

Az  
**EGER**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**6. változat,**

amely a ~~2021~~2022~~2023~~. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

I. NÉV .....	2
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK .....	7
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET .....	12
V. MAXIMÁLIS HOZAM .....	13
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK .....	14
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL .....	16
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK .....	19
IX. ELLENŐRZÉS .....	25
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE .....	29

**Termékleírás benyújtójának adatai**

név: Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 3301 Eger, Kőlyuktető, Pf.: 83

e-mail cím: ebht@t-online.hu

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

## I. NÉV

Eger, Egri ~~eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés~~

~~566.~~ változat,

amely a ~~2021~~2022~~23.~~ augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## 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 csillag~~
- ~~7.5. Classicus vörös~~
- ~~8. Superior bikavér~~
- ~~9.6. Superior fehér~~
- ~~10. Superior csillag~~
- ~~11.7. Superior vörös~~
- ~~12.8. Superior késői szüretelésű bor~~
- ~~13. Grand superior bikavér~~
- ~~14.9. Grand superior fehér~~
- ~~15. Grand superior csillag~~
- ~~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]
<del>1. Classicus bikavér</del>	<del>11,5</del>	<del>4,6-7,0</del>	<del>11,5</del>	<del>1,2</del>
<del>2. Classicus muskotály</del>	11,0	4,6-9,0	10,0	1,08
<del>3. Classicus siller</del>	11,0	4,6-7,0	11,0	1,08
<del>4. Classicus rozé</del>	11,0	4,6-9,0	10,5	1,08
<del>5. Classicus fehér</del>	11,0	4,6-9,0	10,5	1,08
<del>6. Classicus csillag</del>	<del>11,0</del>	<del>4,6-9,0</del>	<del>11,0</del>	<del>1,08</del>
<del>7. Classicus vörös</del>	11,0	4,6-7,0	11,0	1,2
<del>8. Superior bikavér</del>	<del>12,5</del>	<del>4,6-7,0</del>	<del>12,0</del>	<del>1,2</del>
<del>9. Superior fehér</del>	12,5	4,6-9,0	12,0	1,08
<del>10. Superior csillag</del>	<del>12,5</del>	<del>4,6-9,0</del>	<del>12,0</del>	<del>1,08</del>
<del>11. Superior vörös</del>	12,5	4,6-7,0	12,0	1,2

#### ~~566.~~ változat,

amely a ~~2021-2022~~2023. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az Eger oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

8-12.	Superior késői szüretelésű	12,83	4,6-9,0	11,0	2,0
13.	<del>Grand superior bikavér</del>	<del>12,5</del>	<del>4,6-7,0</del>	<del>12,0</del>	<del>1,2</del>
9-14.	Grand superior fehér	12,5	4,6-9,0	12,0	1,08
15.	<del>Grand superior csillag</del>	<del>12,5</del>	<del>4,6-9,0</del>	<del>12,0</del>	<del>1,08</del>
10-6.	Grand superior vörös	12,5	4,6-7,0	12,0	1,2

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav 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	<del>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.</del>
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	<del>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.</del>
57.	Classicus vörös	Olyan gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő bor, amely fajtaborok esetében a fajtára jellemző színmélységekkel, színárnyalatokkal rendelkezik. Az illatai, ízei, lekerekedett 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.

**566. változat,**

amely a ~~2021-2022-23.~~ augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az Eger oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

8.	Superior bikavér	<del>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.</del>
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	<del>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.</del>
71.	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, lekerekedett savai, tannintartalma, a házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függ. Kifejezetten érlelt aromákkal, Báronyos 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	<del>Testes, gazdag telt vörösbor, melynek színárnyalata és színmélysége a gránátvörös szintől 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 feltüntetésével 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.</del>
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	<del>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.</del>

**566. változat,**

amely a [2021-2023.](#) augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

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, lekerekedett savakkal. Házásított 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.
------	----------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**566. változat,**

amely a 2021-2022-23. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1. Classicus bikavér	<p><input type="checkbox"/> A szőlőcefrét legalább 8 napig héjon kell erjeszteni;</p> <p><input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</p> <p><input type="checkbox"/> a bort legalább 6 hónapig fahordóban kell érlelni, kivéve: Blauburger, Kadarka, Kékportó, Turán fajták borait.</p> <p>Házasítási szabályok:</p> <p><input type="checkbox"/> legalább négy szőlőfajta bora házasítása kötelező, arányuknak meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot;</p> <p><input type="checkbox"/> a Kékfrankos fajta arányának 30-65% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie;</p> <p><input type="checkbox"/> a Turán és Biborkadarka fajták borának aránya együttesen és különkülön sem haladhatja meg a 10%-ot</p>	<input type="checkbox"/> A bor édesítése.
12. Classicus muskotály	<p><input type="checkbox"/> A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</p> <p><input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</p> <p><input type="checkbox"/> kötelező a must tisztítása</p>	-
23. Classicus siller	<p><input type="checkbox"/> A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</p> <p><input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.</p>	-
34. Classicus rozé	<p><input type="checkbox"/> A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</p> <p><input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</p> <p><input type="checkbox"/> kötelező a must tisztítása.</p>	-
45. Classicus fehér	<p><input type="checkbox"/> A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</p> <p><input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</p> <p><input type="checkbox"/> kötelező a must tisztítása.</p>	-
6. Classicus csillag	<p><input type="checkbox"/> a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</p> <p><input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; <input type="checkbox"/> kötelező a must tisztítása; Házasítási szabályok:</p> <p><input type="checkbox"/> legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot;</p> <p><input type="checkbox"/> egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot;</p> <p><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;</p> <p><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.</p>	<input type="checkbox"/> A bor édesítése.
57. Classicus vörös	<p><input type="checkbox"/> A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</p> <p><input type="checkbox"/> a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.</p>	-

#### 566. változat,

amely a [2021/2202/23.](#) augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az Eger oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

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"/> <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.
71. 1.	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.
81. 2.	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"/> <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	<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.

**566. változat,**

amely a [2021220223](#). augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



91 4.	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	<del> <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.                 </del> 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, Zefir, 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 Zefir fajták borának házasítási aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 30%-ot.	<del> <input type="checkbox"/> A bor édesítése;  <input type="checkbox"/> tölgyfadarabok használata;  <input type="checkbox"/> fordított ozmózis;  <input type="checkbox"/> a bor alkoholtartalmának részleges kivonása.                 </del>
10 6.	Grand superior vörös	<input type="checkbox"/> A szőlőcfrét 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,

#### **566. változat,**

amely a [2021-2022-23.](#) augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

- 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.	<del>Classicus bikavér</del> 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.	<del>Classicus esillag</del> 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, Zöldvettelíni
57.	Classicus vörös 10,60 %vol (17 °MM): Alibernet, Bíborkadarka-, Blauburger, Cabernet dorsa, Csókaszőlő, 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 esillag 12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében

**566. változat,**

amely a 2021220223. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

<del>711.</del>	Superior vörös	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
<del>812.</del>	Superior késői szüretelésű	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
<del>13.</del>	<del>Grand superior bikavér</del>	<del>12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében</del>
<del>914.</del>	Grand superior fehér	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
<del>15.</del>	<del>Grand superior csillag</del>	<del>12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében</del>
<del>106.</del>	Grand superior vörös	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében

**566. változat,**

amely a ~~2021220223.~~ augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

##### **1. CLASSICUS BOROK:**

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

##### **2. SUPERIOR ÉS GRAND SUPERIOR BOROK:**

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

**566. változat,**

amely a ~~2021~~2022 augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

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

**566. változat,**

amely a ~~2021~~2022~~23~~ augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Bortípus		Engedélyezett szőlőfajta
1.	Classicus bikavér	<del>Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt</del>
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, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
34.	Classicus rozé	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, 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	<del>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</del>
57.	Classicus vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
8.	Superior bikavér	<del>Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt</del>
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	<del>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</del>
71.	Superior vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, 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, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
13.	Grand superior bikavér	<del>Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt</del>
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

**566. változat,**

amely a 2021-2022-23. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

		muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefir, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
15.	Grand superior csillag	<del>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, Zefir, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni</del>
106.	Grand superior vörös	Alibernet, Báborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

**566. változat,**

amely a 2021220223. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### 1. Körülhatárolt terület bemutatása

#### Természeti tényezők

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

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

#### Az Egri Borvidék talajtípusai

Az egri földrajzi névhez tartozó termőhelyek 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 mészkőüledékeken 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 Egri 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 egri püspökségnek adományozta az egri 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 korábról ismeretes Eger (Agria vulgo Erla)

#### **566. változat,**

amely a ~~2021~~202223. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



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 kapatípust 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 riolittufába vájt pincékben, 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 filoxeravész előtt közvetlenül a szőlőültetvények zömét a Lúdtalpú és a Kereklevelű szőlő alkotta. 1859-ben a Szőlészeti Lapok a Kadarka mellett felveti további „fajok” megfelelő mértékű szaporításának szükségességét is, és kiemeli a jó borfestő képességgel rendelkező Oportót és a Fekete muskotályt.

**A Bikavér nevű, sötétvörös egri borféleség neve először 1851-ben fordul elő a közmondások könyvében: „Bikavér így nevezik az erős veresbort, például az egrit”.** A filoxeravész 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 fajtaérték-kutatás, 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.

#### **566. változat,**

amely a [2021-2023.](#) augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## 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 íz világú, 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 bortermelés északi határához közeli helyzetéből és a hegyi-völgyi szél létéből következően kvázi savassággal, hosszú ízekkel, különböző erőteljes gyümölcs és fűszeres aromákkal bíró hosszú idejű érlelésre is alkalmas borok.

A fajták nagy számának használata a borvidék 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 termesztenek, 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.

### 566. változat,

amely a [2021-2023](#). augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Általános jelölési szabályok

- a) ~~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-bérc, Ördögös, 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.
- ~~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.~~
- ~~g) Az évjárat feltüntetése kötelező.~~
- ~~h) A grand superior borokon kötelező a dűlőnév feltüntetése.~~

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

- a) Települések:

#### **566. változat,**

amely a ~~2021220223.~~ augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

- 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, Pünkösd-tető, Rózsa-hegy, Schwarcz, Szállás-völgy, Szél-hegy, Zúgó-part;
    - Demjén: Bodzás-tető, Farkas-hegy, Hangács, Nyitra, Pünkösd-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, 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, Szeszfőzde-tető, Vitéz;

**566. változat,**

amely a [2021-2023](#). augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

- 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, Gyúr, Ispán-berki, Jató-tető, Kangyalló, Mácsalma, Nagy-völgy-tető, Pazzag, Proletár, Szilos-oldal, Vas-lápa, Vén-hegy;
  - Tarnaszentmária: Dobi-oldal, Dobi-tető, Szőlőhegy;
  - Tófalu: Bogár-hát, Petes alja;
  - Verpelét: Ácsok, Alberki, Cinege, Fekete-oldal, Hagyóka, Hosszú-dűlő, Kecsehát, Kerékkötő, Keresztfa, Királyi-dűlő, Kis-hegy, Kő-hegy, Közép-bérc, Majka, Ördögös, Öreg-hegy, Padok, Pallagfő, Szent János-völgy, Szirák, Tilalmas, Tölgyes-szél, Túró-mező, Varjas, Veres.
- c) Kisebb földrajzi egységek és védjegyek kapcsolata: a részben, vagy teljes egészben egy kisebb földrajzi egység nevéből, vagy az ország egy földrajzi területére vonatkozó hivatkozásból álló lajstromozott védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt borászati termékek esetében nem kell alkalmazni a bor készítéséhez felhasznált szőlő származására előírt szabályokat.

### 3. Bortípusokhoz kapcsolódó jelölési szabályok

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

#### 566. változat,

amely a [2021220223](#). augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

		<input type="checkbox"/> <del>Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva</del>
69.	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 bor, termőhelyen palackozva, főbor
10.	Superior csillag	<input type="checkbox"/> <del>A csillag kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</del> <input type="checkbox"/> <del>Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva</del>
74.	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, főbor
81.	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"/> <del>A bikavér hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</del> <input type="checkbox"/> <del>Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva</del>
94.	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"/> <del>A csillag kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</del> <input type="checkbox"/> <del>Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva</del>
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 kiszerezésre vonatkozó szabályok:

- A superior és grand superior borok (bármely bortípus); ~~valamint a classicus Bikavér és Csillag~~ csak üvegpalackba kiszerezve hozható forgalomba. Minden más bortípus csak üvegpalackba vagy bag in boxba kiszerezve hozható forgalomba.
- A bort kiszerezni csak a borászati hatóság által engedélyezett és az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (a továbbiakban: EBHT) által nyilvántartásba vett palackozókban lehet. A palackozási kötelezettség nem vonatkozik az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra kerülő, saját termelésű boraira.
- A lehatárolt területen kívüli kiszerezés csak 48 órával a kiszerezés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül, az érzékszervi minőség megtartása érdekében meg kell történni a kiszerezésnek.

#### 566. változat,

amely a 2021-2023. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## **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 Egeri Borvidék Borbírálóminősítő Bizottsága. Az EBHT Rendtartása részeként az Igazgatóválasztmánya által elfogadott szabályzat szerint végzi a forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges, valamint a kereskedelemből 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 Egeri 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 Egeri 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) Kiszereles előzetes bejelentése: a bort kiszerelesre 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

### **566. változat,**

amely a ~~2021~~2022~~23~~. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

kiszállított bor kiszerelési szándékáról 48 órával annak megkezdése előtt köteles értesíteni a bor előállítására szerinti 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.~~

### **566. változat,**

amely a ~~2021~~2023. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



## 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:csongrad@mgszh.gov.hu)

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

### **566. változat,**

amely a ~~2021~~2022~~23~~. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:nograd@mgszh.gov.hu)

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

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

**566. változat,**

amely a ~~2021~~20223. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre  
alkalmazandó

Tel.: +36 1 329 7017 Fax:

+36 1 317 6231 e-mail:

[pest@mgszh.gov.hu](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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;

### **566. változat,**

amely a ~~2021~~2022~~23~~. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

- 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.

**566. változat,**

amely a ~~2021~~2023. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

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

**566. változat,**

amely a [2021-2023](#). augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

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

**566. változat,**

amely a ~~2021~~~~2022~~~~23~~. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

**566. változat,**

amely a 2021220223. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó