

Az
EGRI CSILLAG
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 | 7 |
| V. MAXIMÁLIS HOZAM | 8 |
| VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK | 9 |
| VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL | 10 |
| VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK | 12 |
| IX. ELLENŐRZÉS | 16 |
| X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE | 17 |

A termékleírás benyújtójának adatai:

név: Eger Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 3301 Eger Kőlyuktető Pf. 83.

e-mail cím: ebht@t-online.hu

I. NÉV

Egri Csillag

eredeti változat,

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

II. A BOROK LEÍRÁSA**TERMÉKKATEGÓRIA: 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 | 11,0 | 5-8,0 | 11,0 | 1,08 |
| 2. | Superior | 12,5 | 5-8,0 | 12,0 | 1,08 |
| 3. | Grand Superior | 12,5 | 5-8,0 | 12,0 | 1,08 |

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

b) Érzékszervi jellemzők

| Bortípus | Érzékszervi jellemzők |
|-------------------|---|
| 1. Classicus | Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező friss üde jellegű, gyümölcsillatokat és/vagy virágillatokat magában hordozó, intenzív gyümölcs ízekkel rendelkező száraz fehérbor, amelynek komplexitását jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege, illetve a fahordós érlelés jellege sem lehet uralkodó jegy benne. |
| 2. Superior | Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező gazdag telt ízű, gyümölcsillatokat és/vagy virágillatokat magában hordozó, fejlettebb, érettebb, intenzív, komplex száraz fehérbor, mely egyetlen szőlőfajta borának jellege sem uralkodik benne. Jellemzője lehet esetenként mineralitás (dűlőjelleg) vagy más egyedi aroma. |
| 3. Grand Superior | Testes, gazdag, telt száraz fehérbor. Színe a zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedhet. Az érett szőlőtermés és az érlelés következtében kifejezetten érett illatokkal és ízekkel bíró bor. Komplexitását jelzi, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege sem lehet az adott borra jellemző uralkodó jegy. Mindemellett a bor gazdag gyümölcs ízekkel rendelkezik, esetenként mineralitással (dűlőjelleg) is rendelkezhet. Jellemzője az íz teltség, az íz hosszúság és a fahordós érlelés. |

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 2. és Superior | <ul style="list-style-type: none"> - a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; - kötelező a must tisztítása; <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> - legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot; - egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot; - a Cerszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit, Zengő fajták valamelyikének a használata kötelező, és ezekből a fajtákból együttesen legalább 50%-os arányban kell házasítani; - a Cerszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály és a Zefír fajták borának házasítási aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 20%-ot. | <ul style="list-style-type: none"> - A bor édesítése. |
| 3. Grand Superior | <ul style="list-style-type: none"> - A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; - kötelező a must tisztítása; - legalább 6 hónapos érlelés. <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> - legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot - egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot; - a Cerszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit, Zengő fajták valamelyikének a használata | <ul style="list-style-type: none"> - A bor édesítése; - tölgyfadarabok használata; - fordított ozmózis; - a bor alkoholtartalmának részleges kivonása. |

eredeti változat,

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

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>kötelező, és ezekből a fajtákból együttesen legalább 50%-os arányban kell házasítani;</p> <ul style="list-style-type: none"> - a Cserzei fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály és a Zefír fajták borának házasítási aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 20%-ot. | |
|--|--|---|--|

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): Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, legyező, fej, 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):

| | |
|-----------------|--|
| Bortípus | A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom) |
|-----------------|--|

eredeti változat,

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

| | | |
|-----------|----------------------------------|--|
| 1. | Classicus | 9,83 %vol (16° MM) Chasselas, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Chasselas Irsai Olivér Mátrai muskotály Ottonel muskotály Sárga muskotály 10.57% vol, (17° MM) Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Trimini Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöldveltélni |
| 2.; 3. | Superior és Grand Superior | 12,83 %vol (20 MM°) Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rizlingszilváni Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Trimini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltélni |

eredeti változat,

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

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

1. **Classicus Egri Csillag:**

Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu és Verpelét települések a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

2. **Superior és Grand Superior Egri Csillag:**

Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu és Verpelét települések a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II/1. osztályú határrészeibe tartozó területek

eredeti változat,

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

V. MAXIMÁLIS HOZAM

| Bortípus | | Maximális hozam |
|-----------------|----------------|--|
| 1. | Classicus | 100 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő |
| 2. | Superior | 60 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 8,1 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 7,8 t/ha szőlő |
| 3. | Grand Superior | 35 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 6,0 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 5,6 t/ha szőlő |

eredeti változat,

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

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rizlingszilváni Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Trimini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni

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 termőterület talaja Verpelét, Feldebrő, Aldebrő, Tófalva települések határában található lepedék öntéshomok kivételével 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 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 filoxéravész 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 trendváltás 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 filoxéravészig a vegyes ültetvények a jellemzők, sok fajtával, 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 fajtából 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 fehérbor stílusáról és nevééről a 2000-es évek első évtizedében indult meg a szakmai diskurzus, ami 2010-ben cselekvéssé érett. Így jött létre az Egri Csillag, amely használati szabályait előbb szóvédjegy formájában határozták meg, majd az Eger eredetmegjelölés termékleírásába annak 2012. évi módosításával került be. Az Egri Csillag 2014-ben került be az Egri Helyi Értéktárba.

2. A borok leírása

Az Egri Csillag bor klasszifikációs szintjétől függően lehet könnyű, de hosszú ízű, illetve a nehéz, testes, telt fehérbor is. Jellemző a gazdag aromavilág és az ásványosság, valamint az, hogy az Egri-től délebbi borvidékeken termelt boroktól természetesen savakban gazdagabbak.

eredeti változat,

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

A szőlő- és bortermeles északi határához közeli helyzetéből és a hegyi-völgyi szél létéből következően kvázi savassággal, hosszú ízekkel, különböző erőteljes gyümölcs és fűszeres aromákkal bíró megfelelő terméskorlátozás esetén 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 a fehér borok esetében kiemelten az Egri Csillag hazája.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A körülhatárolt terület általános klimatikus adottságait leginkább a cool climate szavakkal jellemezhetjük. A klímát 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 az Egri Csillag borról is elmondható, hogy izgalmas savakkal, hosszú ízekkel bírnak. A körülhatárolt terület 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. Az Egri Csillag eredetmegjelölés körülhatárolt területe többféle klimatikus adottságából és talajösszetételéből adódik az, hogy az egyes dűlők között jelentős eltérések mutatkoznak – különösen a „gyengébb” évjáratokban – a borok alkoholtartalmában, savtartalmában és aromájában. Az Egri Szőlészeti és Borászati Kutató Intézetben folytatott termőhelyi kísérletek igazolni láttatják, hogy a termőhelyek fekvése, kitettsége elsősorban a borok alkoholtartalmára, tüzességére van nagyobb hatással, a talajösszetétel pedig a finom aroma összetételben játszik nagyobb szerepet. Ennek megfelelően a különböző talajtani adottságokkal rendelkező 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 debrői homoktalajok borai a talaj gyors felmelegedéséből fakadóan tüzesebbek.

A hagyományok és ez a klimatikus sokféleség kívánja meg és igazolja azt, hogy a borvidéken nagyon sok szőlőfajtát termesztenek, és sokféle borféleséget állítanak elő. A szőlőtermelési és a borkészítési technológia tudatos megtervezésével az Egri Csillag borok több minőségi szinten is sikeresen termelhetők.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Általános jelölési szabályok

- a) Kötelező feltüntetni a „védett eredetű” hagyományos kifejezést, a „védett eredetű bor”, a „védett eredetű Superior bor”, illetve a „védett eredetű Grand Superior bor” 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 szint nevének feltüntetése, amelyben szerepel a dűlő neve, valamint a település nevének feltüntetése is.
- d) Fajtanév feltüntetése házasítás esetén csak akkor lehetséges, ha a házasításban résztvevő minden fajta aránya eléri egyenként az 5 %-ot. Ebben az esetben a fajtanévet csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb egyötödét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.
- e) Az évjárat feltüntetése kötelező.
- f) A Grand Superior borokon kötelező a dűlőnév feltüntetése.
- g) Jelölhető hagyományos kifejezések és egyéb korlátozottan használható kifejezések közül csak az alábbiak használhatók: első szüret, virgin vintage, termőhelyen palackozva.

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

- a) Települések:
 - i) minden bortípuson;
 - ii) az eredetazonosság: legalább 85%;
 - iii) feltüntethető településnevek: Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu, 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:
 - 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, Pütkösd-tető, Rózsa-hegy, Schwarcz, Szállás-völgy, Szél-hegy, Zúgó-part;
 - Demjén: Bodzás-tető, Farkas-hegy, Hangács, Nyitra, Pütkösd-tető, Szőlőhegy, Tutús, Varjasi-dűlő;

eredeti változat,

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

- **Eger:** Almagyar, Áfrika, Agárdi, , Almár-völgy, Bajusz, Bajusz-völgy, Bányatető, Békési, Benke-lápa, Birka, Braun-völgy, Cigléd, Cinege, Déllés, Dobrányi, Donát, Érseki, Erzsébet-völgy, Fehér-hegy, Felső-galagonyás, Fertő, Gőzmalmos, Gróber, Gróber-völgy, Gyilkos, Hajdú-hegy, Hergyimó, Kerékkötő, Kis-Eged, Kis-galagonyás, Kis-Kocs, Kolompos, Kolompos-völgy, Kőlyuk-tető, Kőporos, Kutya-hegy, Losonci-völgy, Makjány, Marinka, Merengő, Mész-hegy, Mezey alsó, Mezey öreg, Nagy-galagonyás, Nagy-Eged-dűlő, Nagy-Eged-hegy, Nagy-Kocs, Nyerges, Nyúzó, Öreg-hegy, Pap-hegy, Pirittyó, Posta út, Rác-hegy, Rádé, Répás-tető, Rózsás, Sík-hegy, Steiner, Szarkás, Szépasszony-völgy, Szőlőcske, Szőlőske, Tiba, Tibrik, Tihamér, Tót-hegy, Új-fogás, Vécsey-völgy, Vidra, Vizes-hegy;
- **Egerbakta:** Dobos-lápa, Ivánka, Ivánkafő, Magyaros, Muki-lápa, Ortás, Pap-tag, Szőlő-tető, Töviskes, Zsebe-lápa;
- **Egerszalók:** Ádám-völgy, Buk-tető, Ferenc-hegy, Juhkosár, Káptalan-völgy, Kis-határ, Kovászó, Kővágó, Magyaros, 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;
- **Feldebrő:** Alberki, Bogár-hát, Csepegő, Csonkás, Egri út, Szőlők háta;
- **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, Kőköttő, 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, Papság, 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, Kecsehát, 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.

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:

eredeti változat,

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

- a. A borok csak üvegpalackban kiszervezve hozhatók forgalomba.
 - b. A bort kiszervezni 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 lehatárolt területen kívüli kiszervezés csak 48 órával a kiszervezés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül, az érzékszervi minőség megtartása érdekében meg kell történni a kiszervezésnek.
4. A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma:
- a. Classicus: a szüret évében december 1.
 - b. Superior: a szüretet követő év március 15.
 - c. Grand Superior: a szüretet követő év július 1.
5. **Az illetékes földrajzi árujelző borbíró bizottság kijelölése:** az Egri Borvidék Borminősítő Bizottsága. Az EBHT által elfogadott szabályzat szerint végzi a forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges, valamint a kereskedelemről származó ellenőrzési minták érzékszervi minősítését.
6. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:
- a) Nyilvántartások
 - (i) keletkezett szüreti bejegyzések és származási bizonyítványok
 - (ii) az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - (iii) szakmai-jövedéki nyilvántartás
 - (iv) gazdasági akta
 - (v) az érzékszervi minősítést végző Egri Borvidék Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült EBHT tikári határozat;
 - (vi) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.
 - b) Bejelentések
 - (i) Termelési szándék bejelentése: a termelő a termék előállításának megkezdésekor köteles ezt a szándékát a hegyközségnek bejelenteni.
 - (ii) A bejelentett adatokban bekövetkezett változást 30 napon belül be kell jelenteni. A szőlőültetvényekben bekövetkezett változás bejelentésének határideje április 30.
 - (iii) Kiszervezés előzetes bejelentése: a bort kiszervezésre a IV. fejezetben körülhatárolt területről kiszállítani csak előzetes bejelentés után lehet. A bort a kiszállítás napjától számított 90 napon belül forgalomba hozatalra ki kell szerelni. A borászati vállalkozás a kiszállított bor kiszervezési szándékáról 48 órával annak megkezdése előtt köteles értesíteni a bor előállítása szerint illetékes hegyközség hegybíróját és az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsát.
7. **Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:** Kompolt település területén, illetve Noszvaj település Dóc dűlő területen termelt szőlő esetén Bogács, Bükkzsérc és Cserépfalu települések területén
8. **Ellenőrző jegy:** a kiszervezésen kötelező az EBHT által kiadott tanúsító védjegy elhelyezése.

9. Mintavétel: a forgalomba hozatali engedély igényléséhez szükséges mintákat 50 hl-ig a bort előállító termelő veszi és a hegybíró ellenjegyzí. 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 termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A termékleírás 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

Cím: 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30 Fax.: +36 1 212 49 78 e-mail.: bor@nebih.gov.hu

Kormányhivatalok: 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 |
|---|---|--|---|
| I. Strukturális elemek | | | |
| 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, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.) | <ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: • HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | Helyszíni szemlérről készült jegyzőkönyv | Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Pincetechnológia | <ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérről készült jegyzőkönyv | Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa |

| | | | |
|--|--|--|---|
| II. Évjáratfüggő elemek | | | |
| II/1 Szőlő eredetének igazolása | | | |
| Potenciális terméshozam | <ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérről készült jegyzőkönyv | Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Szüret | <ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés • Adminisztratív ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérről készült jegyzőkönyv • Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem | Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése | <ul style="list-style-type: none"> • Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemlérről készült jegyzőkönyv | Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa |

eredeti változat,

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

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

| | | | |
|---------------------------------------|---|---|---|
| III. Forgalomba hozatal | | | |
| III/1 Bor eredetének igazolása | | | |
| Bor eredetének ellenőrzése | • Első származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés | • Kiadott származási bizonyítvány | Hegybíró |
| Alkalmazott borászati eljárások | <ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv | Hegybíró Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Bor származását igazoló dokumentum | • Borszármazási bizonyítvány | Hegybíró | |
| III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás | | | |
| Mintavétel | • Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel | • Mintavételi jegyzőkönyv | Egri Borvidék Borminősítő Bizottsága |
| Organoleptikus paraméterek | • Érzékszervi bírálat és minősítés | • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkár határozata | Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa |

eredeti változat,

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

| | | | |
|--|--|--|-------------------------------------|
| Minőség-tanúsító védjegy | <ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: forgalombahozatali engedély és tétel mennyisége • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv | Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése | <ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzés • Próbavásárlás | <ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkári határozat | • Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa |

eredeti változat,

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