

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

AZ AGRÁRMINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

7. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	A Felső-Magyarország OFJ termékleírás módosítási kérelme -----	99
	Az Izsáki Arany Sárfehér OEM termékleírás módosítási kérelme -----	121
	Az Eger OEM termékleírás módosítási kérelme -----	141
	Az agrárminiszter közleménye a mezőgazdasági krízisbiztosítási rendszer kapcsán alkalmazandó referenciaárakról -----	194

Közlemények

A Felső-Magyarország OFJ termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 3300 Eger, Kőlyuktető 1. Pf.83.

Telefonszám: 0636/518-422

E-mail cím: ebht@t-online.hu

Képviselő: Fábíán Imre titkár

II. Földrajzi árujelző: Felső-Magyarország, Felső-Magyarországi földrajzi jelzés

III. A módosítás tárgya

A Felső-Magyarországi OFJ jelzés eredetmegjelölés/földrajzi jelzés termékleírásának módosítása iránti kérelme

A. UNIÓS MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően uniós módosításnak minősül)

B. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően nem minősül uniós módosításnak)

1. A fehér bortípusnál a narancsbor egyéb korlátozottan használható jelölés engedélyezése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK 1. Jelölési szabályok: a) az oltalom alatt álló földrajzi jelzés feltüntethető szinonimája: tájbor b) Jelölhető hagyományos kifejezések és korlátozottan használható kifejezések. A táblázat kiegészítése szükséges a Narancsbor oszloppal és csak a fehér bortípusnál szükséges az engedélyezése a többinél nem.

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen

c) **indoklás:** A fogyasztók ízlésváltozásával már több mint 10 éve a világban újra kezd elterjedni a már 8000 éves múltnak örvendő fehérbor készítési technológia a „narancsbor” készítésével, amely héjon erjesztéssel készül fehér szőlőből. A nyugati borsajtó már az új rozénak nevezi a narancsbort, mert fogyasztása az utóbbi években gyorsan növekszik. A Felső-Magyarország OFJ lehatárolt területén belül ilyen bort készítenek az utóbbi 5 évben a Tokaji a Bükki az Egri és a Mátrai borvidékeken is. Szinte minden üzemméretben előfordul ezen bornak a készítése a legnagyobbaktól a mikrovállalkozásokig. Meg kell jegyezni, hogy elsősorban exportra készültek ezek a borok, de a borbárok kedvenc borává vált ez Magyarországon is. Az új bortörvény és a végrehajtási rendeletei már meghatározzák a jelölés használatának feltételeit. A vevők igénylik ennek a testes gazdag bornak földrajzi árujelzővel történő forgalmazását. Ez eddig is így történt, de mivel nem lehetett egyéb korlátozottanhasználható jelölésként alkalmazni ezért fantázia névként került sor a jelölésére. A jogszabály alkotás ezt a helyzetet megoldotta. A piacbővítés érdekében szükséges a termékleírás módosítása. Különösen ebben a régióban indokolt, ahol a termelők nagyon régi és sokféle héjon

erjesztési technológiai tudással hagyománnyal rendelkeznek a vörös bor készítésében, ezért számukra nem jelent nagyobb gondot a narancs bor készítése.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2022/2023

e) standard módosítás igazolása: ez a módosítás csak a héjon erjesztett fehérbor előállítására van hatással a többi termék előállítási szabályaira nincs hatással.

I. NÉV

Felső-Magyarország, Felső-Magyarországi
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Muskotály
2. Siller
3. Rozé
4. Fehér
5. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Muskotály	9,5	4,0 – 9,0	9,5-17,5	1,08
2.	Siller	9,5	4,0 – 8,0	9,5-17,5	1,08
3.	Rozé	9,5	4,0 – 9,0	9,5-17,5	1,08
4.	Fehér	9,5	4,0 – 9,0	9,5-17,5	1,08
5.	Vörös	9,5	4,0 – 8,0	9,5-17,5	1,20

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint,

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Muskotály	Friss üde fehérbor, jellegzetes muskotály illattal és zamattal. Száraz, félszáraz, félédes, illetve édes bor.
2.	Siller	Kékszőlőkből készült, erőteljesebb piros, világos rubin színű teltebb, fanyarabb, száraz bor, melynek illatában és ízében egyaránt megtalálhatók a gyümölcs- és a fűszeres aromák.
3.	Rozé	Kékszőlőből készült, színárnyalata a hagymahéj színtől az élénk rózsaszínig terjedő színig, friss, üde gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel, esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor, mérsékelt fanyarsággal, száraz, félszáraz, félédes, illetve édes bor.
4.	Fehér	Színe a zöldes-fehértől a halvány szalmasárgáig terjed. Friss, üde jellegű, hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző színű, gyümölcs és egyéb illatokkal, ízekkel. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető fehérbor.
5.	Vörös	Erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű, fajtaborok esetében a fajtára jellemző színek, illatok, ízek, jellemzik lekerekedett savakkal. Házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, gyümölcs és fűszeres aromákkal bíró vörösborok száraztól az édes kategóriáig.

2. PEZSGÓ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Minimális Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on)
1.	Fehér	9,0	4,6 – 10,0	9,0	1,08	3 bar
2.	Rozé	9,0	4,6 – 10,0	9,0	1,08	3 bar
3.	Vörös	9,0	4,6 – 10,0	9,0	1,08	3 bar

Fentiekben túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe az ezüstös halvány sárgától az aranysárga színig terjedhet. Illata a szőlőre jellemző gyümölcsös, friss. Ízben az érett savstruktúra dominál, savai stílusára a frissesség, ropogósság és gyümölcsösség jellemző
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a csillogó, bíboros árnyalatig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. Illatában a piros bogyós gyümölcsökre jellemző intenzív gyümölcsösség jelenik meg, mely az ízben is folytatódik.
3.	Vörös	Színe erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek jellemzőek. Ízben az érett savstruktúra mellett bársonyos ízzel, gyümölcsaromákkal rendelkezik.

3. GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on)
1.	Fehér	9,0	4,0 – 10,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
2.	Rozé	9,0	4,0 – 10,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
3.	Vörös	9,0	4,0 – 10,0	9,0	1,08	1-2,5 bar

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a zöldes fehértől az aranyárga színvilágig terjedő, fajtagazdagsága miatt üde, gyümölcsös illatú, elegáns savtartalmú. Ízében a gyümölcsös jegyek mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, mégis komplexebb, a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg.
2.	Rozé	Színe a halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Illata elegáns (szeder, málna) illatra emlékeztető. Ízében a gyümölcsösség mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. Üdeségét az érett savak biztosítják.
3.	Vörös	Színe erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű tónusú. Illatában és bársonyos ízében egyaránt megtalálhatók a gyümölcs- és a fűszeres aromák, savai érett elegáns tanninokkal társulnak. A zárt erjesztés következtében komplexebb, a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg.

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on)
1.	Fehér	9,0	4,0 – 10,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
2.	Rozé	9,0	4,0 – 10,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
3.	Vörös	9,0	4,0 – 10,0	9,0	1,08	1-2,5 bar

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a zöldecs fehértől az aranysárga színig terjedhet, gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.
3.	Vörös	Színe erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű tónusú. Bársonyos ízzel, gyümölcsaromákkal bíró vörösborok, ahol a szén-dioxid hozzáadása fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK**A. BORKÉSZÍTÉS****1. BOR**

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Muskotály	<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 – házasítási szabályok: a Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Hamburgi muskotály, Zefír vagy a Mátrai muskotály fajták aránya együttesen vagy külön-külön minimum 85% 	–
2.	Siller	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető. 	
3.	Rozé	<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 	-
4.	Fehér	<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 	–
5.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető 	–

2. PEZSGŐ

Az általános szabályok alkalmazandóak

3. GYÖNGYÖZŐBOR

Az általános szabályok alkalmazandóak

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Az általános szabályok alkalmazandóak

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:**1. A szőlő művelésmódja, térállása**

- a) A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:
- i) Meglévő ültetvény esetén: művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető OFJ bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fennmaradásáig.
 - ii) Új ültetvény esetén: Guyot, magas kordon, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, egyes függöny, legyező, fej és bakművelés.
- b) A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.
- i) Meglévő ültetvény esetén: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető OFJ bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fenntartásáig.
 - ii) Új ültetvény esetén :
 - tőkesűrűség legalább 3300 tőke/ha.

2. A szüret módja: kézi vagy gépi**3. A szüret időpontjának meghatározása: nincs meghatározva legkorábbi szüreti időpont****4. A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve):**

- a) bor: 8,0 %vol (13,4 °MM)
- b) pezsgő: 8,0 %vol (13,4 °MM)
- c) gyöngyözőbor: 8,0 %vol (13,4 °MM)
- d) szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: 8,0 %vol (13,4 °MM)

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves és Nógrád megyék, valamint Budapest-Rákosliget és Pest megye Kerepes, Kisdémedi, Mogyoród, Órbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veresegyház települései területének területének a szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába sorolt területei

V. MAXIMÁLIS HOZAM**1. BOR**

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Muskotály	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbó
2.	Siller	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbó
3.	Rozé	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbó
4.	Fehér	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbó
5.	Vörös	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbó

2. PEZSGŐ

1.	Fehér	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbó
2.	Rozé	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbó
3.	Vörös	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbó

3. GYÖNGYÖZŐBOR

1.	Fehér	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbor
3.	Vörös	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbor

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1.	Fehér	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbor
3.	Vörös	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbor

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Muskotály	Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zéta, Zöldszilváni, Zöld veltelíni,
2.	Siller	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,
3.	Rozé	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
4.	Fehér	Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zéta, Zöldszilváni, Zöld veltelíni,
5.	Vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zéta, Zöld szilváni, Zöld veltelíni,
2.	Rozé	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
3.	Vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,

3. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserzei fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Trimini, Viognier, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zéta, Zöld szilváni, Zöld veltelini,
2.	Rozé	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
3.	Vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserzei fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Trimini, Viognier, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zéta, Zöld szilváni, Zöld veltelini,
2.	Rozé	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
3.	Vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A régió a Mátra és a Bükk hegységek és az Alföld találkozási vonalán fekszik, 160-180 méter tengerszint feletti magasságban. Keleti és nyugati irányban. 200-300 méter magas dombok alkotják.

A Felső- Magyarországi lehatárolt földrajzi terület talajtípusai

Az földrajzi névhez tartozó termőhelyekhez tartozó területek talajai vulkáni eredetű riolittufán, dácit tufán és andeziten képződött többféle (ramman, csernozjom, kovárványos, erodált) barna erdőtalaj féleség valamint riolittufán kialakult lösz, fekete nyiroktalaj és barna erdőtalaj.. A szőlőültetvények egy-két kivételtől eltekintve fennsíkokon, valamint ezek enyhe déli, nyugati és keleti fekvésű lankáin helyezkednek el, ezekből emelkedik ki a tengeri mészkőüledékeken képződött barna erdőtalaj. Néhány helyen a folyók öntésterületein előfordul lepedékes öntéshomok talaj.

A jelenleg hatályos jogszabályok a szőlőtelepítésre alkalmas területeket az ún. termőhelyi kataszterben nyilvántartva I. és II. osztályba sorolják. Eszerint a lehatárolt területen 58.866 ha I. osztályba tartozó, 19.226 ha II. osztályba tartozó szőlőültetvény telepítésére alkalmas terület van. Összesen: 78.092 ha.

A lehatárolt terület 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.

b) Emberi tényezők

A Bükk, a Mátra, a Cserhát és a Zempléni-hegység lejtőin és völgyeiben a szőlő őshonos növényként évezredek óta megtalálható. A történelem során a vörös- és fehérbor termelés aránya a piaci igényekhez igazodva, folyamatosan változott. A pincéket az említett hegységek vulkanikus működését követő hamu letömörödésének köszönhetően rendkívül jó adottságot jelentő, könnyen vágható, riolittufába vágták. Az 1950-es éveket követő szocialista, nagyüzemi borászatok kialakításakor elterjedtek a külszíni tárolók nagyméretű hordókkal és edénnyel. A kereskedelem koncentrációjával a nagyméretű üzemek egyre inkább szüreteltek össze szőlőt mind a négy borvidékről, természetesen különböző arányban, a piaci szükségleteknek megfelelően és ezeket tájborként hozták forgalomba, így biztosítva a szőlőültetvények megmaradását. Többek között ennek is köszönhető az a tény, hogy a magyarországi dombvidéki szőlőtermesztés kb. 40%-a erre a felső-magyarországi lehatárolt földrajzi területre koncentrálódik.

2. A borok leírása

Felső-Magyarország többféle klimatikus adottságából és talajösszetételéből adódik az, hogy jelentős eltérések vannak – különösen a „gyengébb” évjáratokban – a borok alkoholtartalmában, savtartalmában és aromájában ezért színes változatos borok termelését teszik lehetővé. A hagyományok és ez a klimatikus sokféleség kívánja meg és igazolja azt, hogy a régióban nagyon sok szőlőfajtát termesztnek, és sokféle borféleséget állítanak elő. Az utóbbi 5 évben Felső-Magyarországi néven a három megyéből származó szőlőből készült mintegy évi 180.000-200.000 hl bort értékesítettek tájborként. Ez az adat is jól reprezentálja a Felső-Magyarországi oltalom alatt álló földrajzi jelzés gazdasági szükségességét.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között - A termék földrajzi származása és az ennek betudható különleges minőség.

Felső-Magyarország általános klimatikus adottságait az Északi középhegység 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 itt termelt borokról, hogy izgalmas savakkal, hosszú ízekkel bírnak. A vörösborok viszonylag kevés tannintartalommal rendelkeznek. Az igen eltérő talajösszetétel miatt a borok is igen változatosak. A vulkanikus talaj enyhe ásványosságot, a koncentrált mészkőtalaj gazdag savakat, míg a löszös talaj illatos, zamatos borokat biztosít.

A fehérborok esetében meg kell jegyezni, hogy Felső-magyarország alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, illetve a nehéz, testes, telt fehérborok termelésére is. Emellett megtalálhatók gazdag ízvilágú, rozéborok, sillerborok, a könnyebb és testesebb, hosszú idejű érlelésre alkalmas, azt igénylő vörösborok is.

A fajták nagy számának használata a négy borvidék létezése során mindig jellemző volt.

B. PEZSGÓ

1. Körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

b) Emberi tényezők

A Felső-Magyarországi borvidékeken a pezsgőkészítés hagyománya a kisebb kézműves termelői pincészeteknél több évtizedes múltra tekint vissza. Gyengébb évjáratokban készített pezsgók is a szőlő minőségének, a termelők folyamatos figyelemmel kísérésének köszönhetően kiemelkedő minőséget biztosítanak. A helyi termőtájban rejlő lehetőségeket jól ismerő szakemberek is elismerik, hogy a szőlők minősége rendkívül jó alapanyagot biztosít a pezsgók készítéséhez. Magyarország egyik legismertebb pezsgőkészítő borászata is évtizedek óta használja a Felső-Magyarországi borvidékeken termelt szőlőket kiváló és híres pezsgóihez.

2. A pezsgő leírása

A felső-magyarországi pezsgőkre – színüktől függetlenül –, az intenzív íz és komplex gyümölcsösség jellemző. Gyümölcsös illata és diszkrét, de ropogós savstruktúrája üdeséget biztosít az itt készült pezsgőknek.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása - A termék földrajzi származása és az ennek betudható különleges minőség.

A boroknál már bemutatott okszerű kapcsolatokon túlmenően a jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlőnövény vízellátása. Így a szárazabb évjáratokban is folyamatos, stressz faktoroktól mentes a szőlő fejlődése, így a vegetális és fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg a pezsgőben. A felső-magyarországi borvidékeken a pezsgőkészítést egy széles fajtakör szolgáltatja, így évről évre biztosított a friss üde ropogós savakkal rendelkező hosszú ízű gyümölcsös pezsgők készítése.

C. GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

b) Emberi tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/b) pontjában leírtakkal.

2. A borok leírása

A felső-magyarországi borok közös jellemző tulajdonsága az illat- és zamatgazdagság harmonikus savtartalommal kiegészülve. Ízében, illatában egyaránt a gyümölcsösség és ásványosság teszi komplexé, magas savtartalma ellenére savai érettek, üdék. A zárt erjesztés hatására elegánsabb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között - A termék földrajzi származása és az ennek betudható különleges minőség.

Felső-Magyarország alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, fehérborok, gazdag ízvilágú, rozék, valamint a könnyebb vörösborok készítésére is. Ezek mindegyike kiváló alapanyaga lehet a gyöngyözőborok készítésének.

Miként a borok esetében kifejtésre került, Felső-Magyarország általános klimatikus adottságait az Északi-középhegység közelsége alakítja leginkább. A téli fagyok elleni védelem mellett fontos kiemelni, a meleg nyári és őszi napok során, a hegytetőkről lezúduló hideg légáramlatok szerepét, melyet a köznyelvben „hegyi szélnek” nevezünk. E természeti jelenség biztosítja a területen termesztett szőlőfajták finom, harmonikus savösszetételét, valamint az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Erre a különleges természeti jelenségre és az itt termesztett szőlőfajtákra vezethető vissza a Felső-Magyarországi gyöngyözőborokra jellemző frissesség és gyümölcsösség.

D. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

b) Emberi tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/b) pontjában leírtakkal.

2. A borok leírása

A felső-magyarországi szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok készítésekor a gondosan elkészített alapborok üdesége, frissessége, gyümölcsössége kiemelkedőbbé válik a szén-dioxid hozzáadásával. Kóstoláskor harmonikus savtartalommal, frissességgel, üde, komplex gyümölcs jegyekkel találkozhatunk.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között - A termék földrajzi származása és az ennek betudható különleges minőség.

Felső-Magyarország alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, fehérborok, gazdag ízvilágú, rozék, valamint a könnyebb vörösborok készítésére is. Ezek mindegyike kiváló alapanyaga lehet a szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyözőborok készítésének.

Miként a borok esetében kifejtésre került, Felső-Magyarország általános klimatikus adottságait az Északi-középhegység közelsége alakítja leginkább. A téli fagyok elleni védelem mellett fontos kiemelni, a meleg nyári és őszi napok során, a hegytetőkről lezúduló hideg légáramlatok szerepét, melyet a köznyelvben „hegyi szélnek” nevezünk. E természeti jelenség biztosítja a területen termesztett szőlőfajták finom, harmonikus savösszetételét, valamint az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Erre a különleges természeti jelenségre és az itt termesztett szőlőfajtákra vezethető vissza a Felső-Magyarországi szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokra jellemző frissesség és gyümölcsösség.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

1. BOR

a) az oltalom alatt álló földrajzi jelzés feltüntethető szinonimája:

- tájbor

b) Jelölhető korlátozottan használható kifejezések:

	Bortípus	Barrique	Első szüret	Virgin vintage	Újbor	Primőr	Termőhelyen palackozva	Cuvée /kuvé	Jégbor	Narancsbor
1.	Muskotály	-	+	+	+	+	+	-	-	=
2.	Siller	-	+	+	+	+	+	+	-	=
3.	Rozé	-	+	+	+	+	+	+	-	=
4.	Fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	+*
5.	Vörös	+	+	+	+	+	+	+	+	=

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

***: a kifejezés használatához a vörös bortípusra vonatkozó különös borászati eljárásokat kell alkalmazni**

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Muskotály	Első szüret	Termelői pezsgő	Cuvée vagy küvé
1.	Fehér	+	+	+	+
2.	Rozé	-	+	+	+
3.	Vörös	-	+	+	+

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

3. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Első szüret vagy virgin vintage	Primőr	Termőhelyen palackozva	Cuvée vagy küvé
1.	Fehér	+	+	+	+
2.	Rozé	+	+	+	+
4.	Vörös	+	+	+	+

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Első szüret vagy virgin vintage	Primőr	Cuvée vagy küvé	Termőhelyen palackozva
1.	Fehér	+	+	+	+
2.	Rozé	+	+	+	+
3.	Vörös	+	+	+	+

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

2. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül:

Bács-Kiskun megye, Fejér megye, Hajdú-Bihar megye, Jász-Nagykun-Szolnok megye, Komárom-Esztergom megye, Pest megye, Szabolcs-Szatmár-Bereg megye és Budapest területén található, a hegyközségek által nyilvántartásba vett borászati üzemekben. Az érintett megyék, illetve Budapest határos a lehatárolt területtel.

3. Az illetékes borbíró bizottság kijelölése: borászati hatóság

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

a) Nyilvántartások

- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii) pincekönyv;
- iv) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi_informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- v) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek

b) Bejelentések

- i) A termelési szándék bejelentése: a Felső-Magyarország oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát az illetékes hegyközségnek bejelenteni. Továbbiakban a termelők részéről bejelentést csak a korábbi bejelentés tartalmi változása esetén kell megtenni legalább 30 nappal a termelési ciklust megelőzően.

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:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Központ Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@nebih.gov.hu

Web.: <http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>

(2) Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 896 352

e-mail: kecskem-et-elelmiszer@bacs.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 795 977

e-mail: pecs.ebao@baranya.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 540 240

e-mail: bekescsaba.elelmiszer@bekes.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 530 480

e-mail: allategeszsegugy.miskolc@borsod.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 681 070

[e-mail: borka.attila@csongrad.gov.hu](mailto:borka.attila@csongrad.gov.hu)
[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad)

[Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)
[8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.](#)
[Tel.: +36 22 511 160](tel:+3622511160)
[e-mail: allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu](mailto:allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu)
[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer)

[Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)
[9028 Győr, Arató u. 5.](#)
[Tel.: +36 96 795 090](tel:+3696795090)
[e-mail: elelmiszerlanc.gyor@gyor.gov.hu](mailto:elelmiszerlanc.gyor@gyor.gov.hu)
[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron)

[Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)
[4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.](#)
[Tel.: +36 52 505 813](tel:+3652505813)
[e-mail: debrecen.elbao@hajdu.gov.hu](mailto:debrecen.elbao@hajdu.gov.hu)
[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar)

[Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)
[3300 Eger, Szövetkezet út 6.](#)
[Tel.: +36 36 510 442](tel:+3636510442)
[e-mail: foallatorvos.eger@heves.gov.hu](mailto:foallatorvos.eger@heves.gov.hu)
[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves)

[Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)
[5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.](#)
[Tel.: +36 56 516 810](tel:+3656516810)
[e-mail: szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.hu](mailto:szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.hu)
[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok)

[Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)
[2800 Tatabánya, Győri út 13.](#)
[Tel.: +36 34 513 916](tel:+3634513916)
[e-mail: elba-tatabanya@komarom.gov.hu](mailto:elba-tatabanya@komarom.gov.hu)
[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom)

[Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)
[3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.](#)

[Tel.: +36 32 521 514](tel:+3632521514)

[e-mail: ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu](mailto:ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu)

[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd)

[Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

[1135 Budapest, Lehel u. 43-47.](#)

[Tel.: +36 1 236 3990](tel:+3612363990)

[e-mail: erd-elelmszer@pest.gov.hu](mailto:erd-elelmszer@pest.gov.hu)

[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest)

[Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

[7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.](#)

[Tel.: +36 82 795 628](tel:+3682795628)

[e-mail: elelmszer@kaposvar.gov.hu](mailto:elelmszer@kaposvar.gov.hu)

[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy)

[Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

[4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.](#)

[Tel.: +36 42 508 467](tel:+3642508467)

[e-mail: nyiregyhaza@szabolcs.gov.hu](mailto:nyiregyhaza@szabolcs.gov.hu)

[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg)

[Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

[7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.](#)

[Tel.: +36 74 451 535](tel:+3674451535)

[e-mail: bonyhad-elelmszerlanc@tolna.gov.hu](mailto:bonyhad-elelmszerlanc@tolna.gov.hu)

[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna)

[Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

[9700 Szombathely, Zanati út 3.](#)

[Tel.: +36 94 506 847](tel:+3694506847)

[e-mail: eba.szombathely@vas.gov.hu](mailto:eba.szombathely@vas.gov.hu)

[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas)

[Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

[8200 Veszprém, Megyeház tér 1.](#)

[Tel.: +36 88 550 332](tel:+3688550332)

[e-mail: veszprem.elelmszer@veszprem.gov.hu](mailto:veszprem.elelmszer@veszprem.gov.hu)

[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem)

[Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

[8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.](#)

Tel.: +36 92 549 280

e-mail: zalaegerszeg-aeu@zala.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

e-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csikvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Ménfőcsanak-Ménfőcsanak Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve

9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve

4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve

3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve

5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve

2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve

3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: +36 1 329 7017
Fax: +36 1 317 6231
e-mail: pest@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.
Tel.: +36 82 527 580
Fax: +36 82 315 023
e-mail: somogy@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.
Tel.: +36 42 508 300
Fax: +36 42 508 311
e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.
Tel.: +36 74 529 869
Fax: +36 74 415 688
e-mail: tolna@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.
Tel.: +36 94 314 093
Fax: +36 94 327 852
e-mail: vas@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
Tel.: +36 88 590 472
Fax: +36 88 407 347
e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.
Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek analitikai és érzékszervi 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, Borvidéki Hegyközségi Tanács
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 szemlérlől készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács

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 szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés • Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv • Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány 	Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács

		kérelem	
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács
Szőlő származását igazoló dokumentum		• Szőlőszármazási bizonyítvány	Hegybíró
II/2 Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	• Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése	• 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 Borvidéki Hegyközségi Tanács
Bor származását igazoló dokumentum		• Első borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal*III/1 Bor eredetének igazolása*

Bor eredetének ellenőrzése	• Első borszármazási 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 Borvidéki Hegyközségi Tanács
Bor származását igazoló dokumentum		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

Az Izsáki Arany Sárfehér OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 6000. Kecskemét, Szent István krt. 19/a

Telefonszám: +3676512422

E-mail cím: kunsagiborvidek@gmail.com

Képviselő: Frittmann János elnök; Keresztes József titkár

Képviselt felek: -

II. Földrajzi árujelző

Izsáki Arany Sárfehér oltalom alatt álló eredetmegjelölés

III. A módosítás tárgya

a) Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikkének alkalmazásában uniós módosítások:

1. A pezsgők analitikai előírásait tartalmazó táblázat javítása

a) a termékleírás érintett fejezetei: II. A BOROK LEÍRÁSA

b) indoklás: A táblázatban szereplő minimális cukortartalom oszlopa törlésre kerül, annak szerepeltetése indokolatlan.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült pezsgőkre alkalmazandó

2. A módosítás tárgya: A pezsgők érzékszervi leírásának módosítása

a) a termékleírás érintett fejezetei: II. A BOROK LEÍRÁSA, VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

b) indoklás: A korszerű borászati technológia alkalmazás következtében a pezsgő érzékszervi tulajdonságai módosultak.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült pezsgőkre alkalmazandó

b) Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikkének alkalmazásában standard módosítások:

3. A módosítás tárgya: Szüret módjának törlése

a) a termékleírás érintett fejezetei: III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

b) indoklás: A kézi szüret előírása törlésre kerül. Cél, hogy a szőlőtermesztés technológiájának átalakulása, az ágazatban tapasztalható élő munka ráfordítás csökkentése következtében a szüreti lehetőséget a napi gyakorlatnak megfelelően legyen végezhető.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

4. A módosítás tárgya: A musterjesztés hőmérsékletére és a pince jellegére utaló előírás törlésre kerül.

a) a termékleírás érintett fejezetei: III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

b) indoklás: A borászati technológia fejlesztése lehetőséget biztosít a megfelelő minőségű alapborok előállítására.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

5. A módosítás tárgya: A pezsgőerjesztés és az érlelés technológiájának szabályozása egyszerűsítésre és egységesítésre kerül.

a) a termékleírás érintett fejezetei: III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

b) indoklás: A termék előállítása során alkalmazott eljárások esetén alkalmazott túlzó szabályok egyszerűsítésre kerülnek.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

6. A módosítás tárgya: A művelésmódok pontosítása

a) a termékleírás érintett fejezetei: III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

b) indoklás: A művelési módok a borvidéki szerkezetátalakítási tervben szereplő művelési módoknak megfelelően kerülnek meghatározásra.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

7. A módosítás tárgya: A szőlő ültetvényeken a tőtávolság előírás törlése

a) a termékleírás érintett fejezetei: III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

b) indoklás: A tőkesűrűség előírása az irányadó, a minimális tőkeszám a sor és tőtávolság megválasztásával biztosítható. Az ültetvényszerkezet kialakítása nem releváns.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

8. A módosítás tárgya: A mezősegi szó réti szóra módosul.

a) a termékleírás érintett fejezetei: VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

b) indoklás: A talaj típus helyesbítésre kerül.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

9. A módosítás tárgya: A pezsgő forgalomba hozatal legkorábbi időpontjának módosítása

a) a termékleírás érintett fejezetei: VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

b) indoklás: A pezsgőerjesztés és az érlelés technológiájának szabályozása egyszerűsítésre és egységesítésre kerül, ennek megfelelően a forgalombahozatal legkorábbi időpontja is módosul.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően.

10. A módosítás tárgya: A bor és pezsgő érzékszervi bírálata

a) a termékleírás érintett fejezetei: VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK, X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

b) indoklás: A jogszabályi változás miatt a bíráló bizottság neve módosításra kerül.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően.

11. A módosítás tárgya: termékek termőhelyen kívüli előállítási lehetőségének módosítása

a) a termékleírás érintett fejezetei: VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

b) indoklás: A jelenlegi szabályozás pontosításra kerül. Történelmileg igazolható, hogy az Izsáki Arany Sárféher szőlőből készített borok a Budafoki és a Pécsi pezsgógyárakban jelentős mértékben kerültek felhasználásra. Ez e termelési kapcsolat napjainkban is fennáll. A módosítás a pezsgő előállítására a lehetőséget a termőhelyel szomszédos közigazgatási területeken.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően.

12. A módosítás tárgya: kiszerelés előzetes bejelentésének módosítása

a) a termékleírás érintett fejezetei: VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

b) indoklás: A bejelentési kötelezettség a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsától az Izsáki Hegybíró hatáskörébe kerül. A bejelentési kötelezettség ennek megfelelően módosul, figyelembe véve a 11. pontban leírtakat.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően.

13. A módosítás tárgya: Az illetékes szervezet módosítása

a) a termékleírás érintett fejezetei: X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

b) indoklás: A hegyközségi törvény előírásainak megfelelően az illetékes szervezetnek a területileg illetékes hegybíró kerül megjelölésre.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően.

14. A módosítás tárgya: A mintavétel szabályaira való hivatkozás módosítása

a) a termékleírás érintett fejezetei: X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

b) indoklás: A Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa rendtartásában a mintavételi szabályait a hatályos miniszteri rendelet szerint alkalmazza.

c) a módosítás alkalmazása: 2022. augusztus 1-jét követően.

I. NÉV

Izsáki Arany Sárfehér
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

- Fehér

a) Analitikai előírások

Bortípus		Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	9,87	4,5	9,87	1,08

A maximális alkoholtartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.

Összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.

Kén-dioxid tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus		Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Halványzöld, halvány szalmasárga színű, diszkrét gyümölcs (birsalma, vadkörte) és mezei virágillatú, a termőhelyre, a fajtára és a készítés módjára jellemző borillat, karakteres savú és mérsékelt alkoholtartalmú, neutrális fehérbor. Cukortartalmuk szerint száraz vagy félszáraz bor.

2. PEZSGŐ

Pezsgőtípusok:

1. Fehér

a) Analitikai előírások

Bortípus		Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Fehér	9,87	5,0-9,0	10,0-13,0	32,0

A maximális alkoholtartalom, a maximális illósav tartalom, a kén-dioxid- és cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus		Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	<p>Halványzöld, halvány szalmasárga színű, tükrös tisztaságú, fajtajellegének megfelelő illatú, határozott savszekezetű, légiesen könnyed, jellemzően gyümölcsös íz aromájú, üde jellegű, finom szén-dioxid eloszlású, tartós gyöngyözésű pezsgő. Cukortartalma szerint különlegesen száraz vagy száraz. Színében halványzöld, halvány szalmasárga, tartós, egyenletes szén-dioxid jelenlét.</p> <p><u>Illatában, könnyed, diszkrét gyümölcsök, mint birsalma, vadvadkörte, citrusok, visszafogott virágosság is megjelenhet.</u></p> <p><u>Ízben, friss savak mellett, könnyed, közepes test mellett, egyenletes szén-dioxid eloszlás mellett, közepes hosszúsággal bírnak és az illatban tapasztalt gyümölcs ízek diszkrétan megjelenhetnek a szájban is.</u></p>

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

Bortípus		Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	<p>Kézi szüret;</p> <p>A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni, A préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető, Must tisztítása; A must szabályozott erjesztése legfeljebb 15 °C-on, épített, vagy természetes pincében.</p>	-

2. PEZSGŐ

Bortípus		Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	<p>Erjesztés palackban, vagy tartályban, legalább 3 hónapig, A pezsgő további érlelésének időtartama tartályban legalább 6 hónap, Palackban történő érlelésének időtartama legalább 3 hónap;</p>	-

A felsorolt borászati eljárások összes lépése kötelezően alkalmazandó és kötött sorrendű.

A. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

Az alkalmazható művelésmódok: fejművelés, ~~Moser, javított Moser, ernyő, Sylvozalaacsony kordon, magas kordon-művelés.~~

2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.

- Tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha;
- ~~Tőketávolság legalább 0,8 m;~~
-

3. A szőlőültetvények létesítésekor és a pótlások alkalmával csak gyökeres dugvány szaporítóanyag használható.

4. Az ültetvény tőkehiányának mértéke és az idegen tőkék aránya együttesen nem haladja meg a telepítéskori tőkeszám 10%-át.

5. A szüret időpontjának meghatározása

- A szüret kezdési időpontját az augusztus 1-től –hetenként- végzett próbaszüret alapján az Izsáki hegyközség választmánya határozza meg.
- Az a termék, ami a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Izsáki oltalom alatt álló eredet-megjelölésű kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Izsáki oltalom alatt álló eredet-megjelölésű jelzésűként nem hozható forgalomba.
- A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

6. A szőlő minősége

1. BOR

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom)
1.	Fehér	9,87%vol, 16 MM°

2. PEZSGÓ

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom)
1.	Fehér	8,42%vol, 14 MM°

~~7. A szüret módja: kézi~~

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása

Ágasegyháza, Ballószög, Fülöpháza, Fülöpszállás, Helvécia, Izsák, Kunszentmiklós, Orgovány, Páhi, Szabadszállás településeinek szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

Bortípus		Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/hektár seprős újbor, vagy 14.300 kg/ha

2. PEZSGŐ

Bortípus		Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/hektár seprős újbor, vagy 14.300 kg/ha

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

Bortípus		Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Arany sárfehér

2. PEZSGŐ

Bortípus		Maximális hozam
1.	Fehér	Arany sárfehér

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A lehatárolt termőterület a Duna-Tisza közén fekszik. A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszint feletti magasság a területek többségén 120 m-nél kisebb. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-15 métert nem haladják meg.

A termőhely talaja kevésbé változatos, a terület zömén mésztartalmú homoktalajok találhatóak (humuszos és futóhomok), altalaj eltemetett mezőségi-réti talaj, helyenként meszes löszfoltokkal. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami segíti a szőlő érését is, a 75 %-ot meghaladó mértékű kvarctartalmuk miatt immúnisak a filoxéra szempontjából. A tápanyag-szolgáltató képességük, ásványianyag-tartalmuk kisebb.

A termőhely klimatikus viszonyait a kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Mind az éghajlati viszonyok, mind a síkvidéki jelleg és a viszonylag kis tengerszint_{feletti} magasság miatt egyes évjáratokban a téli fagy lehetséges, de ugyanígy előfordulhatnak tavaszi és az őszi fagyok is. Az átlaghőmérséklet 10-11 °C körül mozog. A napfényes órák átlaga 2.000 óra/év. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami alapvetően kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes. A terület vízellátása jó, a talajvíz szintje a felszínhez közeli, amit kiegyenlít a talaj vízkészletét alapvetően befolyásoló Kolon-tó.

b) Emberi tényezők:

A lehatárolt terület jellemző szőlőfajtája az Arany sárfehér, amit 1873-ban egy helyi ültetvényből szelektáltak. A szőlőfajta neve több alkalommal módosult (izsáki sárfehér - 1873, izsáki - 1967, Arany sárfehér - 1999).

A fajtára adaptált speciális művelésmód alakult ki. A fejművelésű tőkét alacsony terheléssel, rövid, sima csapos metszéssel művelik. A művelés fontos követelménye a jó kondíció, amit rendszeres szerves trágyázással tartanak fenn. A síkból kiemelkedő dombokon alkalmazzák a magas kordon művelést, ahol terméskorlátozás mellett, biztosítócsapos metszés alkalmaznak.

Az Izsáki Arany Sárfehér eredetmegnevezés szabályozásának állami elismerésre 2006-ban került sor. (11/2006. /II. 3./ FVM rendelet)

2. A borok leírása

A bor halványzöld, vagy halvány-szalmasárga színű, fajta jellegéből adódóan illata egyedi, birsalmára, vadkörteire és gyógynövényekre emlékeztető.

A bor zamatban gazdag, savhangsúlyos és mérsékelt alkoholtartalmú, neutrális.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

Az ökológiai környezet - elsősorban a felszín közeli talajvízszint és a homoktalajok különleges viszonyának köszönhetően - jelentős hatással van az Arany sárfehér szőlőből készült borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a különleges savösszetételű és markáns savtartalmú, mérsékelt alkoholtartalmú borokat jelent.

A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak.

A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre javasoltak.

Az Arany sárfehér - mint a termőhely legfontosabb szőlőfajtája - tradícióit az izsákiak szenvedélyes lokálpatriotizmusának, lelkesedésének, kitartásának és jelentős mértékben nagy elődjük Kostka László kimagasló, eredményes munkásságának köszönheti.

Az izsáki borászati üzemekben lezajlott folyamatos technológiai fejlesztések lehetővé teszik a reduktív technológia alkalmazását.

A fajta jól illeszkedik a térség ökológiai adottságaihoz, termőképességével és a termés minőségével alapját jelenti a helyi lakosok foglalkoztatásának és megélhetésének.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A lehatárolt termőterület a Duna-Tisza közén fekszik. A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszint feletti magasság a területek többségén 120 m-nél kisebb. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-15 métert nem haladják meg. A termőhely talaja kevésbé változatos, a terület zömén mésztartalmú homoktalajok találhatóak (humuszos és futóhomok), altalaj eltemetett **mezősegi-réti** talaj, helyenként meszes löszfoltokkal. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami segíti a szőlő érését is, a 75 %-ot meghaladó mértékű kvarctartalmuk miatt immúnisak a filoxéra szempontjából. A tápanyag-szolgáltató képességük, ásványianyag-tartalmuk kisebb.

A termőhely klimatikus viszonyait a kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Mind az éghajlati viszonyok, mind a síkvidéki jelleg és a viszonylag kis tengerszint feletti magasság miatt egyes évjáratokban a téli fagy lehetséges, de ugyanígy előfordulhatnak tavaszi és az őszi fagyok is. Az átlaghőmérséklet 10-11 °C körül mozog. A napfényes órák átlaga 2.000 óra/év. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami alapvetően kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes. A terület vízellátása jó, a talajvíz szintje a felszínhez közeli, amit kiegyenlít a talaj vízkészletét alapvetően befolyásoló Kolon-tó.

b) Emberi tényezők:

Az izsáki bortermelők szigorú technológiai előírások alkalmazásával kiváló pezsgő alapborokat készítenek a termésből. A jellegzetes savösszetételű, markáns savtartalmú, neutrális jellegű, mérsékelt alkoholtartalmú bor kiválóan alkalmas pezsgősítésre. 1972-től helyben gyártanak pezsgőt. Az itt készült pezsgők egy egyedi, jellegzetes típusa a területen termesztett Arany sárfehér szőlőfajta borának 100%-ban történő felhasználásával készült IZSÁKI ARANY SÁRFEHÉR pezsgő."

2. A borok leírása

Halványzöld, halvány szalmasárga színű, tükrös tisztaságú, fajtajellegének megfelelő illatú, határozott savszekezetű, légiesen könnyed, jellemzően gyümölcsös íz aromájú, üde jellegű, finom szén-dioxid eloszlású, tartós gyöngyözésű pezsgő. **Cukortartalma szerint különlegesen száraz vagy száraz.**

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A talaj és éghajlati adottságok - elsősorban a felszín közeli talajvízszint és a homoktalajok különleges viszonyának köszönhetően - jelentős hatással vannak az Arany sárfehér szőlőből készült pezsgő jellemzőire.

- A talaj mésztartalma következtében a pezsgő finom és határozott savösszetételű.
- A homoktalajnál tapasztalható felszín közeli talajvíz hatására a pezsgő légesen könnyed.
- A vegetációs időszakban mért hőösszeg, valamint a napos órák kedvező hatása segíti a szőlők beérését, ami a pezsgő gyümölcsös jellegét eredményezi.
- A szőlő gyors, reduktív technológia szerinti feldolgozása a friss fajtaillatok megőrzése mellett az elegáns szín kialakítását is biztosítja.
- A pezsgősítés során kialakuló autolízis íz diszkrét.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. A kiszerelés típusára és a forgalomba hozatal időpontjára vonatkozó szabályok

1. BOR

Bortípus		A kiszerelés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
1.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> – üveg palack – termelői borértékesítés esetén legfeljebb 5 liter űrtartalomig bármilyen anyagú kiszerelés 	szüretet követő év február 1.

2. PEZSGŐ

Bortípus		A kiszerelés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
1.	Fehér	üveg palack	szüretet követő év november-június 1.

2. Jelölési szabályok

- a) Általános jelölési szabályok
- b) Hagyományos kifejezések
 - i. védett eredetű bor
- c) A kiszerelésre vonatkozó szabályok
 - i. A palackozásnak a termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül meg kell történni.

d) Az illetékes helyi borbíráló bizottság

- i. A Kunsági ~~Földrajzi Árujelző Borvidék Helyi~~ Borbíráló Bizottság

e) A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek

- i. A településnév, mint kisebb földrajzi egység a címkén nem tüntethető fel
- ii. A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek: dűlők
 - Izsák – Gedeon,
 - Izsák – Szajor,
 - Izsák – Kisizsák,
 - Izsák – Páskom,
 - Izsák - Osztály,
- iii. Dűlő megjelölés csak abban az esetben alkalmazható, ha a bor 100 %-ban a dűlőben termett.

f) Ellenőrző jegy

A kiszerelésen kötelező az Izsáki Hegyközség által kiadott tanúsító védjegy elhelyezése.



3. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül nincs engedélyezve

Izsáki Arany Sárfehér bor, pezsgő; minőségi pezsgő a „IV. Lehatárolt terület” területén lévő üzemekben állítható elő.

Izsáki Arany Sárfehér pezsgő történelmi okok miatt a következő (szomszédos) közigazgatási területeken és településein lehetséges: Baranya megye, Csongrád megye, Jász-Nagykun-Szolnok megye, Fejér megye, Tolna megye, ~~Fejér megye, -Pest megye, ideértve és Budapest (mint Pest megye székhelye) a fővárost — Budapestet, Jász-Nagykun-Szolnok megye, Csongrád megye.~~

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

- Nyilvántartások
 - i. keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii. forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii. helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - iv. pincekönyv;

- v. szőlőterület, illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
- vi. az érzékszervi minősítést végző Kunsági ~~Földrajzi Árjelző~~ ~~Bíró~~ ~~Borbíró~~ ~~Borvidék-Helyi Borminősítő~~-Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült titkári határozat;
- vii. az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek

• Bejelentések

- Termelési szándék bejelentése

Az eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát a hegyközségnek bejelenteni.

A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 15-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

- Kiszерelés előzetes bejelentése

A palackozásra történő kiszállítása, minőségi pezsgő előállításra történő kiszállítása az -Izsáki Hegyközség hegybírójához történő előzetes bejelentését követően lehetséges.

~~A bort, pezsgőt palackozásra a lehatárolt területről kiszállítani a bor előállítójának az Izsáki Hegyközséghez tett előzetes bejelentése után lehet.~~

~~A borászati vállalkozás a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsát.~~

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

[Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve](#)

[6000 Kecskemét, Halasi út 34.](#)

[Tel.: +36 76 896 352](tel:+3676896352)

[e-mail: kecskem-et-elelmiszer@bacs.gov.hu](mailto:kecskem-et-elelmiszer@bacs.gov.hu)

[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun)

[Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve](#)

[7623 Pécs, Rákóczi út 30.](#)

[Tel.: +36 72 795 977](tel:+3672795977)

[e-mail: pecs.ebao@baranya.gov.hu](mailto:pecs.ebao@baranya.gov.hu)

[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya)

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.Tel.: +36 66 540 240e-mail: bekescsaba.elelmiszer@bekes.gov.huWeb: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei3525 Miskolc, Dóczy József út 6.Tel.: +36 46 530 480e-mail: allategeszsegugy.miskolc@borsod.gov.huWeb: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.Tel.: +36 62 681 070e-mail: borka.attila@csongrad.gov.huWeb: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.Tel.: +36 22 511 160e-mail: allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.huWeb: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei9028 Győr, Arató u. 5.Tel.: +36 96 795 090e-mail: elelmiszerlanc.gyor@gyor.gov.huWeb: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.Tel.: +36 52 505 813e-mail: debrecen.elbao@hajdu.gov.huWeb: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei3300 Eger, Szövetkezet út 6.Tel.: +36 36 510 442e-mail: foallatorvos.eger@heves.gov.huWeb: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 516 810

e-mail: szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 513 916

e-mail: elba-tatabanya@komarom.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 514

e-mail: ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 236 3990

e-mail: erd-elelmiszer@pest.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 795 628

e-mail: elelmiszer@kaposvar.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 467

e-mail: nyiregyhaza@szabolcs.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 451 535

e-mail: bonyhad-elelmiszerlanc@tolna.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei9700 Szombathely, Zanati út 3.Tel.: +36 94 506 847e-mail: eba.szombathely@vas.gov.huWeb: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vasVeszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei8200 Veszprém, Megyeház tér 1.Tel.: +36 88 550 332e-mail: veszprem.elelmiszer@veszprem.gov.huWeb: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszpremZala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.Tel.: +36 92 549 280e-mail: zalaegerszeg-aeu@zala.gov.huWeb: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala

Név: ~~Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság~~

Cím: ~~1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.~~

Tel.: ~~Tel.: +36 1 346-09-30~~

Fax: ~~Fax.: +36 1 212 49 78~~

E-mail: ~~bmi@mgszh.gov.hu~~

Név: ~~Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei~~

Cím: ~~6000 Kecskemét, Halasi út 34.~~

Tel.: ~~06-76/503-370~~

Fax: ~~06-76/487-052~~

E-mail: ~~bacs@mgszh.gov.hu~~

Név: ~~Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei~~

Cím: ~~7623 Pécs, Rákóczi út 30.~~

Tel.: ~~06-72/512-450~~

Fax: ~~06-72/512-451~~

E-mail: ~~baranya@mgszh.gov.hu~~

Név: ~~Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei~~

Cím: ~~5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.~~

Tel.: 06-66/528-180
Fax: 06-66/454-878
E-mail: bekes@mgszh.gov.hu

Név: Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.
Tel.: 06-46/515-700
Fax: 06-46/515-701
E-mail: borsod_fm@mgszh.gov.hu

Név: Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.
Tel.: 06-62/553-470
Fax: 06-62/426-311
E-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Név: Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
Tel.: 06-22/315-460
Fax: 06-22/502-064
E-mail: fejer@mgszh.gov.hu

Név: Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: 06-96/529-330
Fax: 06-96/529-333
E-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Név: Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.
Tel.: 06-52/523-800
Fax: 06-52/523-801
E-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Név: Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: 06-36/510-765
Fax: 06-36/510-755
E-mail: heves@mgszh.gov.hu

Név: Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: 06-56/505-377

Fax: 06-56/505-371

E-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Név: Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: 06-34/310-909

Fax: 06-34/305-771

E-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Név: Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: 06-32/521-500

Fax: 06-32/521-524

E-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Név: Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: 06-1/329-7017

Fax: 06-1/317-6231

E-mail: pest@mgszh.gov.hu

Név: Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: 06-82/527-580

Fax: 06-82/315-023

E-mail: somogy@mgszh.gov.hu

Név: Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: 06-42/508-300

Fax: 06-42/508-311

E-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Név: Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: 06-74/529-869

Fax: 06-74/415-688

E-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Név: Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: 06-94/314-093

Fax: 06-94/327-852

E-mail: vas@mgszh.gov.hu

Név: Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: 06-88/590-472

Fax: 06-88/407-347

E-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Név: Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: 06-92/550-570

Fax: 06-92/550-571

E-mail: zala@mgszh.gov.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.
- A helyi borbíró bizottság működésének 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	területileg illetékes hegybírókunsági Borvidék Hegyközségi

			Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	a) Adminisztratív ellenőrzés: b) HEGYÍR, c) Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	<u>területileg illetékes hegybíró</u> <u>Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa</u>
Pincetechnológia	d) Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, e) Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	f) Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	<u>területileg illetékes hegybíró</u> <u>Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa</u>

II. Évjaratfüggő elemek

II/1 Szőlő eredetének igazolása

Potenciális terméshozam	g) Kockázatelemzés és helyszíni ellenőrzés	h) Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	<u>Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa</u> <u>területileg illetékes hegybíró</u>
Szüret	i) Kockázatelemzés és helyszíni ellenőrzés j) Adminisztratív ellenőrzés	k) Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv l) Szüreti jelentés, szőlőszármazási bizonyítvány kérelem	<u>Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa</u> <u>területileg illetékes hegybíró</u>
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	m) Szüreti jelentés és szőlőszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés n) Kockázatelemzés és helyszíni ellenőrzés	o) Kiadott származási bizonyítvány p) Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	<u>Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa</u> <u>területileg illetékes hegybíró</u>
Szőlő származását igazoló dokumentum		q) Szőlőszármazási bizonyítvány	<u>területileg illetékes hegybíró</u> <u>Hegybíró</u>

II/2 Bor eredetének igazolása

Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	r) Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése	s) Kiadott származási bizonyítvány	<u>területileg illetékes hegybíró</u> <u>Hegybíró</u>
Alkalmazott borászati eljárások	t) Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív	v) Kiadott származási bizonyítvány;	<u>területileg illetékes hegybíró</u> <u>Hegybíró</u>

	ellenőrzés u) Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés	w) Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		x) Első borszármazási bizonyítvány	Hegybíróterületileg illetékes hegybíró

III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása

Bor eredetének ellenőrzése	y) Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés	z) Kiadott származási bizonyítvány	Hegybíróterületileg illetékes hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	aa) Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés bb) Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés	cc) Kiadott származási bizonyítvány; dd) Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíróterületileg illetékes hegybíró Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		ee) Borszármazási bizonyítvány	Hegybíróterületileg illetékes hegybíró

III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás

Mintavétel	ff) miniszteri rendeletnek megfelelően Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel	gg) Mintavételi jegyzőkönyv	Hegybíróterületileg illetékes hegybíró
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi bírálat és minősítés 	hh) Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, Földrajzi Árujelző Borbíráló Bizottság KFBB KBHBB titkár határozata	Földrajzi Árujelző Borbíráló Kunsági Borvidék Helyi Borminősítő Bizottsága

Az Eger OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 3301 Eger, Kőlyuktető. Pf.: 83.

Telefonszám: +36-36-518-422

Fax: +36-36-518-423

E-mail cím: ebht@t-online.hu

Képviselő: Fábián Imre, titkár

II. Földrajzi árujelző: Eger/Egri (oltalom alatt álló eredetmegjelölés)

III. A módosítás tárgya

A. UNIÓS MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően uniós módosításnak minősül)

2019/33 EU rendelet 14. cikk (1) bekezdés:

A módosítások nem minősülnek uniós módosításnak, mert:

- a) az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzés **elnevezésének megváltozását nem** vonja magával;
- b) a szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében említett valamely **kategóriájának megváltoztatását, törlését vagy új kategória hozzáadását nem vonja magával; (termékkategóriák: bor, pezsgő stb.)**
- c) **potenciálisan nem érvényteleníti** az 1308/2013/EU rendelet 93. cikke (1) bekezdése a) pontjának i. alpontjában, illetve b) pontjának i. alpontjában említett kapcsolatot mivel az nem változik;
- d) további **korlátozásokat nem von** magával a **termék forgalmazásának tekintetében.**
A módosítással nem változik az Eger/Egri eredetmegjelölés neve, nem változik a lehatárolt területe, nem változik a termőhely és a borok minősége közötti kapcsolat és nem változik az engedélyezett szőlőfajták száma és neve sem. A módosítás során kiemelten fontosnak tartottuk, hogy az Uniós előírásokon ne változtassunk tartalmában. A szőlő- és bortermelők jogbiztonsága nem változik a termékleírás módosításával.

B. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően nem minősül uniós módosításnak)

1. A termékleírás struktúrájából törlésre kerül minden klasszifikációból a bikavér és a csillag bortípus. Emiatt a II., III., V., VI. pontok alakilag és tartalmában annyit változik, hogy az Egri Bikavér és az Egri Csillag borok 6 bortípusa törlésre kerül azonban a módosítás után a termékleírásban maradó 10 bortípus előírásai nem változnak. A VII. pontban a kimondottan bikavérre utaló rész kerül törlésre.

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. A borok leírása
- III. Különös borászati eljárások
- V. Maximális hozam

- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- VII. Kapcsolat a földrajzi területtel

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen

c) indoklás:

A módosítás azért szükséges, mert a termékek alapvetően különböznek egymástól. Ezt támasztja alá, hogy az Egri Bikavér borok és az Egri Csillag borok és azok termelési jelölési és forgalomba hozatali előírásai jelentősen eltérnek a többi Egri borétól.

Az Egri Bikavér mind az analitikai előírásokban a borok érzékszervi leírásaiban is eltérést mutat, ami nem csak a körülhatárolt terület kisebbségéből, hanem annak a talajösszetételében való eltéréséből, a szigorú házasítási szabályokból és a többi egri vörösbortól eltérő borérlelési technológiából származik.

Kiemelten nagy eltérés, hogy a forgalomba hozatal első időpontja az egyéb egri boroknál nincs szabályozva ezzel szemben az Egri Csillag és az Egri Bikavér borok esetében jelentős időbeni szabályozással bír.

Az Egri Csillag boroknál az eltérést a többi egri fehérbortól a savtartalomban szigorúbb előírások az érzékszervi leírásokban előírt komplexitás az egyes fajtaboroktól kötelező eltérés, valamint szigorú és a javaslatban tovább szigorított házasítási szabályok adják.

Az intézkedések következtében az Egri Csillag és az Egri Bikavér borok esetében erősödik a termőhely és a borok karaktere, minősége közötti kapcsolat.

Fontos továbbá kihangsúlyozni, hogy a módosítással nem éri gazdasági hátrány a termelőket, hiszen nem változik meg a terület az engedélyezett szőlőfajták száma és neve sem. Valójában a minőségi különbségek kihangsúlyozása és a bormarketingben történő kommunikálása miatt szükséges a külön eredetmegjelölés.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2022/2023. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

e) standard módosítás igazolása: lásd 1. sz. melléklet hatástanulmány

2. A termékleírás struktúrájából törlésre kerül minden klasszifikációból a bikavér és a csillag bortípus. Emiatt a VIII. pontban több módosítást is tervezünk azonban alakilag és tartalmában annyit változik, hogy az Egri Bikavér és az Egri Csillag borok 6 bortípusa vonatkozó szabályozás törlésre kerül.

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. További feltételek

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen

c) indoklás: A módosítást a fejezeten belül található alpontonként mutatjuk be és elemezzük.

1. pont:

a) alpont: Az oltalom alatt álló kifejezés kötelező használata magasabb rendű jogszabályokban le van írva ezért töröljük, a védett eredetű bor kifejezést a classicus bortípusoknál a classicus szó törlése mellett a superior és grand superior bortípusoknál a bortípusnak megfelelő módon kötelezővé tesszük. Ennek oka és indoka az, hogy az Egri borvidéken ennek hagyomány a van az 1997-es Egri Bikavér védett eredetű bor szabályzatában már ezt Magyarországon az borvidék konszenzusos döntéssel előírta. Másrészt a borainkat legnagyobb mennyiségben fogyasztó magyar emberek sokkal jobban és könnyebben tudják értelmezni a védett eredetű bor kifejezést, mint az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor kifejezést. Ez a magasabb rendű magyar jogszabályokban megengedett,

azaz a védett eredetű bor kifejezés az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor szinonimájaként használható. Az export piacainkon természetesen az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor kifejezést használják, mint kötelezően előírt jelölést a termelőink.

Megjegyzés: a módosítás nem érinti a szabályozott jelölésként használható OEM, PDO logó további használatának lehetőségét.

- d) alpont: Az Egri Bikavér körülhatárolt területére vonatkozó jelölési előírás törlésre kerül, mert az új Egri Bikavér eredetmegjelölés termékleírásban a helyén, azaz a körülhatárolt terület bemutatásánál kerül beírásra.
- e) alpont: Az Egri Bikavér borokra vonatkozó jelölési előírás értelemszerűen törlésre kerül és beírásra kerül az új termékleírásba.
- f) alpont: A borvidéki védjegyen a bikafejre utaló ábrázolás megszűnt helyette a bikára utaló ábrázolás került bevezetésre ezért az előzőt törölni javasoljuk, az újabb jelet pedig beírni javasoljuk.

3. pont:

Bortípusokhoz kapcsolódó jelölési szabályok alakilag és tartalmában annyit változnak, hogy az Egri Bikavér és az Egri Csillag borok 6 bortípusa törlésre kerül azonban a módosítás után a termékleírásban maradó 10 bortípus előírásai nem változnak.

4. pont:

A kiszerezésre vonatkozó szabályok alakilag és tartalmában annyit változik, hogy az Egri Bikavérre és az Egri Csillagra vonatkozó szabály törlésre kerül azonban a módosítás után a termékleírásban maradó 10 bortípus előírásai nem változnak.

5. pont:

A forgalomba hozatal legkorábbi időpontja szabályozás törlésre kerül a módosítás után a termékleírásban maradó 10 bortípus előírásai nem változnak mivel azokra nem írt eddig sem semmilyen szabályozást elő az eddigi termékleírás.

Megjegyzendő, hogy ezen bortípusok esetében az érzékszervi bírálat dönti el a bor alkalmasságát a forgalomba hozatalra.

6. pont:

Az illetékes borbíráló bizottság kinevezése csak a bizottság nevének megváltoztatásával módosul. Ez a módosítás az új magasabb rendű jogszabályokban történt változtatásban előírtak szerint jön létre.

9. pont:

Az ellenőrzőjegy használata törlésre kerül.

Az Eger/ Egri eredetmegjelölésnél meghagyott 10 bortípust jellemzően az Egri borvidéken palackozzák és így forgalmazzák. Ez megkönnyíti az ellenőrzések végrehajtását. Az új bortörvény és a hozzá tartozó végrehajtási rendeletek sokkal hatékonyabb nyomon követést biztosítanak, a borok termelésében, mint az eddigi jogszabályok. Kifejezetten a 20000 hl fölötti üzemeknél fontos, hogy ne legyenek visszaélések. Szerencsére rájuk szigorúbb előírások érvényesek az új jogszabályok szerint és az ellenőrzést „időben” meg lehet tenni.

Megjegyzendő, hogy ezekkel a borokkal nem szoktak visszaélések lenni, ezért nem látjuk a kockázatát a védjegy eltörlésnek.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2022/2023. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

e) standard módosítás igazolása: lásd 1. sz. melléklet hatástanulmány

I. NÉV

Eger, Egri

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

~~1. Classicus bikavér~~

~~2.1. Classicus muskotály~~

~~3.2. Classicus siller~~

~~4.3. Classicus rozé~~

~~5.4. Classicus fehér~~

~~6. Classicus esillag~~

~~7.5. Classicus vörös~~

~~8. Superior bikavér~~

~~9.6. Superior fehér~~

~~10. Superior esillag~~

~~11.7. Superior vörös~~

~~12.8. Superior késői szüretelésű bor~~

~~13. Grand superior bikavér~~

~~14.9. Grand superior fehér~~

~~15. Grand superior esillag~~

~~16.10. Grand superior vörös~~

II/1A. Analitikai előírások

Bortípus		Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Classicus bikavér	11,5	4,6-7,0	11,5	1,2
12.	Classicus muskotály	11,0	4,6-9,0	10,0	1,08
23.	Classicus siller	11,0	4,6-7,0	11,0	1,08
34.	Classicus rozé	11,0	4,6-9,0	10,5	1,08
45.	Classicus fehér	11,0	4,6-9,0	10,5	1,08
6.	Classicus esillag	11,0	4,6-9,0	11,0	1,08
57.	Classicus vörös	11,0	4,6-7,0	11,0	1,2

8.	Superior-bikavér	12,5	4,6-7,0	12,0	1,2
69.	Superior fehér	12,5	4,6-9,0	12,0	1,08
10.	Superior-csillag	12,5	4,6-9,0	12,0	1,08
744.	Superior vörös	12,5	4,6-7,0	12,0	1,2
812.	Superior késői szüretelésű	12,83	4,6-9,0	11,0	2,0
13.	Grand-superior-bikavér	12,5	4,6-7,0	12,0	1,2
914.	Grand superior fehér	12,5	4,6-9,0	12,0	1,08
15.	Grand-superior-csillag	12,5	4,6-9,0	12,0	1,08
106.	Grand superior vörös	12,5	4,6-7,0	12,0	1,2

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénssav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint, kivétel a ~~classicus, superior és grand superior bikavér, ahol a maximális összes cukortartalom 5g/l lehet.~~

b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus		Érzékszervi jellemzők
1.	Classicus bikavér	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.
12.	Classicus muskotály	Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező friss, üde fehérbor, amely jellegzetes muskotály illattal és zamattal rendelkezik. Száraz, félszáraz, félédes, illetve édes bor.
23.	Classicus siller	Kékszőlőkből készült, a rozé boroknál több színanyagot tartalmazó, mélyebb színű, a fajtának, fajtaösszetételnek megfelelően világos vörös színárnyalatú bor. Narancssárga reflexekkel, teltebb, fanyarabb ízekkel bíró száraz bor, melynek illatában és ízében egyaránt megtalálhatóak a gyümölcsös- és a fűszeres aromák.
34.	Classicus rozé	Hagymahéj színmélységtől a rózsaszín színárnyalatig terjedő, kékszőlőből készült, friss, üde, gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel (málna, őszibarack, meggy, ribizli, szamóca stb.), esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor.
45.	Classicus fehér	Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező friss, üde jellegű, hosszú ízű bor, amely fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illatokkal, ízekkel rendelkezik. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető fehérbor.
6.	Classicus csillag	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.

57.	Classicus vörös	Olyan gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő bor, amely fajtaborok esetében a fajtára jellemző színmélységekkel, színárnyalatokkal rendelkezik. Az illatai, ízei, lekerkedett savai, tannintartalma, a házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függ. Bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, amelyek gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromákkal bírnak a száraztól az édes kategóriáig.
8.	Superior bikavér	Olyan, a Classicus Egri vörösboroktól 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.
69.	Superior fehér	Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező magasabb minőségű, fejlett, érett, hosszú ízű bor, amely magasabb alkoholtartalommal rendelkezik. Fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illatok, zamatok jellemzik, házasított bor esetében a fajták házasítási arányából következően eltérő jellegű, telt hosszú ízű bor, száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában.
10.	Superior csillag	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.
711.	Superior vörös	Olyan, a Classicus Egri vörösboroktól mélyebb, a gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő bor, amely fajtabor esetében a fajtára jellemző színmélységekkel, színárnyalatokkal rendelkezik. Az illatai, ízei, lekerkedett savai, tannintartalma, a házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függ. Kifejezetten érlelt aromákkal, Bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, amelyek gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromákkal bírnak a száraztól az édes kategóriáig.
812.	Superior késői szüretelésű	A fehérborok esetében zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező, vörösborok esetében gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő megjelenésű bor. A borban egyetlen fajta használata esetében a fajtára jellemző színmélységek, színárnyalatok, illatok és zamatok, több fajta alkalmazása esetében a komplexitás mellett. A bor illatában és ízében egyaránt a túlérett szőlőre utaló illatok és zamatok (pl. a mazsola) uralkodnak, de megjelenhetnek a nemes rothadás által képződött ún. „botrytiszes” aromák is.
13.	Grand superior bikavér	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 ízhosszú bor tanninhangsúlyosság nélkül. A dűlő 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.
914.	Grand superior fehér	Testes, telt, gazdag érlelt fehér bor, melynek színe a zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedhet. Magasabb minőségét jelzi, hogy kifejezetten érett, hosszú ízű, viszonylag magas alkoholtartalommal bír. Fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illatok, zamatok jellemzik, házasított bor esetében a fajták házasítási arányából következően eltérő jellegű telt hosszú ízű bor, száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában.

15.	Grand superior csillag	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.
160.	Grand superior vörös	Testes, telt, gazdag, érlelt vörösbor. Színe a gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedhet. Fajtabor esetében a fajtára jellemző színmélységek, színárnyalatok jellemezhetik. A kifejezetten hosszú időtartamú érlelés következtében elsősorban az érlelési aromák jellemzik érett illatokkal, ízekkel, érlelt tanninokkal, lekerelkedett savakkal. Házasított borok esetén a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos kifejezetten érett ízekkel, testességgel rendelkező bor. Illatában és ízében egyaránt megjelenhetnek a gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és a fűszeres (fahéj, pörkölt fa, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromák. A bor a száraztól az édes kategóriáig hozható forgalomba.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	<p>Classicus bikavér</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> A szőlőcefrét legalább 8 napig héjon kell erjeszteni; <input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; <input type="checkbox"/> a bort legalább 6 hónapig fahordóban kell érlelni, kivéve: Blauburger, Kadarka, Kékportó, Turán-fajták borait. <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> legalább négy szőlőfajta bora házasítása kötelező, arányuknak meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot; <input type="checkbox"/> a Kékfrankos fajta arányának 30-65% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie; <input type="checkbox"/> a Turán és Biborkadarka fajták borának aránya együttesen és különkülön sem haladhatja meg a 10%-ot 	<input type="checkbox"/> A bor édesítése.
12.	<p>Classicus muskotály</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; <input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; <input type="checkbox"/> kötelező a must tisztítása 	–
23.	<p>Classicus siller</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; <input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető. 	–
34.	<p>Classicus rozé</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; <input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; <input type="checkbox"/> kötelező a must tisztítása. 	–
45.	<p>Classicus fehér</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; <input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; <input type="checkbox"/> kötelező a must tisztítása. 	–

6.	Classicus csillag	<input type="checkbox"/> a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; <input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; <input type="checkbox"/> kötelező a must tisztítása; Házasítási szabályok: <input type="checkbox"/> legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot; <input type="checkbox"/> egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot; <input type="checkbox"/> a Cserszegi 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; <input type="checkbox"/> a Cserszegi 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 30%-ot.	<input type="checkbox"/> A bor édesítése.
57.	Classicus vörös	<input type="checkbox"/> A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; <input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.	-
8.	Superior bikavér	<input type="checkbox"/> A szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni; <input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; <input type="checkbox"/> a bort legalább 12 hónapig fahordóban kell érlelni; Házasítási szabályok: <input type="checkbox"/> legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot; <input type="checkbox"/> a Kékfrankos fajta arányának 30 és 65% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie; <input type="checkbox"/> a Turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a 10%-ot.	<input type="checkbox"/> A bor édesítése.
69.	Superior fehér	<input type="checkbox"/> A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; <input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; <input type="checkbox"/> kötelező a must tisztítása.	<input type="checkbox"/> A bor édesítése.
10.	Superior csillag	<input type="checkbox"/> A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; <input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; <input type="checkbox"/> kötelező a must tisztítása; Házasítási szabályok: <input type="checkbox"/> legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot; <input type="checkbox"/> egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot; <input type="checkbox"/> a Cserszegi 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; <input type="checkbox"/> a Cserszegi 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 30%-ot.	<input type="checkbox"/> A bor édesítése.
711.	Superior vörös	<input type="checkbox"/> A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; <input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.	<input type="checkbox"/> A bor édesítése.

812	Superior késői szüretelésű	<input type="checkbox"/> A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; <input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; <input type="checkbox"/> ☐ kötelező a must tisztítása	<input type="checkbox"/> A bor édesítése; <input type="checkbox"/> tölgyfadarabok használata; <input type="checkbox"/> fordított ozmózis, a bor alkoholtartalmának részleges kivonása.
13.	Grand superior bikavér	☐ A szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni; ☐ a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; ☐ a bort legalább 12 hónapig fahordóban kell érlelni; Házasítási szabályok: ☐ legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot; ☐ a Kékfrankos fajta arányának 30 és 65% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie; ☐ a Turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a 10%-ot;	☐ A bor édesítése.
914	Grand superior fehér	<input type="checkbox"/> A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; <input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; <input type="checkbox"/> kötelező a must tisztítása; <input type="checkbox"/> legalább 6 hónapos érlelés.	<input type="checkbox"/> A bor édesítése.
15.	Grand superior esillag	☐ A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; ☐ a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; ☐ kötelező a must tisztítása; ☐ legalább 6 hónapos érlelés. Házasítási szabályok: ☐ legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot ☐ egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot; ☐ a Cserszegi 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 Cserszegi 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 30%-ot.	☐ A bor édesítése; ☐ tölgyfadarabok használata; ☐ fordított ozmózis; ☐ a bor alkoholtartalmának részleges kivonása.
106	Grand superior vörös	<input type="checkbox"/> A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; <input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;	<input type="checkbox"/> A bor édesítése.

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,
- iii. alacsony kordon,
- iv. ernyő,
- v. legyező,
- vi. fej
- vii. 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)
1.	Classicus bikavér	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
12.	Classicus muskotály	9,83 %vol (16 °MM°): Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Hamburgi muskotály, 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, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
23.	Classicus siller	10,60 %vol (17 °MM): Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
34.	Classicus rozé	10,60 %vol (17 °MM): Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
45.	Classicus fehér	9,83 %vol (16 °MM): Chasselas, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Kadarka 10,60% vol (17 °MM): Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni

6.	Classicus csillag	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, Tramini-Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöldveltelíni
57.	Classicus vörös	10,60 %vol (17 °MM): Alibernet, Báborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt 12,08 %vol (19 °MM): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah
8.	Superior bikavér	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
69.	Superior fehér	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
10.	Superior csillag	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
71.	Superior vörös	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
81.	Superior késői szüretelésű	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
13.	Grand superior bikavér	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
91.	Grand superior fehér	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
15.	Grand superior csillag	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
106.	Grand superior vörös	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

1. CLASSICUS BOROK:

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

2. SUPERIOR ÉS GRAND SUPERIOR BOROK:

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

V. MAXIMÁLIS HOZAM

Bortípus		Maximális hozam
1.	Classicus bikavér	100 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 13,6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő
1. 2.	Classicus muskotály	100 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő
2. 3.	Classicus siller	100 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő
3. 4.	Classicus rozé	100 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő
4. 5.	Classicus fehér	100 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő
5. 6.	Classicus csillag	100 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő
5. 7.	Classicus vörös	100 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő
7. 8.	Superior bikavér	60 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 8,1 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 7,8 t/ha szőlő
6. 9.	Superior fehér	60 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 8,1 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 7,8 t/ha szőlő
9. 10.	Superior csillag	60 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 8,1 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 7,8 t/ha szőlő
7. 11.	Superior vörös	60 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 8,1 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 7,8 t/ha szőlő
8. 12.	Superior késői szüretelésű	60 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 8,1 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 7,8 t/ha szőlő
2. 13.	Grand superior bikavér	35 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 6,0 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 5,6 t/ha szőlő
9. 14.	Grand superior fehér	35 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 6,0 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 5,6 t/ha szőlő
4. 15.	Grand superior csillag	35 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 6,0 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 5,6 t/ha szőlő
10. 16.	Grand superior vörös	35 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 6,0 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 5,6 t/ha szőlő

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Bortípus		Engedélyezett szőlőfajta
1.	Classicus bikavér	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
12.	Classicus muskotály	Bouvier, Csaba gyöngye, Cserszegi Fűszeres, Chardonnay, Chasselas, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
23.	Classicus siller	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszólló, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
34.	Classicus rozé	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszólló, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
45.	Classicus fehér	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, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni, Kadarka, Pinot noir
6.	Classicus csillag	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, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
57.	Classicus vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszólló, Kadarka, Kármin, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
8.	Superior bikavér	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
69.	Superior fehér	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, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
10.	Superior csillag	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, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
711.	Superior vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszólló, Kadarka, Kármin, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
812.	Superior késői szüretelésű	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, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni Alibernet, Bíborkadarka, Kékoportó, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszólló, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
13.	Grand superior bikavér	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
914.	Grand superior fehér	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, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni

15.	Grand superior csillag	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, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini-Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld-veltelíni
106.	Grand superior vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

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 egeri 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.

Az Egeri Borvidék talajtípusai

Az egeri földrajzi névhez tartozó termőhelyek talaja Verpelét, Feldebrő, Aldebrő, Tófalu 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. A jelenleg hatályos jogszabályok a szőlőtelepítésre alkalmas területeket az ún. termőhelyi kataszterben nyilvántartva I. és II. osztályba sorolják. Eszerint az Egeri borvidéken 18 431 ha I. osztályba tartozó és 3 914 ha II. osztályba tartozó, szőlőültetvény telepítésére alkalmas terület van. Összesen: 22 345 ha.

Emberi tényezők

A szőlő megjelenése Eger környékén, a szőlőtermesztés a középkorban

A Kis-Eged oldalából került elő a mintegy 30 millió éves őszőlőlevél, a „Vitis Hungarica” megkövesedett maradványa, ez azonban még nincs összefüggésben a jelenkori szőlőműveléssel. 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 első királyunk, Szent István az egeri püspökségnek adományozta az egeri völgy bortizedét. Az 1241. évi tatárjárást követően a megfogyatkozott népesség, a munkaerőhiány arra készítette IV. Bélát, hogy idegeneket telepítsen az országba. Valószínűleg ekkor kerültek Egerbe vallonok, az Olasz utca lakói, valamint az Eger közelében lévő Tályá község vallon telepesei, akik a szőlők francia művelési módját, s a bor hordókban való tárolását meghonosították.

Az első pincék létesítése az egyház intézményeihez fűződhetett, s a legrégebbieket a dézsmapincék között találhatjuk meg.

Az Egri bortermesztés hírneve hosszú évszázadokra tekint vissza. Boutatts Gáspár, németalföldi rajzoló és rézmetsző számos magyar tárgyú rézkarca ismeretes, így az Antwerpenben 1688-ban megjelent „Description exacte des Royaumes de Hongrie” c. kiadványában szerepel Eger „Erlau” látképe is. Még korábbi ismeretes Eger (Agria vulgo Erla) metszet a törökverő borvárosról, melyet 1617-ben közölt G. Hoefnagel. A város mindkét metszeten híres várával és szőlőhegyeivel büszkélkedik. A források arra utalnak, hogy a szőlőtermesztés a XVII. században nagyon lényeges változáson ment keresztül. Az eddig uralkodó, fehérbort termelő szőlők mellett fokozatosan teret nyertek a vörösbort adó fajták.

Meg kell jegyezni, hogy az egriek a nehéz kötött talajaik megműveléséhez külön kaptípust ún. egri kapát készítettek. A boraik mennyiségének méréséhez pedig az egri akót (az akó kb. négyszerese) használták. A borok kvázi savassága és hosszú eltarthatósága megkívánta azok hosszabb idejű fahordós érlelését. A termelők a boraikat a város alatt húzódó természetes pinceklímát (érlelési klímát) biztosító riolutfába vájt pincekben, pincerendszerekben, ászokhordókban érlelték.

A szőlőterületek osztályozása a múltban

Az egri szőlő-és bortermelés első virágkora a XV-XVI. század, igazi reneszánsza a XVIII. század. 1760-ból és 1789-ből maradtak fenn olyan összeírások, melyek megőrizték számunkra a szőlőterületek minőségi adatait is. 1760-ban a szőlőket három osztályba sorolták, a föld minősége, a terület lejtése, a napfénytartalom stb. alapján. A szőlő közel 50 % -a első osztályú volt.

1789-ben az egri szőlőket hat osztályba sorolták (országosan nyolcra, de az utolsó két osztálynak megfelelő szőlők egyáltalán nem voltak a város határában). Az osztályba sorolási alapelvek hasonlóak voltak, mint 1760-ban, annyi különbséggel, hogy az első osztályba az aszúbor készítéséhez is megfelelő kitűnő szőlők kerültek.

Az egriek már a XVIII. századtól rendelkeztek hegyrendészeti szabályokkal, melyeket a hegybírák által tartattak be, akik egyébként a magisztrátus felügyelete alá tartoztak.

A termesztett szőlőfajták és a belőlük készített borok

Ezen a tájon a Kadarka megjelenéséig (XV. század), melyet a török hódítás miatt otthonukból menekülő rácok (szerbek) hoztak Egerbe is 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 filoxéravész 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.

~~A Bikavér nevű, sötétvörös egri borfélésege neve először 1851-ben fordul elő a közmondások könyvében: „Bikavér így nevezik az erős veresbort, például az egri”. A filoxéravész után az egri szőlő-és bortermelés fontosságát bizonyítandó létrehozták a vincellériskolával közösen az Ampelológiai Intézet egri állomását, amely a későbbiekben kutatóintézetként működve a rezisztencianemesítés, a fajtaértékkutatás, a termőhely (dűlők) értékelésének, valamint a borászati, elsősorban vörösborkészítési technológiai kutatások egyik legfontosabb hazai intézetévé vált.~~

Az Eger eredetmegjelölés oltalma

Az egri borok fontosságát piacuk védelmének jelentőségét támasztja alá, hogy 1970. szeptember 15-i dátummal az EGER (ERLAU), EGRI (ERLAUER) eredetmegjelölést a 33. BOR áruosztályban lajstromozták az eredetmegjelölések oltalmára és nemzetközi lajstromozására vonatkozó Lisszaboni Megállapodás alapján.

2. A borok leírása

A borvidék alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, illetve a nehéz, testes, telt fehérborok termelésére is. Ezen borokra jellemző a gazdag aromavilág és az ásványosság, valamint az, hogy az Egritől délebbi borvidékeken termelt boroktól természetes savakban gazdagabbak.

A borvidéken emellett megtalálhatók gazdag ízvilágú, a magyar átlagnál hosszabb élettartamú rozéborok, sillerborok, melyek illatukban nemcsak a friss gyümölcsök, hanem az érett gyümölcsök aromáit is hordozzák.

A vörösborok viszonylag kevés tannintartalommal rendelkeznek, 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 hosszú idejű érlelésre is alkalmas borok.

A fajták nagy számának használata a borvidék létezésé 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 borvidék 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 borokról, hogy izgalmas savakkal, hosszú ízekkel bírnak. Az Egri borvidék 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 Borvidék 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 termesztnek, és sokféle borféleséget állítanak elő. Az egri lehatárolt termőterület klimatikus és talajtani adottságai lehetővé teszik az itt élő termelőknek azt, hogy ez a borvidék egyedi módon, a többi borvidéktől eltérően alkalmas mindenféle bortípus kiváló minőségben történő megtermelésére.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Általános jelölési szabályok

- Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett ~~Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható~~ Kötelező a védett eredetű bor hagyományos kifejezés is, a „védett eredetű ~~Classicus~~ bor” vagy a „védett eredetű superior bor” vagy a „védett eredetű grand superior bor” módon hagyományos kifejezés használathasználhatóa.

- 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) A „Bikavér” hagyományos kifejezés csak az alábbi területen termett szőlőből készült boron tüntethető fel: Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, és Szomolya szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztály, Verpelét település Cinege, Közép bére, Ördöngös, Öreg hegy, Padok, Szirák, dűlői, valamint Tarnaszentmária Dobi tető dűlő.~~
- ~~e) A „Bikavér” hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.~~
- ~~f)d) Bikaalak, bikafej, vagy erre emlékeztető figurát ábrázoló kép, valamint a bikavér szó idegen nyelven, vagy bármilyen, a bikavérre utaló magyar vagy idegen nyelvű kifejezés kizárólag az Egri Bikavér és az Egri Bikavér Superior és az Egri Bikavér Grand Superior borok oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok címkéjén és palackján jelölhető. Kivételt jelent az Egri borvidék védjegyén található bikafejre utaló ábra.~~
- ~~g) Bármilyen méretű, alakú csillag vagy erre emlékeztető figurát ábrázoló kép, valamint a csillag szó idegen nyelven, vagy bármilyen, a csillagra utaló magyar vagy idegen nyelvű kifejezés kizárólag az Egri Csillag; oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borokon az Egri Csillag Superior és az Egri Csillag Grand~~
- ~~h)e) Superior borokon jelölhető.~~
- ~~i)f) Fajtanév feltüntetése házasítás esetén csak akkor lehetséges, ha a házasításban résztvevő minden fajta aránya eléri egyenként az 5 %-ot. Ebben az esetben a fajtanevet csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb egyötödét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.~~
- ~~j)g) Az évjárat feltüntetése kötelező.~~
- ~~k)h) A grand superior borokon kötelező a dűlőnév feltüntetése.~~

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

- a) Települések:
- i) Classicus, superior és grand superior borokon is, minden bortípuson;
 - ii) 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, Pünkösöd-tető, Rózsa-hegy, Schwarcz, Szállás-völgy, Szél-hegy, Zúgó-part;
- Demjén: Bodzás-tető, Farkas-hegy, Hangács, Nyitra, Pünkösöd-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, Gröber, Gröber-völgy, Gyilkos, Hajdú-hegy, Hergyimó, Kerékkötő, Kis-Eged, Kis-galagonyás, Kis-Kocs, Kolompos, Kolompos-völgy, Kőlyuk-tető, Kőporos, Kutya-hegy, Losonci-völgy, Makjány, Marinka, Merengő, Mész-hegy, Mezey alsó, Mezey öreg, Nagy-galagonyás, Nagy-Eged-dűlő, Nagy-Eged-hegy, Nagy-Kocs, Nyerges, Nyúzó, Öreg-hegy, Pap-hegy, Pirittyó, Posta út, Rác-hegy, Rádé, Répás-tető, Rózsás, Sík-hegy, Steiner, Szarkás, Szépasszony-völgy, Szőlőcske, Szőlőske, Tiba, Tibrik, Tihamér, Tót-hegy, Új-fogás, Vécsey-völgy, Vidra, Vizes-hegy;
- Egerbakta: Dobos-lápa, Ivánka, Ivánkafő, Magyalos, Muki-lápa, Ortás, Pap-tag, Szőlő-tető, Töviskes, 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;
- 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, 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, Szeszfözde-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, 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, Kecskéhát, 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. Bortípusokhoz kapcsolódó jelölési szabályok

Bortípus	Szabály
4. Classicus bikavér	<p><input type="checkbox"/> A bikavér hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni</p> <p><input type="checkbox"/> Jelölhető hagyományos kifejezés (továbbiakban HK) és egyéb korlátozottan használható kifejezés (továbbiakban EKHK): barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor</p>
12. Classicus muskotály	<p><input type="checkbox"/> Jelölhető HK és EKHK: cuvée, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva,</p> <p><input type="checkbox"/> A „Muskotály” kifejezés csak úgy tüntethető fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.</p>
23. Classicus siller	<input type="checkbox"/> Jelölhető HK és EKHK: cuvée, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva
34. Classicus rozé	<input type="checkbox"/> Jelölhető HK és EKHK: cuvée, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva
45. Classicus fehér	<p><input type="checkbox"/> A szőlőfajták nevei csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.</p> <p><input type="checkbox"/> További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</p> <p><input type="checkbox"/> Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor</p>
6. Classicus csillag	<p><input type="checkbox"/> A csillag kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</p> <p><input type="checkbox"/> Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva</p>
57. Classicus vörös	<p><input type="checkbox"/> A szőlőfajták nevei csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.</p> <p><input type="checkbox"/> További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</p> <p><input type="checkbox"/> Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor</p>
8. Superior bikavér	<p><input type="checkbox"/> A bikavér hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</p> <p><input type="checkbox"/> Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva</p>
69. Superior fehér	<p><input type="checkbox"/> A szőlőfajták nevei csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.</p> <p><input type="checkbox"/> További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</p> <p><input type="checkbox"/> Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva, főbor</p>
10. Superior csillag	<p><input type="checkbox"/> A csillag kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</p> <p><input type="checkbox"/> Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva</p>
71. Superior vörös	<p><input type="checkbox"/> A szőlőfajták nevei csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.</p> <p><input type="checkbox"/> További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</p> <p><input type="checkbox"/> Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű termőhelyen palackozva, főbor</p>

812.	Superior késői szüretelésű	<input type="checkbox"/> A szőlőfajták nevei csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon. <input type="checkbox"/> További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni. <input type="checkbox"/> Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva
13.	Grand superior bikavér	<input type="checkbox"/> A bikavér hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni. <input type="checkbox"/> Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva
914.	Grand superior fehér	<input type="checkbox"/> A szőlőfajták nevei csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon. <input type="checkbox"/> További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni. <input type="checkbox"/> Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva
15.	Grand superior csillag	<input type="checkbox"/> A csillag kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni. <input type="checkbox"/> Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva
106.	Grand superior vörös	<input type="checkbox"/> A szőlőfajták nevei csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon. <input type="checkbox"/> További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni. <input type="checkbox"/> Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva

4. A kiserelésre vonatkozó szabályok:

- A superior és grand superior borok (bármely bortípus), ~~valamint a classicus Bikavér és Csillag~~ csak üvegpalackba kiserelve hozható forgalomba. Minden más bortípus csak üvegpalackba vagy bag in boxba kiserelve hozható forgalomba.
- A bort kiserelni 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.
- A lehatárolt területen kívüli kiserelés csak 48 órával a kiserelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül, az érzékszervi minőség megtartása érdekében meg kell történni a kiserelésnek.

5. ~~A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma:~~

a) ~~Classicus borok:~~

- ~~i) Bikavér: a szüretet követő év szeptember 1.; ii) Csillag: a szüret évében december 1.; iii) minden más bortípus esetében: nincs szabályozva.~~

b) ~~Superior borok:~~

- ~~i) Bikavér: a szüretet követő év november 1.; ii) Csillag: a szüretet követő év március 15.; iii) minden más bortípus esetében: nincs szabályozva.~~

c) ~~Grand superior borok:~~

- ~~i) Bikavér: a szüretet követő év november 1.; ii) Csillag: a szüretet követő év július 1.; iii) minden más bortípus esetében: nincs szabályozva.~~

6.5. Az illetékes földrajzi árujelző helyi borbíráló bizottság kijelölése: az Egri Borvidék Borbírálóminősítő Bizottsága. Az EBHT ~~Rendtartása részeként az Igazgatóválasztmánya~~ által elfogadott szabályzat szerint végzi a forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges, valamint a kereskedelemről származó ellenőrzési minták érzékszervi minősítését.

7.6. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:**a) 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 Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült EBHT tikári határozat;
- vii) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.

b) Bejelentések

- i) Termelési szándék bejelentése: az Eger 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 Eger 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.

8-7. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Kompolt település területén, illetve Noszvaj település Dóc dűlő területen termelt szőlő esetén Bogács, Bükkzsérc és Cserépfalu települések területén

~~9. Ellenőrző jegy: a kiszerelésen kötelező az EBHT által kiadott tanúsító védjegy elhelyezése.~~

10-8. Mintavétel: a forgalomba hozatali engedély igényléséhez szükséges mintákat 50 hl-ig a bort előállító termelő veszi és a hegybíró ellenjegyzi. Ezt meghaladó mennyiségtől a mintát hegybíró veszi. A termelő által vett minta és a minősítendő bortétel azonosságáért a bort előállító termelő felel.

11. Átmeneti szabályok:

- ~~a) Az a termelő, aki 2009. december 31. előtt termelt szőlőből dűlőmegjelöléssel ellátott Egri Bikavért hozott forgalomba és eleget tett az Egri borvidék védett eredetű borairól szóló 102/2009. (VIII. 5.) FVM rendelet 20 §-ban foglalt kötelezettségeinek, a további évek során az ugyanazon ültetvényből és dűlőből származó dűlő megjelölésű Egri Bikavér borának házasításakor az Egri borvidék védett eredetű borairól szóló 130/2003 (XII. 31.) FVM~~

~~rendeletben meghatározott Egri Bikavér borra vonatkozó korábbi házasítási szabályokat kell, hogy alkalmazza az adott ültetvény fennállásáig, vagy amíg az ültetvény fajtaösszetételét nem változtatja meg.~~

~~b) Az a termelő, aki bio ültetvényről állít elő bio terméknek megfelelő classicus Egri Bikavért és dokumentációval bizonyítja, hogy az adott évben nincs lehetősége a III. pontnak megfelelően négy szőlőfajta borának házasítására, abban az évben, a házasítási szabályok betartása mellett, három szőlőfajta borának házasítását alkalmazhatja a bio classicus Egri Bikavér előállításánál.~~

~~c) Az átmeneti szabályok a 2021/2022-es borpiaci évtől hatályukat veszítik.~~

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:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága 1118
Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30 Fax.: +36 1

212 49 78 e-mail.:

bor@nebih.gov.hu

Web.: <http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>

(2) Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 6000
Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370 Fax: +36 76

487 052 e-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 7623 Pécs,
Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450 Fax.: +36 72

512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 5600

Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180 Fax: +36 66 454

878 e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 3525
Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700 Fax: +36 46

515 701

e-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 6720 Szeged,
Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470 Fax: +36 62
426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 8000
Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460 Fax: +36 22 502

064 e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 9028

Győr, Arató u. 5. Tel.: +36 96 529 330 Fax: +36 96 529 333 e-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 4024

Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 523 800 Fax: +36 52 523

801 e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 3300 Eger,
Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 765 Fax: +36 36 510

755 e-mail: heves@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 5000
Solnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 505 377 Fax: +36 56 505

371 e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 2800
Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 310 909 Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 3100
Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 500 Fax: +36 32 521

524 e-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 1135
Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017 Fax: +36 1 317

6231 e-mail: pest@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 7400

Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580 Fax: +36 82 315

023 e-mail: somogy@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 4400

Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300 Fax: +36 42

508 311

e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 7100

Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869 Fax: +36 74 415

688 e-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 9700

Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093 Fax: +36 94

327 852 e-mail: vas@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 8200

Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472 Fax: +36 88

407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 8900

Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570 Fax: +36 92

550 571 e-mail: zala@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

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, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: • HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<input type="checkbox"/> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

II. Évjáratfüggő elemek			
<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"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű • Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről 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 ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Szőlő származását igazoló dokumentum		<input type="checkbox"/> Szőlőszármazási bizonyítvány <input type="checkbox"/> Szüreti bejegyzés	Hegybíró
II/2 Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<input type="checkbox"/> Szüreti bejegyzés Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése	<input type="checkbox"/> Szüreti bejegyzés <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/> Első borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal*III/1 Bor eredetének igazolása*

Bor eredetének ellenőrzése	<input type="checkbox"/> Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés	<input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/> Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás

Mintavétel	<input type="checkbox"/> Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel	<input type="checkbox"/> Mintavételi jegyzőkönyv	Egri Borvidék Borminősítő Bizottsága
------------	--	--	--

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

Az Egri Bikavér OEM elnevezés bejegyzési kérelme

I. NÉV

Egri Bikavér

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: **eredetmegjelölés**

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 illósvartartalom [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 dűlő 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.
----	----------------	--

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1. Classicus	<input type="checkbox"/> A szőlőcefrét legalább 8 napig héjon kell erjeszteni; <input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; <input type="checkbox"/> a bort legalább 6 hónapig fahordóban kell érlelni, kivéve: Blauburger, Kadarka, Kékoportó, Turán, Zweigelt fajták borait. <u>Házasítási szabályok:</u> <input type="checkbox"/> legalább négy szőlőfajta bora házasítása kötelező, arányuknak meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot, <input type="checkbox"/> a Kékfrankos fajta arányának 30 és 65% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie; <input type="checkbox"/> a Turán és Bíborkadarka fajták borának aránya együttesen és külön-külön sem haladhatja meg a 10%-ot	<input type="checkbox"/> A bor édesítése.
2. Superior	<input type="checkbox"/> A szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni; <input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; <input type="checkbox"/> a bort legalább 12 hónapig fahordóban kell érlelni; <u>Házasítási szabályok:</u> <input type="checkbox"/> legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot; <input type="checkbox"/> a Kékfrankos fajta arányának 30 és 65% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie; <input type="checkbox"/> a Turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a 10%-ot;	<input type="checkbox"/> A bor édesítése.
3. Grand Superior	<input type="checkbox"/> A szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni; <input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; <input type="checkbox"/> a bort legalább 12 hónapig fahordóban kell érlelni; <u>Házasítási szabályok:</u> <input type="checkbox"/> legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot; <input type="checkbox"/> a Kékfrankos fajta arányának 30 és 65% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie; <input type="checkbox"/> a Turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a 10%-ot;	<input type="checkbox"/> A bor édesítése.

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

2. A szőlőültetvény tökesűrűségére 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. tökesűrűség 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. tökesűrűség: 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)
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, Ördöngös, Öreg-hegy, Padok, Szirák, dülői 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, Ördöngös, Öreg-hegy, Padok, Szirák, dülői és Tarnaszentmária Dobi tető dűlő.

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

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Bortípus		Engedélyezett szőlőfajta
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

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 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 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 filoxéravészig a egyes ültetvények a jellemzők, sok fajtaival, legyen az fehérbort vagy vörösbort 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 háziasított egri vörös stílusáról és nevééről pontos dátumhoz nem köthetően, de már a középkorban többször 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 háziasítás 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. Gröber Jenő volt az az első egri bortermelő, aki fajtatiszta telepítéseket létesített és a fajtaborok elkészülte után végezte el a háziasítást. A háziasítási szabályok, arányok az idők folyamán változásban voltak. Az 1997-es első Egri Bikavér szabályzatban leírt nagyon megengedő különböző borkarakter előállítását eredményező háziasítási szabályokon a 2000-es évektől a egri termelők sok háziasítási kísérlettel, piaci tapasztalattal felvértezve alakították ki a jelenleg hatályban lévő háziasítási 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 filoxéravész 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 bortermeles 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 védelem, 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 – 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. A körülhatárolt terület településeiben belül a talajképző kőzet változatos ezért településenként nem tudtak tipikusaromákat 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 termőréteggel bíró talajokon termelt borok testesebbek.

A hagyományok és ez a klimatikus sokféleség kívánja meg és igazolja azt, hogy a borvidéken nagyon sok szőlőfajtát termesztenek, 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-galagonyás, Kis-Kocs, Kolompos, Kolompos-völgy, Kőlyuk-tető, Kőporos, Kutya-hegy, Losonci-völgy, Makjány, Marinka, Merengő, Mész-hegy, Mezey alsó, Mezey öreg, Nagy-galagonyás, Nagy-Eged-dűlő, Nagy-Eged-hegy, Nagy-Kocs, Nyerges, Nyúzó, Öreg-hegy, Pap-hegy, Pirittyó, Posta út, Rác-hegy, Rádé, Répás-tető, Rózsás, Sík-hegy, Steiner,

- Szarkás, Szépasszony-völgy, Szőlőcske, Szőlőske, Tiba, Tibrik, Tihamér, Tót-hegy, Új-fogás, Vécsey-völgy, Vidra, Vizes-hegy;
- Egerbakta: Dobos-lápa, Ivánka, Ivánkafő, Magyalos, Muki-lápa, Ortás, Pap-tag, Szőlő-tető, Tövískes, 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, Szeszfözde-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, Pazsag, 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 kiserelésre vonatkozó szabályok:

- a) A borok csak üvegpalackban hozhatók forgalomba.
- b) A bort kiserelni csak a borászati hatóság által engedélyezett és az Egeri 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 kiserelés csak 48 órával a kiserelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül, az érzékszervi minőség megtartása érdekében meg kell történni a kiserelésnek.

4. A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma:

- a) Classicus: a szüretet követő év szeptember 1.
- 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) Kiszерelés előzetes bejelentése: a bort kiszерelésre 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 kiszерelési 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 kiszерelő vállalkozás költségviselése mellett ellenőrizheti a kiszерelési tevékenységet.

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

8. Védjegyek: a kiszерelésen 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 termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága 1118
Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30 Fax.: +36 1

212 49 78 e-mail.:

bor@nebih.gov.hu

Web.: <http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>

(2) Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 6000
Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370 Fax: +36 76

487 052 e-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 7623 Pécs,
Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450 Fax.: +36 72

512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 5600

Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180 Fax: +36 66 454

878 e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 3525

Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700 Fax: +36 46

515 701

e-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 6720 Szeged,

Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470 Fax: +36 62

426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 8000

Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460 Fax: +36 22 502

064 e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 9028
Győr, Arató u. 5. Tel.: +36 96 529 330 Fax: +36 96 529 333 e-mail: gyor@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 4024
Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.
Tel.: +36 52 523 800 Fax: +36 52 523
801 e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 3300 Eger,
Szövetkezet út 6.
Tel.: +36 36 510 765 Fax: +36 36 510
755 e-mail: heves@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 5000
Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.
Tel.: +36 56 505 377 Fax: +36 56 505
371 e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 2800
Tatabánya, Győri út 13.
Tel.: +36 34 310 909 Fax: +36 34 305 771
e-mail: komarom@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 3100
Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: +36 32 521 500 Fax: +36 32 521
524 e-mail: nograd@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 1135
Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: +36 1 329 7017 Fax: +36 1 317
6231 e-mail: pest@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 7400
Kaposvár, Petőfi tér 1-3.
Tel.: +36 82 527 580 Fax: +36 82 315
023 e-mail: somogy@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 4400
Nyíregyháza, Keleti út 1.
Tel.: +36 42 508 300 Fax: +36 42
508 311
e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 7100
Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869 Fax: +36 74 415

688 e-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 9700
Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093 Fax: +36 94

327 852 e-mail: vas@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 8200
Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472 Fax: +36 88

407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 8900
Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570 Fax: +36 92

550 571 e-mail: zala@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

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, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: • HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<input type="checkbox"/> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

II. Évjáratfüggő elemek

II/1 Szőlő eredetének igazolása

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"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű • Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről 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 szüreti bejegyzés iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő származását igazoló dokumentum		<input type="checkbox"/> Szüreti bejegyzés	Hegybíró

II/2 Bor eredetének igazolása

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"> • 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		<input type="checkbox"/> Első származási bizonyítvány	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal*III/1 Bor eredetének igazolása*

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"> • 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		<input type="checkbox"/> származási bizonyítvány	Hegybíró

III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás

Mintavétel	<input type="checkbox"/> Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel	<input type="checkbox"/> Mintavételi jegyzőkönyv	Egri Borvidék Borminősítő Bizottsága
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">• Adminisztratív ellenőrzés: forgalombahozatali engedély és tétel mennyisége• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	<ul style="list-style-type: none">• Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély borszármazási bizonyítvány;• Helyszíni szemléből készült jegyzőkönyv	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
A fogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none">• Kockázatelemzés• Próbavásárlás	<input type="checkbox"/> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkári határozat	<input type="checkbox"/> Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Az Egri Csillag OEM elnevezés bejegyzési kérelme

I. NÉV

Egri Csillag

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: **eredetmegjelölés**

II. A BOROK LEÍRÁSA

TERMÉKKATEGÓRIA: BOR

Bortípusok:

4. Classicus
5. Superior
6. 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.
----	----------------	---

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.; 2. Classicus és Superior	<input type="checkbox"/> a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; <input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; <input type="checkbox"/> kötelező a must tisztítása; <u>Házasítási szabályok:</u> <input type="checkbox"/> legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot; <input type="checkbox"/> egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot; <input type="checkbox"/> 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; <input type="checkbox"/> 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.	<input type="checkbox"/> A bor édesítése.
3. Grand Superior	<input type="checkbox"/> A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; <input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; <input type="checkbox"/> kötelező a must tisztítása; <input type="checkbox"/> legalább 6 hónapos érlelés. <u>Házasítási szabályok:</u> <input type="checkbox"/> legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot <input type="checkbox"/> egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot; <input type="checkbox"/> 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; <input type="checkbox"/> 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.	<input type="checkbox"/> A bor édesítése; <input type="checkbox"/> tölgyfadarabok használata; <input type="checkbox"/> fordított ozmózis; <input type="checkbox"/> a bor alkoholtartalmának részleges kivonása.

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

6. 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

7. 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.

8. A szüret módja: gépi vagy kézi

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

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

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom)
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, Tramini Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöldveltelíni
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, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöldveltelíni

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

1. Classicus Egri Csillag:

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

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

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, Tramini, Viognier, Zefir, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni

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, Tófalú 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 mészköüledékeken 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 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 filoxéravészig a egyes 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 termékelírásába 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 Egritől délebbi borvidékeken termelt boroktól természetes savakban gazdagabbak.

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, stresszhatásuktól 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, kitétsége 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 deprői 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 termesztnek, 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 fajtanevet 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.
- d) 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;
 - 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, Gröber, Gröber-völgy, Gyilkos, Hajdú-hegy, Hergymó, 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, Szőlőcske, 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, Tövishes, 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;
 - 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, Szeszfözde-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-oldal, Dobi-tető, Szőlőhegy;
 - Tófalu: Bogár-hát, Petes alja;
 - Verpelét: Ácsok, Alberki, Cinege, Fekete-oldal, Hagyóka, Hosszú-dűlő, Kecskéhát, 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.
- e) 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 kiserelésre vonatkozó szabályok:

- a. A borok csak üvegpalackban kiserelve hozhatók forgalomba.
- b. A bort kiserelni 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 kiserelés csak 48 órával a kiserelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül, az érzékszervi minőség megtartása érdekében meg kell történni a kiserelésnek.

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) Kiserelés előzetes bejelentése: a bort kiserelésre 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 kiserelési 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 kiserelésen 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 ellenjegyzi. 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:

(3) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30 Fax.: +36 1

212 49 78 e-mail.:

bor@nebih.gov.hu

Web.: <http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>

(4) Kormányhivatalok: www.kormanyhivatal.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 szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<input type="checkbox"/> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
------------------	--	--	---

II. Évjáratfüggő elemek

II/1 Szőlő eredetének igazolása

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"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés • Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről 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 szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő származását igazoló dokumentum		<input type="checkbox"/> Szüreti bejegyzés	Hegybíró

II/2 Bor eredetének igazolása

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"> • 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	<input type="checkbox"/> Első származási bizonyítvány	Hegybíró
------------------------------------	---	----------

III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása

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"> • 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	<input type="checkbox"/> Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró
------------------------------------	---	----------

III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás

Mintavétel	<input type="checkbox"/> Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel	<input type="checkbox"/> Mintavételi jegyzőkönyv	Egri Borvidék Borminősítő Bizottsága
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"> • 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 	<input type="checkbox"/> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkári határozat	<input type="checkbox"/> Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Az agrárminiszter közleménye a mezőgazdasági krízisbiztosítási rendszer kapcsán alkalmazandó referenciaárak kihirdetéséről

A mezőgazdasági krízisbiztosítási rendszer működésének részletes szabályairól szóló 68/2020. (XII. 23.) AM rendelet 6. § (6) bekezdés *b*) pontja alapján az állatokra – korcsoport szerinti bontásban – és állati termékekre jelen közlemény mellékletében meghatározott referenciaárak alkalmazását rendelem el, továbbá a növénykultúrák esetén a kárenyhítő juttatás iránti kérelem benyújtásához meghatározott és a minisztérium honlapján 2022. október 28-án közzétett referenciaárak alkalmazandóak.

Budapest, 2022. november 18.

Dr. Nagy István s. k.
agrárminiszter

Megnevezés	Mértékegység	2019	2020	2021
Borjú választásig (maximum 6 hónapos korig)	Ft/élősúly kg	848	820	831
Üsző (ideértve a növendék üszőt, vemhes üszőt is)	Ft/élősúly kg	744	717	717
Hízóüsző	Ft/élősúly kg	363	381	388
Tejelő tehén	Ft/élősúly kg	315	310	327
Húshasznú (és egyéb nem fejt) tehén	Ft/élősúly kg	367	341	360
Hízóbika (ideértve a növendék bikát is)	Ft/élősúly kg	628	682	755
Tenyészbika	Ft/darab	200 000	200 000	205 000
Malac választásig	Ft/darab	17 300	21 400	15 900
Hízósertés (ideértve a süldőt is)	Ft/élősúly kg	446	437	384
Tenyészkoca-süldő	Ft/darab	145 300	137 900	139 500
Anyakoca	Ft/élősúly kg	289	313	265
Tenyészkan-süldő	Ft/darab	300 000	300 000	303 500
Tenyészkan	Ft/darab	72 300	78 200	66 300
Bárány választásig (maximum 6 hónapos korig)	Ft/élősúly kg	909	1 041	1 292
Növendék juh	Ft/élősúly kg	818	937	1 163
Anyajuh	Ft/darab	24 200	26 700	30 600
Tenyészkos	Ft/darab	24 200	26 700	30 600
Egyéb juh	Ft/élősúly kg	484	534	612
Naposbaromfi (csirke)	Ft/darab	99	101	107
Növendék jérce (csirke)	Ft/darab	1 217	1 125	1 188
Hízócsirke	Ft/élősúly kg	260	254	286
Tenyészttyúk (tojó és hústípus – nem étkezési)	Ft/darab	835	815	918

tojástermelés + hímivar)				
Tojótyúk	Ft/darab	585	572	644
Naposbaromfi (kacsa)	Ft/darab	351	296	314
Növendék jérce (kacsa)	Ft/darab	1 521	1 413	1 462
Hízókacsa	Ft/élő súly kg	325	319	352
Tenyészkacsa (tojó és hímivar)	Ft/darab	1 044	1 024	1 130
Naposbaromfi (pulyka)	Ft/darab	541	473	501
Növendék jérce (pulyka)	Ft/darab	1 807	1 679	1 724
Hízópulyka	Ft/élő súly kg	386	379	415
Tenyészpulyka (tojó és hímivar)	Ft/darab	1 240	1 216	1 332
Naposbaromfi (liba)	Ft/darab	1 075	1 664	1 085
Növendék jérce (liba)	Ft/darab	5 000	5 000	5 800
Hízóliba	Ft/élő súly kg	648	629	728
Tenyészliba (tojó és hímivar)	Ft/darab	2 500	2 500	2 900
Anyanyúl	Ft/darab	1 308	1 332	1 237
Egyéb nyúl (ideértve a tenyészbakot, hizónyulat is)	Ft/élő súly kg	503	548	515
Anyakecske	Ft/darab	18 200	18 700	16 800
Egyéb kecske (ideértve a gidát, gödölyét, növendék kecskét, tenyészbakot is)	Ft/darab	18 200	18 700	16 800
Méhcsaládok	Ft/darab	31 200	37 700	43 200

Megnevezés	Mértékegység	2019	2020	2021
Tehéntej	Ft/l	97,96	102,39	109,83
Gyapjú	Ft/kg	284	86	71
Juhtej	Ft/l	189	183	241
Étkezési tyúktojás	Ft/db	24,92	27,03	28,4
Tenyésztojás (csirke)	Ft/db	55	55	60
Tenyésztojás (kacsa)	Ft/db	102	102	111
Tenyésztojás (pulyka)	Ft/db	275	275	300
Tenyésztojás (liba)	Ft/db	510	510	556
Toll	Ft/kg	2000	2000	3000
Kecsketej	Ft/l	189	183	241
Méz és méhészeti termékek	Ft/kg	955	1165	1552

A Földművelésügyi Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével az Agrárminisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Andréka Tamás

A szerkesztőség címe: Budapest V., Kossuth Lajos tér 11.

A Földművelésügyi Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a

<http://www.kormany.hu/agrarminiszterium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Andréka Tamás
