

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 330/07)

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

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE JEDNOLITEGO DOKUMENTU

„EGER/EGRI”

PDO-HU-A1328-AM05

Data przekazania informacji: 28.7.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Modyfikacja dat wprowadzenia do obrotu wina „classicus bikavér” [bycza krew] na dzień 1 września pierwszego roku następującego po roku zbiorów; w przypadku win typu superior i grand superior na dzień 1 listopada pierwszego roku następującego po roku zbiorów; a w przypadku wina „superior csillag” [gwiazda egeru] na dzień 15 marca pierwszego roku następującego po roku zbiorów.**
 - a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
 - VIII. Warunki dodatkowe
 - b) Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczy zmiana:
 - Warunki dodatkowe – Najwcześniejsza data wprowadzenia do obrotu
 - c) Uzasadnienie: Zniesienie okresów butelkowania oraz standaryzacja okresów dojrzewania wymagają ustanowienia wcześniejszych dat wprowadzenia do obrotu w celu umożliwienia winom „csillag” [gwiazda] oraz „bikavér” [bycza krew] o świeżym, owocowym charakterze wcześniejszego dotarcia do konsumentów.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Eger

Egri

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Opis wina lub win

Classicus bikavér (bycza krew)

Wino to jest wynikiem kupażu 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 to charakteryzuje się aromatami dojrzałych i świeżych owoców, a jego złożoność wyraża się również w tym, że w charakterze tego wina nie może dominować żadna odmiana winorośli.

* 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 ogólna	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)	

Classicus muskotály (wino muszkatowe)

Jest to świeże wino białe o barwie od białej z zielonymi refleksami poprzez żółtą z zielonymi refleksami aż po żółtą oraz o smaku i bukicie typowych dla win muszkatowych. 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)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	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 claret)

Jest to wino o barwie jasnoczerwonej na bazie czerwonych 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 ogólna	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 czerwonych winogron o barwie od barwy łupiny cebuli po różową, o wyczuwalnym aromacie i smaku owoców (malina, brzoskwinia, wiśnia, czerwona porzeczka, czarna 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 ogólna	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. Wino białe może być produkowane jako wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub 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)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	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. Jego złożoność dobrze wyraża się również w tym, że w charakterze tego wina nie dominują 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 ogólna	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. Aromat, smak oraz okrągła kwasowość i zawartość tanin w przypadku win uzyskanych poprzez kupażowanie zależą od proporcji zastosowanych odmian winorośli. Wina charakteryzują się aksamitnym smakiem i krągłością w ustach oraz aromatami owoców (wiśnia, malina, orzech, czerwona porzeczka, czarna porzeczka itp.) i przypraw (cynamon, wanilia, czekolada, tytoń itp.), 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 ogólna	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 kupaż 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. Jego złożoność wyraża się również w tym, że w charakterze tego wina nie może dominować żadna odmiana winorośli.

* 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 ogólna	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 w wyniku kupażu 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 ogólna	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, dojrzalsze 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 niekiedy zyskiwać mineralny charakter (w zależności od siedliska) lub charakteryzować się 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 ogólna	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 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 niuansami i tonami kolorystycznymi typowymi dla odmiany winorośli, z której je wyprodukowano. W przypadku win uzyskanych w wyniku kupażowania 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/czarna 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 ogólna	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 zbotryzowanych 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 ogólna	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 rozwinięte wino czerwone o dobrej strukturze oraz okrągłym i bogatym smaku. Może mieć barwę od owocu granatu po barwę ciemnorubiniową. Ze względu na obowiązkowe wykorzystanie odmiany kékfrankos (blaufränkisch) mieszanka odmian winorośli stosowana do produkcji tego wytrawnego wina czerwonego różni się od mieszaniny stosowanej w przypadku pozostałych win czerwonych. Wino to charakteryzuje się również aromatami i smakami pełnymi korzennych i owocowych 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. Jego złożoność wyraża się dobrze w tym, że w charakterze tego wina nie może dominować żadna odmiana winorośli.

* 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 ogólna	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 w wyniku kupażu 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 ogólna	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. Jego złożoność wyraża się w tym, że w charakterze tego wina nie może dominować żadna odmiana winorośli. Ponadto w winie tym występują aromaty owoców, a niekiedy zyskują one mineralny charakter (w zależności od siedliska). 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 ogólna	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 szczególnie długi czas dojrzewania dla przedmiotowych win typowe są wynikające z tego procesu aromaty; charakteryzują się one dojrzałymi zapachami i smakami, dojrzałymi taninami oraz okrągłą kwasowością. W przypadku win uzyskanych poprzez kupażowanie ich zawartość tanin, aksamitny, szczególnie dojrzały smak oraz 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, czarna 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 ogólna	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 winiarskiea) *Szczególne 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: win wyprodukowanych z następujących odmian: blauburger, kadarka, kékoportó i turán.

- Zasady dotyczące mieszania win:
 - obowiązkowe wykorzystanie co najmniej czterech odmian winorośli, z których każda stanowi co najmniej 5 % mieszaniny,
 - proporcja odmiany winorośli kékfrankos (blaufränkisch) musi mieścić się w zakresie 30–65 %, przy czym udział tej odmiany w mieszaninie musi być największy,
 - udział win wytworzonych z odmian turán oraz bíborkadarka 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 claret):

- 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 % mieszaniny,
 - udział wina wyprodukowanego z danej odmiany nie może przekraczać 50 %,
 - należy zastosować co najmniej jedną z następujących odmian: cserszegi fűszeres, ezerfürtű, furmint, gyöngyrizling, 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 % mieszaniny,
 - udział win wytworzonych z następujących odmian: cserszegi fűszeres, gyöngyrizling, 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 % mieszaniny,
 - proporcja odmiany winorośli kékfrankos (blaufränkisch) musi mieścić się w zakresie 30–65 %, przy czym udział tej odmiany w mieszaninie 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 % mieszaniny,
- udział wina wyprodukowanego z danej odmiany nie może przekraczać 50 %,
- należy zastosować co najmniej jedną z następujących odmian: cseszégi fűszeres, ezerfűrtű, furmint, gyöngyrižling, hárslevelű, irsai olivér, juhfark, kabar, királyleányka, leányka, mátrai muskotály, mézes, olaszrižling (riesling włoski), zefír, zenit i zengő, a udział tych odmian powinien łącznie stanowić co najmniej 50 % mieszaniny,
- udział win wytworzonych z następujących odmian: cseszégi fűszeres, gyöngyrižling, 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 % mieszaniny,
- proporcja odmiany winorośli kékfrankos (blaufränkisch) musi mieścić się w zakresie 30–65 %, przy czym udział tej odmiany w mieszaninie 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, ezerfürtű, furmint, gyöngyriizling, 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, gyöngyriizling, irsai olivér, mátrai muskotály, ottonel muskotály (muskat ottonel), sárga muskotály (muskat żółty) i zefír 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

1. 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, a następnie określa na tej podstawie 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 muszkatarowe):

- 9,83 % obj. (16° MM): chasselas, csaba gyöngye, cserszegi fűszeres, ezerfürtű, hamburgi muskotály (muskat hamburski), irsai olivér, mátrai muskotály, ottonel muskotály (muskat ottonel), sárga muskotály (muskat złoty),
- 10,57 % obj. (17° MM): bouvier, chardonnay, furmint, gyöngyriszling, 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 clairet):

- 10,60 % obj. (17° MM): alibernet, bíborkadarka, blauburger, cabernet dorsa, cabernet franc, cabernet sauvignon, csókaszőlő, 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, csókaszőlő, 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 złoty), kadarka,
- 10,60 % obj. (17° MM): bouvier, chardonnay, furmint, gyöngyriszling, 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 złoty),
- 10,57 % obj. (17° MM): bouvier, chardonnay, furmint, gyöngyriszling, 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, csókaszőlő, kadarka, kármin, kékfrankos (blaufränkisch), kékoportó (oporto), 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 hektolitrów z hektara

Wina classicus – zbiór ręczny

13 600 kg winogron z hektara

Wina classicus – zbiór mechaniczny

13 100 kg winogron z hektara

Wina superior

60 hektolitrów z hektara

Wina superior – zbiór ręczny

8 100 kg winogron z hektara

Wina superior – zbiór mechaniczny

7 800 kg winogron z hektara

Wina grand superior

35 hektolitrów z hektara

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**

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

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

olasz rizling – risling vlassky
olasz rizling – taljanska grasevina
olasz rizling – welschriesling
ottonel muskotály – miszket otonel
ottonel muskotály – muskat 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 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 ta rozciąga się od wschodu na zachód, a na jej południowym zboczu uprawiana jest winorośl.

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 Tófalú. 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 wzgórzu 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 [„verő”] południowych i południowo-zachodnich stokach wzgórz i wzniesień. Na przestrzeni ostatnich 47 lat zgromadzono następujące dane meteorologiczne: średnia temperatur 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 wino 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 zwartej i twardej gleby w winnicach. Do mierzenia ilości wina posługiwali się tzw. korcem egerskim (którego objętość jest równa czterokrotności zwykłego korca i wynosi ok. 200 l). Z uwagi na kwasowość i w celu zapewnienia dużego potencjału starzenia konieczne było dłuższe przechowywanie wina w beczkach. Produkowane wino dojrzewało 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

Okres świetności, jeżeli chodzi o produkcję win Eger, przypadł na XV i XVI wiek. Renesans w produkcji tych win miał natomiast miejsce w XVIII wieku. 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 klas). 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 lúdtalpú 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 oporto i feketé 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 wino 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 smaku 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 głębszych o dużej zawartości gliny 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:

Opis wymogu:

- a) 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: na obszarach stanowiących zgodnie z rejestrem winnic obszary I i II klasy w gminach Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros i Szomolya; w siedliskach Cinege, Közép-bérc, Ördöngös, Öreg-hegy, Padok i Szirák w gminie Verpelét; oraz w siedlisku Dobi tető w gminie Tarnaszentmária.

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 wyprodukowanych w wyniku kupażu można wskazać wyłącznie te odmiany, których indywidualny udział w mieszaninie 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 (cd.):

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

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

(iv) nazwy siedlisk (cd.):

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

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 muszkatarowe):

- 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 muszkatarowe) 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” (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” (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” (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” (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), „termöhelyen 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), „termöhelyen 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-box*;
- 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). 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 określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

- a) wina classicus:
 - (i) bikavér (bycza krew): dnia 1 września 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 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;
- c) wina grand superior:
 - (i) bikavér (bycza krew): dnia 1 listopada pierwszego 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:

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Na terytorium gminy Kompolt; oraz – w przypadku winorośli uprawianych w siedlisku Dóc dűlő położonym na terytorium gminy Noszvaj – na terytorium gmin Bogács, Bükkszerc i Cserépfalu.

Zasady przejściowe**Ramy prawne:**

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych 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 102/2009 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 103/2003 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 dokonać kupażu odmian do produkcji wina z uwzględnieniem czterech odmian przewidzianych w pkt III, mogą w przedmiotowym roku dokonać kupażu trzech odmian w celu produkcji wina ekologicznego „Classicus Egri Bikavér”, przestrzegając zasad dotyczących mieszania win;
- c) zasad przejściowych nie stosuje się, począwszy od roku gospodarczego 2021/2022.

Link do specyfikacji produktu

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