

Az  
**EGRI BIKAVÉR**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**eredeti változat,**

amely a 2023/2024. borpiaci évtől forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

I. NÉV .....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA.....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	4
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET.....	6
V. MAXIMÁLIS HOZAM .....	7
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK .....	7
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	8
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	11
IX. ELLENŐRZÉS .....	14
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	16

A termékleírás benyújtójának adatai:

név: Eger Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 3301 Eger Kólyuktető Pf. 83.

e-mail cím: [ebht@t-online.hu](mailto:ebht@t-online.hu)

## I. NÉV

Egri Bikavér

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: **eredetmegjelölés**

**eredeti változat,**

amely a 2023/2024. borpiaci évtől forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

1. Classicus
2. Superior
3. Grand Superior

#### A. Analitikai előírások

Bortípus		Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Classicus	12,0	4,6-6,0	12,0	1,2
2.	Superior	12,5	4,6-6,0	12,5	1,2
3.	Grand Superior	12,5	4,6-7,0	12,5	1,2

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom hatályos jogszabályok szerint. A maximális összes cukortartalom 5g/l lehet.

#### B. Érzékszervi jellemzők

Bortípus		Érzékszervi jellemzők
1.	Classicus	Olyan gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő, Kékfrankos alapú, száraz vörösbor házasítás, amely gazdag fűszeres, valamint gyümölcs jelleget mutató illat- és íz világgal rendelkezik, tanninhangsúly nélkül. Az érlelési és a friss gyümölcsaromák egyaránt jellemzik a bort, komplexitását az is jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege sem lehet az adott borra jellemző uralkodó jegy.
2.	Superior	Olyan, a Classicus Egri bikavérnél mélyebb, a gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő kiemelkedő minőségű, Kékfrankos alapú száraz vörösbor házasítás, amely gazdag fűszeres, valamint gyümölcs jelleget mutató illat- és íz világgal rendelkezik, de nem lehet tanninhangsúlyos. Az érlelési és a friss gyümölcsaromák egyaránt jellemzik, azonban a hosszú hordós és palackos érlelés következtében érett, testes bor. Komplexitását az is jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege sem lehet az adott borra jellemző uralkodó jegy.
3.	Grand Superior	Testes, gazdag telt vörösbor, melynek színárnyalata és színmélysége a gránátvörös színtől a mély rubin színig terjed. A bor házasításában kötelezően használt kékfrankos miatt a többi vörösbor házasítástól eltérő egyedi száraz vörösbor házasítás. Illatában és ízében gazdagon tartalmaz fűszeres és gyümölcs aromákat is. Jellemzően izhosszú bor tanninhangsúlyosság nélkül. A dülő feltűntetésével forgalmazni kívánt borokra sok esetben elsősorban az egyedi karakter (pl. ásványosság) a jellemző. A hosszú hordós és palackos érlelés következtében erőteljes érlelési aromákkal is rendelkezhet. Komplexitását az is jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege sem lehet az adott borra jellemző uralkodó jegy.

**eredeti változat,**

amely a 2023/2024. borpiaci évtől forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1. Classicus	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőcefrét legalább 8 napig héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– a bort legalább 6 hónapig fahordóban kell érlelni, kivéve: Blauburger, Kadarka, Kékoportó, Turán, Zweigelt fajták borait.</li> </ul> <p><u>Házasítási szabályok:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legalább négy szőlőfajta bora házasítása kötelező, arányuknak meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot,</li> <li>– a Kékfrankos fajta arányának 30 és 65% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie;</li> <li>– a Turán és Bőrkadarka fajták borának aránya együttesen és külön-külön sem haladhatja meg a 10%-ot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <input type="checkbox"/> A bor édesítése.</li> </ul>
2. Superior	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– a bort legalább 12 hónapig fahordóban kell érlelni;</li> </ul> <p><u>Házasítási szabályok:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot;</li> <li>– a Kékfrankos fajta arányának 30 és 65% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie;</li> <li>– a Turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a 10%-ot;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <input type="checkbox"/> A bor édesítése.</li> </ul>
3. Grand Superior	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– a bort legalább 12 hónapig fahordóban kell érlelni;</li> </ul> <p><u>Házasítási szabályok:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot;</li> <li>– a Kékfrankos fajta arányának 30 és 65% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie;</li> <li>– a Turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a 10%-ot;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <input type="checkbox"/> A bor édesítése.</li> </ul>

#### B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

##### 1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

- a. 2010. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén (Classicus, Superior és Grand Superior borok): művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű Classicus, Superior és Grand Superior bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fennmaradásáig.
- b. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (Classicus, Superior és Grand Superior borok):
  - i. Guyot,
  - ii. középmagas kordon,

##### **eredeti változat,**

amely a 2023/2024. borpiaci évtől forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

- iii. alacsony kordon, ív, ernyő,
- iv. legyező,
- v. fej,
- vi. bakművelés.

**2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.**

- a. 2010. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű Classicus, Superior és Grand Superior borok készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fenntartásáig.
- b. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (Classicus borok):
  - i. tőkesűrűség legalább 3700 tőke/ha,
  - ii. tőketávolság legalább 0,8 m.
- c. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (Superior és Grand Superior borok):
  - i. tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha,
  - ii. tőketávolság legalább 0,8 m.

**3. A szüret módja: gépi vagy kézi**

**4. A szüret időpontjának meghatározása: a szőlőfajták szőlőtermésének érettségét az illetékes hegybíró állapítja meg, ennek alapján határozza meg a fajta szüretének első napját.**

**5. A szőlő minősége (minimális cukortartalma potenciális alkoholtartalomban kifejezve):**

<b>Bortípus</b>		<b>A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom)</b>
1.	Classicus	10,60 %vol (17 MM°): Bíbor kadarka, Blauburger, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt 12,08 %vol (19 MM°): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah
2.	Superior	12,83 %vol (20 MM°) Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
3.	Grand Superior	12,83 %vol (20 MM°) Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

#### IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

##### 1. CLASSICUS EGRI BIKAVÉR:

Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya települések a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek, Verpelét település Cinege, Közép-bérc, Ördögös, Öreg-hegy, Padok, Szirák, dűlői és Tarnaszentmária Dobi tető dűlő.

##### 2. SUPERIOR ÉS GRAND SUPERIOR EGRI BIKAVÉR:

Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya települések a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II/1. osztályú határrészeibe tartozó területek, Verpelét település Cinege, Közép-bérc, Ördögös, Öreg-hegy, Padok, Szirák, dűlői és Tarnaszentmária Dobi tető dűlő.

**V. MAXIMÁLIS HOZAM**

<b>Bortípus</b>		<b>Maximális hozam</b>
1.	Classicus	<b>100 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>13,6 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>13,1t/ha</b> szőlő
2.	Superior	<b>60 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>8,1 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>7,8 t/ha</b> szőlő
3.	Grand Superior	<b>35 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>6,0 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>5,6 t/ha</b> szőlő

**VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK**

<b>Bortípus</b>		<b>Engedélyezett szőlőfajta</b>
1.	Classicus	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
2.	Superior	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
3.	Grand Superior	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

**eredeti változat,**

amely a 2023/2024. borpiaci évtől forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### 1. Körülhatárolt terület bemutatása

#### Természeti tényezők

Eger a Mátra és a Bükk-hegység között, az Északi-középhegység és az Alföld találkozási vonalán fekszik, 160-180 méter tengerszint feletti magasságban. Keleti és nyugati irányban az egri völgyet 2-300 méter magas dombok határolják.

A várostól északkeletre terül el a Nagy-Eged-hegy hatalmas tömbje, amely 500 méter fölé magaslik. Az Eged kelet-nyugati irányban hosszan elnyúlik, és ez az oldala déli fekvésű.

#### A körülhatárolt terület talajtípusai

Vulkáni eredetű riolittufán képződött többféle (ramman, csernozjom, kovárványos, erodált) barna erdőtalaj féleség. A szőlőültetvények egy-két kivételtől eltekintve fennsíkokon, valamint ezek enyhe déli, nyugati és keleti fekvésű lankáin helyezkednek el, ezekből emelkedik ki a tengeri mészkövedékeken képződött barna erdőtalajjal bíró Nagy-Eged-hegy és az andezit alapú Mész-hegy.

A kialakult talaj szőlőtelepítésre való alkalmasságát tovább fokozza a város határának kedvező domborzati adottsága. A szőlők a hegyek és dombok déli, délnyugati lejtőin, az ún. „verőkön” települtek. A borvidék jellemző meteorológiai adatainak 47 éves átlaga a következő: évi középhőmérséklet 10,65 °C, évi csapadékmennyiség átlag: 592,6 mm, napsütéses órák számának éves átlaga: 1964 óra.

#### Emberi tényezők

A régészeti adatok alapján Eger és környéke a X. századtól lakott volt, s a XI. század elején már Magyarország jelentős nagyságú települése lehetett. IV. Béla király 1261. évi oklevele szerint Szent István király az egri püspökségnek adományozta az egri völgy bortizedét. Így az első pincék létesítése az egyház intézményeihez fűződhetett.

Az egri szőlő-és bortermelés reneszánsza a XVIII. századra tehető, ekkor két alkalommal is összeírták és osztályozták a szőlőterületek minőségi adatait is. Ugyanezen időszak során jelennek meg az első hegyrendészeti szabályok is, melyeket a hegybírák által tartattak be.

A kezdetekben csak fehér borokat termeltek, majd a vörösbor termelésének kezdete után például a XIX. század második felére a vörösbor termelés aránya jóval meghaladta az 50%-ot. A filoxeravész után egészen az 1970-es évekig a fehérbor termelés volt nagyobb. Az 1970-es évektől a vörösborok termelése növekedett, majd a rendszerváltást követően a vörös bor bumm-nak köszönhetően a 60%-ot is meghaladta. Napjainkban tapasztalható fogyasztói trend váltás a fehér borok termelésének növekedését vetíti előre.

Egerben is sok szőlőfajtát termeltek mindig. Az 1860-as években a Budai Állami Szőlőiskola összegyűjtötte a szőlőfajtákat. Heves megyéből 56 szőlőfajtát sikerült összegyűjteniük.

A filoxeravészig a vegyes ültetvények a jellemzők, sok fajtaival, legyen az fehérbort vagy vörösbor adó fajta. Ezek termését egybeszüretelve készítették el az „igazi”, az egy szőlőültetvényből szüretelt, netalán egyszerre feldolgozott és közösen érlelt fehér és vagy vörös cuvée borokat. E boroknak legfontosabb érzékszervi, karakterbeli jellemzőjüket a termőhely által kialakított íz- és zamatjegyek adták, mivel sok fajtaból készültek.

Napjainkra a borok piacán a marketingben két erős kommunikációs irány alakult ki: a termőhely és a fajta kommunikációja. Az egyes fajták helyett a termőhelyet középpontba helyező házasított egri vörös stílusáról és nevééről pontos dátumhoz nem köthetően, de már a középkorban többször

#### **eredeti változat,**

amely a 2023/2024. borpiaci évtől forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó



utaltak a bikavér szó használatára. 1851-ben a közmondások könyvében írják „Bikavér, így nevezik az erős veresbort, például az egrit”. Az egri borvidék szőlőtermelői már a középkorban felismerték, hogy a házasítás egy nagyon fontos borászati technológiai művelet, amellyel az évjárat hatások csökkenthetők, valamint egyedi borkarakter alakítható ki. A kevésbé erősből, egri vörös vagy egri siller lett. Gróber Jenő volt az az első egri bortermelő, aki fajtatiszta telepítéseket létesített és a fajtaborok elkészülte után végezte el a házasítást. A házasítási szabályok, arányok az idők folyamán változásban voltak. Az 1997-es első Egri Bikavér szabályzatban leírt nagyon megengedő különböző borkarakter előállítását eredményező házasítási szabályokon a 2000-es évektől a egri termelők sok házasítási kísérlettel, piaci tapasztalattal felvértezve alakították ki a jelenleg hatályban lévő házasítási szabályokat. Ezek a szabályok adják az egyik alapját annak, hogy az Egri Bikavérek nagyban különböznek a többi egri vörösbortól.

### A termesztett szőlőfajták és a belőlük készített Egri Bikavér borok

Ezen a tájon a Kadarka megjelenéséig (XV. század), melyet a török hódítás miatt otthonukból menekülő rácok (szerbek) hoztak Egerbe, csak a fehér szőlőfajták termesztése volt jellemző. A fajtán kívül a szerbek terjesztették el a vörösborkészítés módjait is. A Budai Állami Szőlőiskolában Heves megyéből nem kevesebb, mint 56 szőlőfajtát sikerült összegyűjteni. Ezt számszerűségben csak Pest és Baranya megye múlta felül. A filoxeravész előtt közvetlenül a szőlőültetvények zömét a Lúdtalpú és a Kereklevelű szőlő alkotta. 1859-ben a Szőlészeti Lapok a Kadarka mellett felveti további „fajok” megfelelő mértékű szaporításának szükségességét is, és kiemeli a jó borfestő képességgel rendelkező Oportót és a Fekete muskotályt.

## **2. A borok leírása**

A vulkanikus eredetű talajképző kőzet miatt az Egri Bikavérre jellemző az ásványosság, valamint az, hogy az Egritől délebbi borvidékeken termelt boroktól a viszonylagosan hűvösebb klimatikus viszonyok miatt a borok aromákban és természetes savakban gazdagabbak. A mai világban ezen borokat cool climate boroknak nevezik. Sok esetben a savasság erősebb érzete az Egri Bikavér magasabb ásványi anyag tartalmából származik.

A vörösborkok viszonylag kevés tannintartalommal rendelkeznek, a szőlő- és bortermelés északi határához közeli helyzetéből és a hegyi-völgyi szél létéből következően kvázi savassággal, hosszú ízekkel, különböző erőteljes gyümölcs és fűszeres aromákkal bíró hosszú idejű érlelésre is alkalmas borok.

A fajták nagy számának használata a borvidék létezése során mindig jellemző volt, ezért alakult ki, hogy a borvidék a házasított borok, kiemelten az Egri Bikavér hazája.

## **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása**

A körülhatárolt terület általános klimatikus adottságait a Bükk-hegység közelsége alakítja leginkább. Ebből fakad a téli fagyok elleni védettség, a meleg nyári és őszi napok után pedig a „hegyi szélnek” köszönhető hűvös éjszakák biztosítják szőlőinkben a finom elegáns savak és az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Ezért általánosságban elmondható az Egri Bikavérről, hogy izgalmas savakkal, hosszú ízekkel bírnak. Az Egri Bikavér eredetmegjelölés körülhatárolt területének talajainak jó vízháztartása, valamint az átlagos évi 600 mm csapadéknak köszönhetően a szőlő növény kiegyensúlyozottan, stresszhatásoktól mentesen fejlődik. Ennek következtében nem alakul ki a vízhiányra visszavezethető éretlen sav a borokban.

A körülhatárolt terület többféle klimatikus adottságából és talajösszetételéből adódik az, hogy az egyes dűlők között jelentős eltérések mutatkoznak – különösen a „gyengébb” évjáratokban –

### **eredeti változat,**

amely a 2023/2024. borpiaci évtől forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

a borok alkoholtartalmában, savtartalmában és aromájában. Az Egri Szőlészeti és Borászati Kutató Intézetben folytatott termőhelyi kísérletek igazolni láttatják, hogy a termőhelyek fekvése, kiettsége elsősorban a borok alkoholtartalmára, tüzességére van nagyobb hatással, a talajösszetétel pedig a finom aroma összetételben játszik nagyobb szerepet. A körülhatárolt terület településein belül a talajképző kőzet változatos ezért településenként nem tudtak tipikusaromásokat mutatni igazolni ezen kísérletek. Ennek megfelelően a különböző talajtani adottságokkal rendelkező dűlőkre alapozva kiemelten fontos eredmény volt az azokon termelt borok eltérő jellege és több évjáratban igazolt tipikussága. A dűlők eltérő jellegű, egyedi borok termelését teszik lehetővé. Pl. a vulkáni eredetű vékonyabb termőréteggel bíró talajokon termelt borok ásványosabbak, a magas agyagtartalmú mély termőréteggű talajokon termelt borok testesebbek.

A hagyományok és ez a klimatikus sokféleség kívánja meg és igazolja azt, hogy a borvidéken nagyon sok szőlőfajtát termesztene, amely indokolja azok szabályozott házasítását is az Egri Bikavér karakter kialakítása érdekében.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Általános jelölési szabályok

- a) Kötelező a „védett eredetű bor” vagy a „védett eredetű Superior bor” vagy a „védett eredetű Grand Superior bor” jelölése a bor minőségi szintjének megfelelő módon.
- b) Fajtanév, hagyományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés vagy a bor színére utaló kifejezés csak úgy tüntethető fel, amennyiben betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan nem jelenik meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.
- c) Superior borok esetén a bor megnevezése\* kiegészül a „Superior”, Grand Superior borok esetén „Grand Superior” kifejezéssel, melyet az eredetmegjelölést követően, azzal azonos tipográfiával kell a címkén feltüntetni. Dűlőnév feltüntetése esetén, minden olyan látómezőben kötelező a klasszifikációs szabályozási szint feltüntetése, amelyben szerepel a dűlő neve, valamint a település nevének feltüntetése is.
- d) Az „Egri Bikavér” eredetmegjelölést azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.
- e) Az évjárat feltüntetése minden boron kötelező.
- f) A Grand Superior borokon kötelező a dűlőnév feltüntetése.
- g) Jelölhető hagyományos kifejezések és egyéb korlátozottan használható kifejezések közül csak az alábbiak használhatók: barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor

### 2. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:

- a) Települések:
  - i) minden bortípuson;
  - ii) eredetazonosság: legalább 85%;
  - iii) feltüntethető településnevek: Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Verpelét.
- b) Dűlők
  - i) csak a Grand Superior borokon;
  - ii) eredetazonosság: legalább 95%;
  - iii) a címkén a borvidéki település nevét is jelölni kell;
  - iv) dűlőnevek:
    - 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, Pütkösd-tető, Rózsa-hegy, Schwarcz, Szállás-völgy, Szél-hegy, Zúgó-part;
    - Demjén: Bodzás-tető, Farkas-hegy, Hangács, Nyitra, Pütkösd-tető, Szőlőhegy, Tutús, Varjasi-dűlő;
    - Eger: Almagyar, Afrika, Agárdi, Almár-völgy, Bajusz, Bajusz-völgy, Bánya-tető, Békési, Benke-lápa, Birka, Braun-völgy, Cigléd, Cinege, Déllés, Dobrányi, Donát, Érseki, Erzsébet-völgy, Fehér-hegy, Felső-galagonyás, Fertő, Gőzmalmos, Gróber, Gróber-völgy, Gyilkos, Hajdú-hegy, Hergyimó, Kerékkötő, Kis-Eged, Kis-

**eredeti változat,**

amely a 2023/2024. borpiaci évtől forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

galagonyás, Kis-Kocs, Kolompos, Kolompos-völgy, Kólyuk-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, Zsebe-lápa;
- 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, Nagy-határ, Szarvas, Tó-bérc;
- Felsőtárkány: Homok-hegy, Homok-lápa, Nyavalyás, Öreg-hegy, Tiba alja;
- 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, Nagy-gyepföld, Nagy út, Öreg-hegy, Pap-föld, Szeszfőzde-tető, Vitéz;
- Ostoros: Bikus, Csárda-kert, Gólint, Hermány, Janó, Kutya-hegy, Pajados, Sóderbánya-tető, Szél-hegy, Szilvás-tető, Tag, Tehéntánc, 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-tető,
- Verpelét: Cinege, Közép-bérc, Ördögös, Öreg-hegy, Padok, Szirák,

- c) Kisebb földrajzi egységek és védjegyek kapcsolata: a részben, vagy teljes egészben egy kisebb földrajzi egység nevéből, vagy az ország egy földrajzi területére vonatkozó hivatkozásból álló lajstromozott védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt borászati termékek esetében nem kell alkalmazni a bor készítéséhez felhasznált szőlő származására előírt szabályokat.

### 3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

- a) A borok csak üvegpalackban hozhatók forgalomba.
- b) A bort kiszerezni csak a borászati hatóság által engedélyezett és az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (a továbbiakban: EBHT) által nyilvántartásba vett palackozókban lehet. A palackozási kötelezettség nem vonatkozik az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra kerülő, saját termelésű boraira.
- c) A körülhatárolt területen kívüli kiszerelés csak 48 órával a kiszerelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül, az érzékszervi minőség megtartása érdekében meg kell történni a kiszerelésnek.

### 4. A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma:

- a) Classicus: a szüretet követő év szeptember 1.

**eredeti változat,**

amely a 2023/2024. borpiaci évtől forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

b) Superior és Grand Superior: a szüretet követő év október 31.

**5. Az illetékes földrajzi árujelző borbíráló bizottság kijelölése:** az Egri Borvidék Borminősítő Bizottsága. Az EBHT által elfogadott szabályzat szerint végzi a forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges, valamint a kereskedelemből származó ellenőrzési minták érzékszervi minősítését.

**6. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:**

c) Nyilvántartások

- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii) az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- iv) pincekönyv;
- v) szőlőterület, illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
- vi) az érzékszervi minősítést végző Egri Borvidék Borminősítő Borbíráló Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült EBHT tikári határozat;
- vii) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.

d) Bejelentések

- i) Termelési szándék bejelentése: az Egri Bikavér oltalom alatt álló eredet megjelölés használatának feltétele, hogy a termelő a termék előállításának megkezdésekor köteles ezt a szándékát a hegyközségnek bejelenteni.  
A bejelentett adatokban bekövetkezett változást 30 napon belül be kell jelenteni. A szőlő alapanyag termelője a változás bejelentési kötelezettségének az adott év április 30. napjáig tehet eleget.
- ii) Kiszerelés előzetes bejelentése: a bort kiszerelésre a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után lehet. A bort a kiszállítás napjától számított 90 napon belül forgalomba hozatalra ki kell szerelni, ellenkező esetben a bor az Egri Bikavér eredetmegjelölés használatának jogát elveszíti. A borászati vállalkozás a kiszállított bor kiszerelési szándékáról 48 órával annak megkezdése előtt köteles értesíteni a bor előállítása szerint illetékes hegyközség hegybíróját és az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsát. (Az EBHT az ellenőrzött borvidéken kívüli, bort kiszerelő vállalkozás költségviselése mellett ellenőrizheti a kiszerelési tevékenységet.

**7. Termék előállítása a körülhatárolt termőterületen kívül:** Aldebrő, Feldebrő Verpelét, Kompolt és Tarnaszentmária település területén, illetve Noszvaj település Dóc dűlő területen termelt szőlő esetén Bogács, Bükkzsérc és Cserépfalu települések területén.

**8. Védjegyek:** a kiszerelésen kötelező az EBHT által kiadott tanúsító védjegy elhelyezése vagy az 1552 Eger forma védjeggyel rendelkező palack alkalmazása.

**9. Mintavétel:** a forgalomba hozatali engedély igényléséhez szükséges mintákat 50 hl-ig a bort előállító termelő veszi és a hegybíró ellen jegyzi. Ezt meghaladó mennyiségtől a mintát hegybíró veszi. A termelő által vett minta és a minősítendő bortétel azonosságáért a bort előállító termelő felel.

## IX. ELLENŐRZÉS

### 1. A termék-leírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A termék-leírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

### Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Általános Ellenőrzési Igazgatóság Borászati és Alkoholos Italok Ellenőrzési Osztály

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail.: [bor@nebih.gov.hu](mailto:bor@nebih.gov.hu)

Kormányhivatalok: : [www.kormanyhivatalok.hu](http://www.kormanyhivatalok.hu)

### 2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek analitikai tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;
- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján;
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálat a forgalomba hozott borászati termékek esetén;
- Származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése.



**X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE**

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés:</li> <li>HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<input type="checkbox"/> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	<input type="checkbox"/> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szüreti bejegyzés iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

eredeti változat,

amely a 2023/2024. borpiaci évtől forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó



<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>	<input type="checkbox"/> Szüreti bejegyzés	Hegybíró
<b>II/2 Bor eredetének igazolása</b>		
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<input type="checkbox"/> Szüreti bejegyzés adminisztratív ellenőrzése	<input type="checkbox"/> Szüreti bejegyzés Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul> Hegybíró  Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>	<input type="checkbox"/> Első származási bizonyítvány	Hegybíró

<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<input type="checkbox"/> Első származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés	<input type="checkbox"/> Kiadott származási bizonyítvány	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró  Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>	<input type="checkbox"/> származási bizonyítvány	Hegybíró	
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<input type="checkbox"/> Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel	<input type="checkbox"/> Mintavételi jegyzőkönyv	Egri Borvidék Borminősítő Bizottsága

**eredeti változat,**

amely a 2023/2024. borpiaci évtől forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

Organoleptikus paraméterek	<input type="checkbox"/> Érzékszervi bírálat és minősítés	<input type="checkbox"/> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkár határozata	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Minőség-tanúsító védjegy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív ellenőrzés: forgalombahozatali engedély és tétel mennyisége</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély borszármazási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzés</li> <li>• Próbavásárlás</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkári határozat	<input type="checkbox"/> Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa