),
- wszystkie wina typu *superior* i *grand superior*.

Wina *superior késői szüretelésű* (późne zbiory) i *grand superior csillag* (gwiazda Egeru):

- stosowanie zrębków dębowych,
- osmoza odwrócona,
- częściowa dezalkoholizacja win.

Zasady dotyczące uprawy winorośli (1)

Praktyka uprawy

Zasady dotyczące formowania winorośli:

- a) dla plantacji istniejących na dzień 1 sierpnia 2010 r. (wina *classicus*, *superior* i *grand superior*): bez względu na zastosowaną technikę uprawy winogrona przeznaczone do produkcji win *classicus*, *superior* i *grand superior* objętych chronioną nazwą pochodzenia można zbierać na obszarze dowolnej plantacji przez cały okres jej istnienia;
- b) dla plantacji powstałych po dniu 1 sierpnia 2010 r. (wina *classicus*, *superior* i *grand superior*):
  - (i) prowadzenie w formie sznura Guyota,
  - (ii) prowadzenie w formie kordonu średniopiennego,
  - (iii) prowadzenie w formie kordonu niskopiennego,
  - (iv) palikowanie w formie parasola,
  - (v) palikowanie w formie wachlarza,
  - (vi) prowadzenie w formie kielicha,
  - (vii) prowadzenie w formie głowy.

2. Zasady dotyczące gęstości obsady:

- a) dla plantacji istniejących na dzień 1 sierpnia 2010 r.: bez względu na gęstość obsady winogrona przeznaczone do produkcji win *classicus*, *superior* i *grand superior* objętych chronioną nazwą pochodzenia można zbierać na obszarze dowolnej plantacji przez cały okres jej istnienia;
- b) dla plantacji powstałych po dniu 1 sierpnia 2010 r. (wina *classicus*):
  - (i) gęstość obsady winorośli: minimum 3 700 roślin/ha,
  - (ii) odstęp między roślinami: co najmniej 0,8 m;
- c) dla plantacji powstałych po dniu 1 sierpnia 2010 r. (wina *superior* i *grand superior*):
  - (i) gęstość obsady: minimum 4 000 roślin/ha,
  - (ii) odstęp między roślinami: co najmniej 0,8 m.

3. Metoda przeprowadzania zbiorów: mechanicznie lub ręcznie.

4. Określenie daty zbiorów: przewodniczący właściwego stowarzyszenia producentów winogron stwierdza dojrzałość winogron w odniesieniu do poszczególnych odmian oraz określa dzień rozpoczęcia zbiorów dla każdej odmiany.

Jakość winogron (minimalna zawartość cukru wyrażona jako potencjalna zawartość alkoholu) (1)

Praktyka uprawy

*Classicus bikavér* (bycza krew)

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

*Classicus muskotály* (wino muszkatołowe)

- 9,83 % obj. (16° MM): chasselas, csaba gyöngye, czerszegi fűszeres, ezerfürtű, hamburgi muskotály (muskat hamburski), irsai olivér, mátrai muskotály, ottonel muskotály (muskat ottonel), sárga muskotály (muskat żółty),

- 10,57 % obj. (17° MM): bouvier, chardonnay, furmint, gyöngyrizling, hárslevelű, juhfark, kabar, kerner, királyleányka, leányka, mézes, olaszrizling (riesling włoski), pinot blanc, rajnai rizling (riesling reński), rizlingszilváni (riesling x silvaner), sauvignon, szürkebarát (pinot gris), tramini, viognier, zefír, zenit, zengő, zöldszilváni (silvaner B), zöld veltelíni (grüner veltliner).

*Classicus siller* (wino claret)

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

*Classicus rozé* (wino różowe)

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

Jakość winogron (minimalna zawartość cukru wyrażona jako potencjalna zawartość alkoholu) (2)

Praktyka uprawy

*Classicus fehér* (wino białe)

- 9,83 % obj. (16° MM): chasselas, cserszegi fűszeres, ezerfürtű, irsai olivér, mátrai muskotály, ottonel muskotály (muskat ottonel), sárga muskotály (muskat zóty), kadarka,
- 10,60 % obj. (17° MM): bouvier, chardonnay, furmint, gyöngyrizling, hárslevelű, juhfark, kabar, kerner, királyleányka, leányka, mézes, olaszrizling (riesling włoski), pinot blanc, rajnai rizling (riesling reński), rizlingszilváni (riesling x silvaner), sauvignon, szürkebarát (pinot gris), tramini, viognier, zefír, zenit, zengő, zöldszilváni (silvaner B), zöld veltelíni (grüner veltliner).

*Classicus csillag* (gwiazda Egeru)

- 9,83 % obj. (16° MM): chasselas, cserszegi fűszeres, ezerfürtű, chasselas, irsai olivér, mátrai muskotály, ottonel muskotály (muskat ottonel), sárga muskotály (muskat zóty),
- 10,57 % obj. (17° MM): bouvier, chardonnay, furmint, gyöngyrizling, hárslevelű, juhfark, kabar, kerner, királyleányka, leányka, mézes, olaszrizling (riesling włoski), pinot blanc, rajnai rizling (riesling reński), rizlingszilváni (riesling x silvaner), sauvignon, szürkebarát (pinot gris), tramini, viognier, zefír, zenit, zengő, zöldszilváni (silvaner B), zöld veltelíni (grüner veltliner).

*Classicus vörös* (wino czerwone)

- 10,60 % obj. (17° MM): alibernet, bíborkadarka, blauburger, csókaszó, kadarka, kármin, kékfrankos (blaufränkisch), kékoportó (oportó), turán, zweigelt,
- 12,08 % obj. (19° MM): cabernet franc, cabernet sauvignon, menoire, merlot, pinot noir, syrah.

Wszystkie wina gatunkowe należące do rodzaju *superior* i *grand superior*:

- 12,83 % obj. (20° MM) dla wszystkich odmian.

b) *Maksymalna wydajność*

Wina *classicus*

100 hl/ha

Wina *classicus* – zbiór ręczny

13 600 kg winogron z hektara

Wina *classicus* – zbiór mechaniczny

13 100 kg winogron z hektara

Wina *superior*

60 hl/ha

Wina *superior* – zbiór ręczny

8 100 kg winogron z hektara

Wina *superior* – zbiór mechaniczny

7 800 kg winogron z hektara

Wina *grand superior*

35 hl/ha

Wina *grand superior* – zbiór ręczny

6 000 kg winogron z hektara

Wina *grand superior* – zbiór mechaniczny

5 600 kg winogron z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

### 1. WINA CLASSICUS

Zgodnie z rejestrem winnic gminy Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu i Verpelét stanowią obszary I i II klasy.

### 2. WINA SUPERIOR I GRAND SUPERIOR

Zgodnie z rejestrem winnic gminy Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu i Verpelét stanowią obszary I i II klasy.

## 7. Główne odmiany winorośli

chasselas – weisser gutedel

syrah – blauer syrah

tramini – traminer

juhfark – fehérboros

syrah – serine noir

királyleányka – feteasca regale

syrah – marsanne noir

kadarka – jenei fekete

hamburgi muskotály – muscat de hamburg

kékoportó – portugizer

sauvignon – sovinjon

kabar

pinot noir – kék rulandi

pinot noir – savagnin noir

furmint – zapfner

pinot noir – pinot cernii

leányka – leányszőlő

furmint – posipel

furmint – som

olasz rizling – nemes rizling

cabernet dorsa

tramini – roter traminer

cabernet franc – carbonet

tramini – savagnin rose

pinot blanc – weissburgunder

furmint – furmint bianco

olasz rizling – taljanska grasevina

chardonnay – kereklevelű



pinot noir – pignula  
sauvignon – sauvignon bianco  
olasz rizling – grasevina  
leányka – dievcenske hrozno  
szürkebarát – auvergans gris  
irszai olivér – zolotis  
bouvier  
kékfrankos – blaufränkisch  
menoire  
királyleányka – galbena de ardeal  
rizlingszilváni – müller thurgau blanc  
szürkebarát – pinot gris  
rizlingszilváni – müller thurgau bijeli  
zenit  
alibernet  
sauvignon – sauvignon blanc  
sárga muskotály – weiler  
rizlingszilváni – rizvanac  
kadarka – negru moale  
chasselas – chrupka belia  
ezerfürtű  
pinot noir – pinot tinta  
turán  
irszai olivér – muskat olivér  
kékoportó – portugais bleu  
viognier  
kadarka – kadarka negra  
hárslevelű – lipovina  
chasselas – fendant blanc  
kadarka – gamza  
tramini – gewürtztraminer  
pinot noir – kisburgundi kék  
pinot noir – spätburgunder  
chasselas – sasza belaja  
zöld veltelíni – zöldveltelíni  
kerner  
szürkebarát – pinot grigio  
chasselas – fehér gyöngyszőlő  
furmint – szigeti  
sárga muskotály – muscat lunel  
zöld veltelíni – grüner muskateller

tramini – traminer rosso  
gyöngyrizling  
zöld veltelíni – grüner veltliner  
pinot noir – pino csernűj  
rizlingszilváni – rivaner  
tramini – tramin červené  
kékfrankos – moravka  
kármin  
kékfrankos – blauer lemlberger  
irsai olivér – irsai  
csókaszőlő  
rajnai rizling – rhine riesling  
cabernet franc – cabernet  
chardonnay – chardonnay blanc  
sárga muskotály – muscat zlty  
hamburgi muskotály – muszkat hamburgszkij  
hárslevelű – garszleveljü  
királyleányka – erdei sárga  
kékoportó – portugalske modré  
kadarka – katar  
zöld szilváni – grüner sylvaner  
chasselas – chasselas doré  
rajnai rizling – rheinriesling  
királyleányka – little princess  
cabernet franc – kaberne fran  
rajnai rizling – riesling  
zweigelt – zweigeltrebe  
bíbor kadarka  
hárslevelű – feuilles de tilleul  
cabernet franc – gros vidur  
merlot  
királyleányka – königstochter  
hamburgi muskotály – muscat de hambourg  
olasz rizling – welschrieslig  
ottonel muskotály – muskat ottonel  
kadarka – törökszőlő  
leányka – feteasca alba  
kadarka – szkadarka  
rajnai rizling – weisser riesling  
sárga muskotály – muscat bélűj  
királyleányka – königliche mädchentraube

rajnai rizling – johannisberger  
pinot noir – rulandski modre  
pinot blanc – pinot beluj  
syrah – shiraz  
zengő  
sárga muskotály – muscat de lunel  
olasz rizling – risling vlassky  
hamburgi muskotály – mizket hamburgszki  
cabernet sauvignon  
chardonnay – ronci bilé  
szürkebarát – grauburgunder  
chasselas – fehér fábiánszőlő  
szürkebarát – ruländer  
cabernet franc – carmenet  
sárga muskotály – muskat weisser  
cserszegi fűszeres  
chasselas – chasselas dorato  
ottonel muskotály – muskat ottonel  
kékoportó – blauer portugieser  
rizlingszilváni – müller thurgau  
hárslevelű – lindeblättrige  
kékfrankos – limberger  
juhfark – mohácsi  
sauvignon – sauvignon bijeli  
sárga muskotály – moscato bianco  
zweigelt – rotburger  
kadarka – csetereska  
pinot blanc – fehér burgundi  
juhfark – lämmerschwanz  
juhfark – tarpai  
leányka – mädchentraube  
sárga muskotály – muscat blanc  
sárga muskotály – weisser  
hamburgi muskotály – moscato d'Amburgo  
sárga muskotály – muscat de frontignan  
zöld szilváni – sylvánske zelené  
pinot noir – pinot nero  
ottonel muskotály – mizket ottonel  
királyleányka – dánosi leányka  
kadarka – fekete budai  
kékfrankos – blauer limberger

mátraí muskotály  
olasz rizling – riesling italien  
pinot noir – kék burgundi  
zöld szilváni – silvanec zeleni  
pinot blanc – pinot bianco  
chasselas – chasselas blanc  
furmint – moslavac bijeli  
furmint – mosler  
blauburger  
rajnai rizling – riesling blanc  
syrah – sirac  
chardonnay – morillon blanc  
zöld veltelíni – veltlinské zelené  
zweigelt – blauer zweigeltrebe  
pinot noir – blauer burgunder  
olasz rizling – olaszrizling  
szürkebarát – graumönch  
cabernet franc – gros cabernet  
irsai olivér – zolotisztűj rannűj  
sárga muskotály – muscat sylvaner  
zefír  
kékportó – modry portugal

## 8. Opis związku lub związków

### Wina (1)

#### 1. Opis wyznaczonego obszaru geograficznego

##### Czynniki naturalne

Miasto Eger znajduje się na wysokości 160–180 m n.p.m. i jest położone między górami Mátra a Górami Bukowymi, w miejscu styku Średniogórza Północnowęgierskiego i Wielkiej Niziny Węgierskiej. Dolinę Eger otaczają od wschodu i zachodu pagórki o wysokości 200–300 m.

Na północny wschód od miasta znajduje się rozległy masyw góry Nagy-Eged (ponad 500 m n.p.m.). Góra rozciąga się na znacznym terenie w osi wschód-zachód w stronę Egeru, zaś jej zbocze od strony doliny ma ekspozycję południową.

Rodzaje gleb na obszarze uprawy winorośli objętych oznaczeniem Eger

Gleby występujące na obszarach upraw objętych oznaczeniem geograficznym Eger należą do leśnych gleb brunatnych (*ramman*, czarnoziem, gleby krzemowe i poerozyjne) tworzących warstwę ryolitycznego tufu wulkanicznego, z wyjątkiem nadrzecznych gleb piaszczystych, które znajdują się w okolicy Verpelét, Feldebrő, Aldebrő i Tófalu. Winnice zakładano – z kilkoma wyjątkami – na równinach i łagodnych zboczach o ekspozycji południowej, zachodniej i wschodniej wokół góry Nagy-Eged, na których występują leśne gleby brunatne, oraz na wzgórzach Mész, które cechuje się glebą andezytową.

Nie tylko gleba nadaje się do uprawy winorośli – sprzyjają jej również naturalne warunki panujące w okolicach miasta, a w szczególności nachylenie terenu. Winorośle sadzi się na nasłonecznionych południowych i południowo-zachodnich stokach wzgórz. Na przestrzeni ostatnich 47 lat zgromadzono następujące dane meteorologiczne: średnia temperatura rocznych: 10,65 °C; średnie roczne opady atmosferyczne: 592,6 mm; średnie roczne nasłonecznienie: 1 964 godziny. Zgodnie z mającymi zastosowanie przepisami tereny nadające się do uprawy winorośli rejestruje się i klasyfikuje w rejestrze winnic jako należące do obszarów I i II klasy. Ze wspomnianego rejestru wynika, że na obszarze uprawy winorośli objętych oznaczeniem Eger tereny nadające się do uprawy winorośli obejmują 18 431 hektarów terenów winnic I klasy i 3 914 hektarów terenów winnic II klasy, a więc łącznie 22 345 hektarów.

## Czynnik ludzki

Początki uprawy winorośli w okolicach Egeru – uprawa winorośli w średniowieczu

Na zboczu wzgórza Kis-Eged dokonano bardzo ciekawego odkrycia archeologicznego – znaleziono skamieniałość liścia archaicznej winorośli sprzed 30 milionów lat, zwanej po łacinie „*Vitis Hungarica*” – nie ma to jednak nic wspólnego ze współczesną uprawą winorośli. Dzięki badaniom archeologicznym odkryto, że okolice Egeru były zamieszkane od X wieku i że na początku XI wieku miasto stało się dużą węgierską miejscowością. Jak głosi karta wydana w 1261 r. przez pierwszego króla Węgier, Belę IV, św. Szczepan podarował biskupstwu w Egerze dziesięcinę z wina produkowanego w dolinie Egeru. Wyludnienie państwa i brak siły roboczej, do których doprowadził najazd mongolski w 1241 r., zmusiły króla Belę IV do sprowadzenia osadników z zagranicy. Najprawdopodobniej właśnie wtedy na tereny te przybyli Walonowie – osadnicy z Walonii zamieszkiwali przede wszystkim ulicę Olasz (Olasz utca) w Egerze i okoliczną wieś Tállya, ucząc miejscową ludność francuskich technik uprawy winorośli i przechowywania wina w beczkach.

Pierwsze piwnice na wina wydrążono na polecenie organów kościelnych, a najstarsze z nich stanowiły piwnice przeznaczone na dziesięcinę.

Renoma upraw winorośli w regionie Egeru sięga kilkuset lat wstecz. Gáspár Boutatts, rysownik i rytownik z Niderlandów, stworzył wiele akwafort przedstawiających różne krajobrazy węgierskie, w szczególności widok na Eger („Erlau”), która znajduje się w albumie pt. „Description exacte des Royaumes de Hongrie et Dalmatie” („Dokładny opis królestw Węgier i Dalmacji”) opublikowanym w 1688 r. w Antwerpii. Wcześniej powstała również inna grafika pt. „Agria vulgo Erla”, opublikowana w 1617 r. przez G. Hoefnagela i przedstawiająca miasto o tradycjach winiarskich, które dzielnie opierało się wojskom osmańskim. Na obu grafikach przedstawiono dwa elementy, z których mieszkańcy są słusznie dumni, tj. fortecę górującą nad miastem i otaczające je pagórki porośnięte winoroślami.

Ze źródeł historycznych wynika, że w XVII wieku nastąpiły istotne zmiany w uprawie winorośli: poza odmianami przeznaczonymi do produkcji win białych, które jak dotąd dominowały w regionie, coraz większe obszary przeznaczano pod uprawę odmian nadających się do produkcji win czerwonych.

Należy zauważyć, że mieszkańcy Egeru opracowali szczególny rodzaj motyki, tzw. motykę egerską, do uprawy zbitej i twardej gleby w winnicach. Do mierzenia ilości wina posługiwali się tzw. korcem egerskim (którego objętość jest równa czterokrotności zwykłego korca). Z uwagi na kwasowość i w celu zapewnienia dużego potencjału starzenia konieczne było dłuższe przechowywanie wina w beczkach. Produkowane wina dojrzewały w dębowych beczkach poustawianych na całej długości piwnic lub w jaskiniach przeznaczonych do dojrzewania, które wydrążono pod miastem w tufie ryolitycznym i które naturalnie zapewniały stałe warunki klimatyczne charakteryzujące piwnice (przeznaczone do dojrzewania).

### Klasyfikacja winnic w przeszłości

Uprawa winorośli rzeczywiście rozwinęła się w Egerze w wiekach XV i XVI. Prawdziwe odrodzenie się tej tradycji nastąpiło w wieku XVIII. Do czasów obecnych przetrwały księgi katastralne z 1760 r. i z 1789 r., które zawierają informacje na temat cech charakterystycznych winnic. W 1760 r. dzielono je na trzy kategorie w zależności od jakości gleby, nachylenia terenu, godzin nasłonecznienia itd. Blisko 50 % winnic należało do kategorii pierwszej.

W 1789 r. winnice dzielono na sześć kategorii (na szczeblu krajowym funkcjonowało osiem kategorii, ale żadnej z winnic w okolicach Egeru nie zaklasyfikowano do dwóch ostatnich kategorii). Zasady klasyfikacji były zbliżone do tych stosowanych w 1760 r., z tą różnicą, że najlepsze winnice odpowiednie do produkcji win likierowych („aszúbor”) również zaliczano do kategorii pierwszej.

Od XVIII wieku mieszkańcy Egeru stosowali określone zasady uprawy winorośli, a nad ich przestrzeganiem czuwali przewodniczący stowarzyszeń producentów rolnych. W późniejszym czasie zasady te kontrolowały organy gminne.

### Wina (2)

#### 1. Opis wyznaczonego obszaru geograficznego (cd.)

Uprawiane odmiany winorośli i wytwarzane z nich wina

W przedmiotowym regionie przed pojawieniem się odmiany kadarka, wprowadzonej w XV wieku w okolicach Egeru przez serbskich uchodźców, którzy musieli opuścić swoje domy wskutek podboju przez Imperium Osmańskie, miejscowa ludność uprawiała wyłącznie odmiany białe. Serbowie nie tylko wprowadzili odmiany czerwone, ale nauczyli też mieszkańców technik produkcji wina czerwonego. W krajowej szkole enologicznej w Budzie zarejestrowano co najmniej 56 różnych odmian z komitatu Heves: wyższe liczby odnotowano wyłącznie w komitatach Pest i Baranya. Na krótko przed epidemią filoksery w większości winnic uprawiano odmiany lúdtalpi i kereklevelű. W 1859 r. w specjalistycznym czasopiśmie „Szőlészeti Lapok” („Przegląd enologiczny”) opublikowano artykuł, w którym stwierdzono konieczność rozwoju uprawy odmian innych niż kadarka na odpowiednio dużą skalę, proponując w szczególności odmiany oportó i fekete muskotály (muskat czarny) ze względu na ich wyjątkowo wysoką zawartość substancji nadających kolor.

W 1851 r. w księdze przysłów po raz pierwszy wspomniano o winie o ciemnoczerwonej szacie o nazwie *bikavér*: „Bikavér, tj. mocne wina czerwone, produkowane w szczególności w regionie Egeru”. Po spustoszeniach spowodowanych filokserą węgierski Królewski Instytut Ampelograficzny postanowił – w porozumieniu ze Szkołą Uprawy Winorośli i Enologii – założyć miejscowy oddział w Egerze, aby podkreślić znaczenie uprawy winorośli i produkcji win w regionie Egeru. Funkcjonując jako ośrodek badań naukowych, oddział ten stał się jednym z najważniejszych krajowych ośrodków specjalizujących się nie tylko w selekcji odpornych odmian i badaniach w zakresie selekcji odmianowej, ale również w ocenie miejsc produkcji (siedlisk winnic) i badaniach enologicznych, w szczególności w zakresie technik produkcji wina czerwonego.

Chroniona nazwa pochodzenia „Eger”

Renomę win z Egeru i znaczenie ochrony obrotu tymi winami podkreśla fakt, że w dniu 15 września 1970 r. na mocy Porozumienia Lizbońskiego w sprawie ochrony nazw pochodzenia i ich rejestracji międzynarodowej zarejestrowano nazwę pochodzenia „EGER (ERLAU), EGRI (ERLAUER)” w kategorii towarów nr 33 (WINA).

## 2. Opis win

Obszar uprawy winorośli jest odpowiedni zarówno do produkcji lekkich win białych o długo utrzymującym się smaku, jak i do produkcji gęstych, mięsistych i cielistych win białych. Wina te charakteryzują się bogatym aromatem, dużą zawartością minerałów, a także naturalną kwasowością, która cechuje w szczególności wina produkowane na południe od Egeru.

Na obszarze tym produkowane są również wina różowe i wina *siller*, które są bogate w smak i dłużej przechowywane w beczkach niż wina produkowane w pozostałej części Węgier. Dobrze wyczuwalne są w nich aromaty świeżych owoców, jak również owoców dojrzałych.

Zawartość tanin w winach czerwonych jest zasadniczo niska, a ich stosunkowo duża kwasowość i trwałość smaku wynikają z uprawy winorośli i produkcji tych win w pobliżu północnej granicy obszaru upraw, a także z występowania wiatrów charakteryzujących ten region, w którym występują liczne wzniesienia i doliny. Wina te cechują się wyraźnymi aromatami owoców i przypraw oraz również nadają się do długiego dojrzewania.

W miejscowych winnicach od dawien dawna uprawia się wiele różnych odmian, w związku z czym w regionie dominuje produkcja win z mieszanek odmian, w szczególności wina *bikavér* (bycza krew).

## 3. Opis związku przyczynowego i dowody potwierdzające jego istnienie

Warunki klimatyczne panujące na obszarze uprawy winorośli wynikają w dużej mierze z bliskości Gór Bukowych. Zapewniają one ochronę przed zimowymi mrozami, a także obecność kwasów w nasionach winogron, które nadają winu finezję i elegancję, oraz pierwotnych aromatów owocowych – powstają one dzięki chłodnym nocom, podczas których po letnich i jesiennych ciepłych dniach wieje tzw. górską bryza. Można zatem ogólnie stwierdzić, że wina z regionu Egeru charakteryzują się żywą kwasowością i długo utrzymującym się w ustach smakiem. Zrównoważone właściwości wodne gleb na obszarze uprawy winorośli w regionie Egeru oraz opady atmosferyczne wynoszące średnio 600 mm rocznie sprawiają, że winorośle rozwijają się harmonijnie i bez zakłócających ich wzrost czynników zewnętrznych. Dzięki tej równowadze w winach nie występuje nieprzyjemna kwasowość, którą mogłyby spowodować niedobory wody.

Z uwagi na zróżnicowane warunki klimatyczne i zróżnicowany skład gleb na obszarze uprawy winorośli w regionie Egeru na terenie tym występują istotne różnice między poszczególnymi siedliskami – szczególnie w przypadku „gorszych” roczników – w zakresie zawartości alkoholu, kwasowości, a nawet aromatów win. Doświadczenia przeprowadzone w Instytucie Nauk o Winorośli i Winach w Egerze są dość jednoznaczne: potwierdzają, że położenie i ekspozycja siedlisk ma największy wpływ w szczególności na zawartość alkoholu i ogólny charakter win, a w tworzeniu aromatów istotną rolę odgrywa skład gleby. Z badań wynika, że w poszczególnych siedliskach można produkować wina o różnym charakterze. Przykładowo wina wytworzone z owoców uprawianych na glebach wulkanicznych o cieńszej warstwie uprawnej cechują się większą zawartością minerałów, wina produkowane z owoców uprawianych na glebach szczególnie gliniastych o głębszej warstwie uprawnej są bardziej cieliste, zaś te wytwarzane z owoców uprawianych na glebach piaszczystych w regionie Debrő są bogatsze z uwagi na szybsze nagrzewanie się gleby.

Miejscowe tradycje i opisane powyżej zróżnicowanie klimatyczne wyjaśniają zatem i uzasadniają nie tylko istnienie wielu odmian w regionie, ale również produkcję wielu różnych rodzajów win. Dzięki warunkom klimatycznym i właściwościom fizycznym gleb na wyznaczonym obszarze produkcji w okolicach Egeru miejscowi producenci win mogą wykorzystywać cechy tego regionu, który w przeciwieństwie do pozostałych obszarów uprawy winorośli na Węgrzech nadaje się do produkcji szerokiego wachlarza win najwyższej jakości.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Zasady ogólne dotyczące nazwy (1)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- zamiast określenia „chroniona nazwa pochodzenia” można używać również tradycyjnych oznaczeń takich jak „wino *classicus* objęte chronioną nazwą pochodzenia”, „wino *superior* objęte chronioną nazwą pochodzenia” lub „wino *grand superior* objęte chronioną nazwą pochodzenia”;

- b) na etykiecie można umieścić nazwę odmiany, tradycyjne określenie, dowolne określenie o ograniczonym stosowaniu lub określenie odnoszące się do koloru wina wyłącznie pod warunkiem że czcionka, rozmiar ani kolor zastosowane do takich napisów nie sprawiają, że dominują one nad nazwą pochodzenia;
- c) w przypadku win *superior* lub *grand superior* nazwę wina należy uzupełnić określeniem „superior” lub „grand superior”. Napis ten należy umieścić po nazwie pochodzenia i zastosować do niego taki sam format. Jeżeli wskazano nazwę siedliska, na etykiecie w tym samym polu widzenia co nazwa siedliska należy obowiązkowo wskazać klasę, do której należy to siedlisko, oraz nazwę gminy;
- d) określenie tradycyjne „bikavér” (bycza krew) można umieścić wyłącznie na etykietach win, które produkuje się z odmian uprawianych na następujących obszarach uprawy winorośli: zgodnie z rejestrem winnic: na obszarach I i II klasy w gminach Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros i Szomolya oraz w Verpelét na obszarach uprawy winorośli Cinège, w centrum regionu, Ördönös, Öreg-hegy, Szreg-hegy.

Zasady ogólne dotyczące nazwy (2)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- e) tradycyjna nazwa „bikavér” powinna znajdować się na etykiecie zaraz za wariantem „Egri” nazwy „Eger” w ramach nazwy pochodzenia wina: powinna znajdować się w tym samym wierszu i zostać nadrukowana w tym samym formacie co odnośna nazwa własna;
- f) na etykiecie oraz butelce można umieścić rysunek lub grafikę przedstawiające lub przypominające sylwetkę byka lub głowę byka, tłumaczenie nazwy „bikavér” (bycza krew) na język obcy lub dowolne wyrażenie w języku węgierskim lub języku obcym odnoszące się do byczej krwi wyłącznie w przypadku wina „Egri” *bikavér*, „Egri” *bikavér superior* i „Egri” *bikaver grand superior*. Wyjątkiem od tej reguły jest jednak rysunek przedstawiający głowę byka, który znajduje się w logo obszaru uprawy winorośli Egeru;
- g) na etykiecie można umieścić rysunek lub grafikę przedstawiające lub przypominające gwiazdę, bez względu na jej rozmiar lub formę, tłumaczenie nazwy „csillag” (gwiazda) na język obcy lub dowolne wyrażenie w języku węgierskim lub języku obcym odnoszące się do gwiazdy wyłącznie w przypadku win „Egri” *csillag*, „Egri” *csillag superior* i „Egri” *csillag grand superior*;
- h) w przypadku win z mieszanek odmian można wskazać wyłącznie te odmiany, których indywidualny udział w mieszance wynosi co najmniej 5 %. W takim przypadku nazwę odmiany winorośli należy zapisać czcionką, której rozmiar nie przekracza jednej piątej rozmiaru czcionki wykorzystanej do zapisania nazwy pochodzenia;
- i) należy obowiązkowo podać rocznik;
- j) w przypadku win *grand superior* należy obowiązkowo podać nazwę siedliska.

Nazwy mniejszych jednostek geograficznych oraz zasady dotyczące ich określania i nazywania (1)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

a) gminy:

- (i) również na etykietach win *classicus*, *superior* i *grand superior* każdego rodzaju;

- (ii) jednakowe pochodzenie: co najmniej 85 %;
  - (iii) nazwy gmin, które można umieścić na etykiecie, są następujące: Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu, Verpelét;
- b) związek między mniejszymi jednostkami geograficznymi a znakami towarowymi: zasady dotyczące wskazywania pochodzenia winogron wykorzystywanych do produkcji win nie mają zastosowania do produktów winiarskich opatrzonych zarejestrowanymi znakami towarowymi ani znakami towarowymi ustanowionymi przez stosowanie przed dniem 11 maja 2002 r., które zawierają wyłącznie nazwę mniejszej jednostki geograficznej lub odniesienie do krajowego regionu geograficznego bądź składają się wyłącznie z tej nazwy lub tego odniesienia;
- c) siedliska:
- (i) wyłącznie na etykietach win *grand superior*;
  - (ii) jednakowe pochodzenie: co najmniej 95 %;
  - (iii) nazwę odnośnej gminy na obszarze uprawy winorośli również należy umieścić na etykiecie;
  - (iv) nazwy siedlisk:
    - 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.

Nazwy mniejszych jednostek geograficznych oraz zasady dotyczące ich określania i nazywania (2)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

(iv) nazwy siedlisk (c.d.):

- 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, Gőzmalom, Grőber, Grőber-völgy, Gyilkos, Hajdú-hegy, Hergyimó, Kerékkötő, Kis-Eged, Kis-galagonyás, Kis-Kocs, Kolompos, Kolompos-völgy, Kőlyuk-tető, Kőporos, Kutya-hegy, Losonci-völgy, Makjány, Marinka, Merengő, Mész-hegy, Mezey alsó, Mezey öreg, Nagy-galagonyás, Nagy-Eged-dűlő, Nagy-Eged-hegy, Nagy-Kocs, Nyerges, Nyúzó, Öreg-hegy, Pap-hegy, Pirittyó, Posta út, Rác-hegy, Rádé, Répás-tető, Rózsás, Sík-hegy, Steiner, Szarkás, Szépasszony-völgy, Szőlőcske, Szőlőske, Tiba, Tibrik, Tihamér, Tót-hegy, Új-fogás, Vécsey-völgy, Vidra, Vizes-hegy,
- Egerbakta: Dobos-lápa, Ivánka, Ivánkafő, Magyalos, Muki-lápa, Ortás, Pap-tag, Szőlő-tető, Tövistes, 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, Tóberc,
- Feldebrő: Alberki, Bogár-hát, Csepegő, Csonkás, Egri út, Szőlők háta,
- Felsőtárkány: Homok-hegy, Homok-lápa, Nyavalyás, Öreg-hegy, Tiba alja.

Nazwy mniejszych jednostek geograficznych oraz zasady dotyczące ich określania i nazywania (3)

Ramy prawne:

przepisy krajowe



Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

(iv) nazwy siedlisk (c.d.):

- 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.

Zasady dotyczące oznaczania rodzaju wina (1)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

*Classicus bikavér* (bycza krew)

- tradycyjna nazwa „bikavér” powinna znajdować się na etykiecie zaraz za wariantem „Egri” nazwy „Eger” w ramach nazwy pochodzenia wina: powinna znajdować się w tym samym wierszu i zostać nadrukowana w tym samym formacie co odnośna nazwa własna,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „fahordós érlelésű bor” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji), „ó” (dojrzałe), „muzeális bor” (wino muzealne).

*Classicus muskotály* (wino muszkatowe)

- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „cuvée”, „első szüret” (pierwsze zbiory), „virgin vintage”, „újbor” (młode wino), „primőr” (wczesne wino), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji),
- na etykiecie można umieścić nazwę „Muskotály” (wino muszkatowe) wyłącznie pod warunkiem że czcionka, rozmiar ani kolor zastosowane do takiego napisu nie sprawiają, że dominuje on nad nazwą pochodzenia.

*Classicus siller* i *classicus rozé*

- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „cuvée”, „első szüret” (pierwsze zbiory), „virgin vintage”, „újbor” (młode wino), „primőr” (wczesne wino), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji).

*Classicus fehér* (wino białe)

- na etykiecie można umieścić nazwy odmian wyłącznie pod warunkiem że czcionka, rozmiar ani kolor zastosowane do takich napisów nie sprawiają, że dominują one nad nazwą pochodzenia,
- inne nazwy odmian winorośli należy zapisać czcionką, której rozmiar nie przekracza 50 % rozmiaru czcionki wykorzystanej do zapisania nazwy pochodzenia,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „cuvée”, „fahordós érlelésű bor” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „első szüret” (pierwsze zbiory), „virgin vintage”, „újbor” (młode wino), „primőr” (wczesne wino), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji), „ó” (dojrzałe), „muzeális bor” (wino muzealne).

## Zasady dotyczące oznaczania rodzaju wina (2)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

*Classicus csillag* (gwiazda Egeru)

- nazwa „csillag” powinna znajdować się na etykiecie zaraz za wariantem „Egri” nazwy „Eger” w ramach nazwy pochodzenia wina: powinna znajdować się w tym samym wierszu i zostać nadrukowana w tym samym formacie co odnośna nazwa własna,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „fahordós érlelésű bor” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „első szüret” (pierwsze zbiory), „virgin vintage”, „újbor” (młode wino), „primőr” (wczesne wino), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji).

*Classicus vörös* (wino czerwone)

- na etykiecie można umieścić nazwy odmian wyłącznie pod warunkiem że czcionka, rozmiar ani kolor zastosowane do takich napisów nie sprawiają, że dominują one nad nazwą pochodzenia,
- inne nazwy odmian winorośli należy zapisać czcionką, której rozmiar nie przekracza 50 % rozmiaru czcionki wykorzystanej do zapisania nazwy pochodzenia,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „cuvée”, „fahordós érlelésű bor” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „első szüret” (pierwsze zbiory), „virgin vintage”, „újbor” (młode wino), „primőr” (wczesne wino), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji), „ó” (dojrzałe), „muzeális bor” (wino muzealne).

*Superior bikavér* (bycza krew)

- tradycyjna nazwa „bikavér” powinna znajdować się na etykiecie zaraz za wariantem „Egri” nazwy „Eger” w ramach nazwy pochodzenia wina: powinna znajdować się w tym samym wierszu i zostać nadrukowana w tym samym formacie co odnośna nazwa własna,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „fahordós érlelésű bor” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji).

*Superior fehér* (wino białe)

- na etykiecie można umieścić nazwy odmian wyłącznie pod warunkiem że czcionka, rozmiar ani kolor zastosowane do takich napisów nie sprawiają, że dominują one nad nazwą pochodzenia,
- inne nazwy odmian winorośli należy zapisać czcionką, której rozmiar nie przekracza 50 % rozmiaru czcionki wykorzystanej do zapisania nazwy pochodzenia,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „cuvée”, „fahordós érlelésű bor” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji), „főbor” (wino podstawowe).

## Zasady dotyczące oznaczania rodzaju wina (3)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

*Superior csillag* (gwiazda Egeru)

- nazwa „csillag” powinna znajdować się na etykiecie zaraz za wariantem „Egri” nazwy „Eger” w ramach nazwy pochodzenia wina: powinna znajdować się w tym samym wierszu i zostać nadrukowana w tym samym formacie co odnośna nazwa własna,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „fahordós érlelésű bor” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji).

*Superior vörös* (wino czerwone)

- na etykiecie można umieścić nazwy odmian wyłącznie pod warunkiem że czcionka, rozmiar ani kolor zastosowane do takich napisów nie sprawiają, że dominują one nad nazwą pochodzenia,
- inne nazwy odmian winorośli należy zapisać czcionką, której rozmiar nie przekracza 50 % rozmiaru czcionki wykorzystanej do zapisania nazwy pochodzenia,

- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „cuvée”, „fahordós érlelésű” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji), „főbor” (wino podstawowe).

#### *Superior késői szüretelésű* (późny zbiór)

- na etykiecie można umieścić nazwy odmian wyłącznie pod warunkiem że czcionka, rozmiar ani kolor zastosowane do takich napisów nie sprawiają, że dominują one nad nazwą pochodzenia,
- inne nazwy odmian winorośli należy zapisać czcionką, której rozmiar nie przekracza 50 % rozmiaru czcionki wykorzystanej do zapisania nazwy pochodzenia,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „cuvée”, „fahordós érlelésű bor” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji).

#### *Grand superior bikavér* (bycza krew)

- tradycyjna nazwa „bikavér” powinna znajdować się na etykiecie zaraz za wariantem „Egri” nazwy „Eger” w ramach nazwy pochodzenia wina: powinna znajdować się w tym samym wierszu i zostać nadrukowana w tym samym formacie co odnośna nazwa własna,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „fahordós érlelésű” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji).

#### Zasady dotyczące oznaczania rodzaju wina (4)

##### Ramy prawne:

##### przepisy krajowe

##### Rodzaj wymogów dodatkowych:

##### przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

##### Opis wymogu:

#### *Grand superior fehér* (wino białe)

- na etykiecie można umieścić nazwy odmian wyłącznie pod warunkiem że czcionka, rozmiar ani kolor zastosowane do takich napisów nie sprawiają, że dominują one nad nazwą pochodzenia,
- inne nazwy odmian winorośli należy zapisać czcionką, której rozmiar nie przekracza 50 % rozmiaru czcionki wykorzystanej do zapisania nazwy pochodzenia,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „cuvée”, „fahordós érlelésű” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji).

#### *Grand superior csillag* (gwiazda Egeru)

- nazwa „csillag” powinna znajdować się na etykiecie zaraz za wariantem „Egri” nazwy „Eger” w ramach nazwy pochodzenia wina: powinna znajdować się w tym samym wierszu i zostać nadrukowana w tym samym formacie co odnośna nazwa własna,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „fahordós érlelésű” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji).

#### *Grand superior vörös* (wino czerwone)

- na etykiecie można umieścić nazwy odmian wyłącznie pod warunkiem że czcionka, rozmiar ani kolor zastosowane do takich napisów nie sprawiają, że dominują one nad nazwą pochodzenia,
- inne nazwy odmian winorośli należy zapisać czcionką, której rozmiar nie przekracza 50 % rozmiaru czcionki wykorzystanej do zapisania nazwy pochodzenia,
- określenie tradycyjne i inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie: „barrique” (poddane fermentacji w beczce), „cuvée”, „fahordós érlelésű” (wino poddane dojrzewaniu w beczce), „termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji).

#### Zasady dotyczące pakowania produktów

##### Ramy prawne:

##### przepisy krajowe

##### Rodzaj wymogów dodatkowych:

##### pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

##### Opis wymogu:

- a) wina typu *superior* i *grand superior* (wszystkie rodzaje) oraz wina *bikavér* i *csillag* typu *classicus* można sprzedawać wyłącznie w szklanych butelkach. Pozostałe typy win można sprzedawać wyłącznie w szklanych butelkach lub w opakowaniach typu *bag-in-bo*,

- b) butelkowanie musi odbywać się wyłącznie w zakładzie butelkującym zatwierdzonym przez organ ds. produkcji wina zarejestrowany przez Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Rada Stowarzyszeń Producentów Wina na Obszarze Uprawy Winorośli Eger), zwany dalej „EBHT”. Obowiązek dotyczący butelkowania nie ma zastosowania do win wytwarzanych przez producenta wina w obrębie obszaru produkcji do użytku własnego i w celu spożycia we własnej wytwórni wina,
- c) butelkowanie poza wyznaczonym obszarem jest możliwe wyłącznie pod warunkiem wystosowania powiadomienia na co najmniej 48 godzin przed planowanym rozpoczęciem czynności. Aby zachować właściwości organoleptyczne wina, butelkowanie należy przeprowadzić w ciągu 90 dni od dnia przywiezienia wina z miejsca produkcji.

Pierwsza data wprowadzenia do obrotu

Ramy prawne:

określone przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

- a) wina *classicus*:
  - (i) *bikavér* (bycza krew): dnia 1 listopada pierwszego roku następującego po roku zbiorów;
  - (ii) *csillag* (gwiazda Egeru): dnia 15 marca pierwszego roku następującego po roku zbiorów;
  - (iii) w przypadku pozostałych rodzajów wina: daty nie ustala się;
- b) wina *superior*:
  - (i) *bikavér* (bycza krew): dnia 1 maja drugiego roku następującego po roku zbiorów;
  - (ii) *csillag* (gwiazda Egeru): dnia 1 maja pierwszego roku następującego po roku zbiorów;
  - (iii) w przypadku pozostałych rodzajów wina: daty nie ustala się;
- c) wina *grand superior*:
  - (i) *bikavér* (bycza krew): dnia 1 września drugiego roku następującego po roku zbiorów;
  - (ii) *csillag* (gwiazda Egeru): dnia 1 lipca pierwszego roku następującego po roku zbiorów;
  - (iii) w przypadku pozostałych rodzajów wina: daty nie ustala się.

Produkcja poza wyznaczonym obszarem geograficznym

Ramy prawne:

określone przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

na terytorium gminy Kompolt i – w przypadku winorośli uprawianych w siedlisku Dóc położonym na terytorium gminy Noszvaj – na terytorium gmin Bogács, Bükkzsérc i Cserépfalu.

Zasady przejściowe

Ramy prawne:

określone przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- a) wszyscy producenci, którzy wprowadzili do obrotu wino objęte nazwą „Egri Bikavér” wraz z nazwą siedliska wytworzone z winogron wyprodukowanych przed dniem 31 grudnia 2009 r. oraz którzy dopełnili obowiązków przewidzianych w art. 20 dekretu Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich (FMV) nr 102 z dnia 5 sierpnia 2009 r., muszą – na przestrzeni kolejnych lat – stosować wcześniejsze zasady mieszania ustalone w odniesieniu do wina „Egri Bikavér” w drodze dekretu Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich (FMV) nr 130 z dnia 31 grudnia 2003 r. w sprawie win objętych chronioną nazwą pochodzenia pochodzących z obszaru uprawy winorośli Eger w zakresie mieszania odmian do produkcji win „Egri Bikavér” opatrzonych nazwą siedliska, które pochodzą z tej samej plantacji i tego samego siedliska, przez cały okres użytkowania plantacji, a przynajmniej do czasu zmiany składu odmianowego na plantacji;

- b) producenci win „Classicus Egri Bikavér” spełniających kryteria produktu ekologicznego pochodzącego z uprawy ekologicznej, którzy poprzez odpowiednie dokumenty wykazali, że w danym roku nie byli w stanie skomponować mieszanki odmian do produkcji wina z uwzględnieniem czterech odmian przewidzianych w pkt III, mogą skomponować mieszankę z trzech odmian w celu produkcji wina ekologicznego „Classicus Egri Bikavér”;
- c) zasad przejściowych nie stosuje się począwszy od roku gospodarczego 2021/2022.

**Link do specyfikacji produktu**

[https://boraszat.kormany.hu/admin/download/d/5d/82000/Eger\\_OEM\\_v4\\_standard.pdf](https://boraszat.kormany.hu/admin/download/d/5d/82000/Eger_OEM_v4_standard.pdf)

---