

Az
EGER
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre
alkalmazandó

Tartalomjegyzék

| | |
|--|----|
| I. NÉV | 2 |
| II. A BOROK LEÍRÁSA | 3 |
| III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK..... | 5 |
| IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET | 8 |
| V. MAXIMÁLIS HOZAM | 9 |
| VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK..... | 10 |
| VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL | 11 |
| VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK | 14 |
| IX. ELLENŐRZÉS..... | 18 |
| X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE..... | 22 |

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

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Klasszikus bikavér
2. Klasszikus muskotály
3. Klasszikus siller
4. Klasszikus rozé
5. Klasszikus fehér
6. Klasszikus vörös
7. Superior bikavér
8. Superior fehér
9. Superior vörös
10. Superior siller
11. Superior rozé

II/1A. Analitikai előírások

| Bortípus | | Minimális összes alkoholtartalom [%vol] | Összes savtartalom [g/l] | Tényleges alkoholtartalom [%vol] | Maximális illósavtartalom [g/l] |
|----------|----------------------|---|--------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| 1. | Klasszikus bikavér | 11,5 | 4,6-6,0 | 11,5-17,5 | 1,2 |
| 2. | Klasszikus muskotály | 11,0 | 4,6-9,0 | 10,0-17,5 | 1,08 |
| 3. | Klasszikus siller | 11,0 | 4,6-6,0 | 11,0-17,5 | 1,08 |
| 4. | Klasszikus rozé | 11,0 | 4,6-9,0 | 10,5-17,5 | 1,08 |
| 5. | Klasszikus fehér | 11,0 | 4,6-9,0 | 10,5-17,5 | 1,08 |
| 6. | Klasszikus vörös | 11,0 | 4,6-6,0 | 11,0-17,5 | 1,2 |
| 7. | Superior bikavér | 12,5 | 4,6-6,0 | 12,5-17,5 | 1,2 |
| 8. | Superior fehér | 12,5 | 4,6-9,0 | 12,5-17,5 | 1,08 |
| 9. | Superior vörös | 12,5 | 4,6-6,0 | 12,5-17,5 | 1,2 |
| 10. | Superior siller | 12,5 | 4,6-6,0 | 12,5-17,5 | 1,08 |
| 11. | Superior rozé | 12,5 | 4,6-9,0 | 12,5-17,5 | 1,2 |

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

b) Érzékszervi jellemzők

| Bortípus | | Érzékszervi jellemzők |
|----------|----------------------|--|
| 1. | Klasszikus 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. |
| 2. | Klasszikus 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. |
| 3. | Klasszikus | Kékszőlőkből készült, a rozé boroknál több színanyagot tartalmazó, mélyebb színű, a fajtának, |

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

| | | |
|-----|------------------|---|
| | siller | 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. |
| 4. | Klasszikus 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. |
| 5. | Klasszikus 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. | Klasszikus 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. |
| 7. | Superior bikavér | Olyan, a klasszikus 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. |
| 8. | 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. |
| 9. | Superior vörös | Olyan, a klasszikus 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, 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. |
| 10. | Superior siller | Kékszőlőkből készült, a rozé boroknál több színanyagot tartalmazó, mélyebb színű, a fajtának, fajtaösszetételnek megfelelően világos vörös színárnyalatú bor. Néhány esetben narancssárga színárnyalattal, teltebb, fanyarabb ízekkel bíró száraz bor, melynek illatában és ízében egyaránt megtalálhatóak az érett gyümölcs az érlelési és a fűszeres aromák. |
| 11. | Superior rozé | Olyan hagymahéj színmélységtől a rózsaszín színárnyalatig terjedő kékszőlőből készült friss, érett gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel (málna, őszibarack, meggy, ribizli, szamóca stb.), esetleg virág aromákkal rendelkező telt testes, élénk savakkal bíró bor, amely mérsékelt fanyarsággal rendelkezik. |

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően 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. | Klasszikus bikavér | <ul style="list-style-type: none"> – A szőlőcefrét legalább 8 napig héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – a bort legalább 6 hónapig fahordóban kell érlelni. <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> – legalább három szőlőfajta bora házasítása kötelező, arányuknak meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot, – egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot, – a Kékfrankos fajta használata kötelező, és ebből a fajtából kell a legnagyobb arányban házasítani, – a Turán és Báborkadarka fajták borának aránya együttesen és külön-külön sem haladhatja meg a 10%-ot | – A bor édesítése. |
| 2. | Klasszikus 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 | – |
| 3. | Klasszikus siller | <ul style="list-style-type: none"> – A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető. | – |
| 4. | Klasszikus 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. | – |
| 5. | Klasszikus 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. | – |
| 6. | Klasszikus vörös | <ul style="list-style-type: none"> – A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető. | – |
| 7. | Superior bikavér | <ul style="list-style-type: none"> – A szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – a bort legalább 12 hónapig fahordóban kell érlelni; – legalább 6 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt az Egri borvidéken. <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> – legalább öt szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot, – a Kékfrankos kivételével egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 30%-ot, – a Kékfrankos fajta arányának 30 és 50% között kell lennie, – a Turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a 5%-ot, – a Cabernet franc és Cabernet sauvignon fajták borának aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 30%-ot. | – A bor édesítése. |
| 8. | Superior 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. | – |
| 9. | Superior vörös | <ul style="list-style-type: none"> – A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető. | – |
| 10. | Superior siller | <ul style="list-style-type: none"> – A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető. | – |
| 11. | Superior 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. | – |

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

- a. 2010. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén (klasszikus és superior borok): művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű klasszikus és superior bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fennmaradásáig.
- b. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (klasszikus és 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 klasszikus és superior borok készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fenntartásáig.
- b. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (klasszikus borok):
 - viii. tőkesűrűség legalább 3700 tőke/ha,
 - ix. tőketávolság legalább 0,8 m.
- c. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (superior borok):
 - x. tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha,
 - xi. tőketávolság legalább 0,8 m.

3. Rügyterhelés: max. 6 világos rügy/m²

4. A szüret módja: gépi vagy kézi

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

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

| Bortípus | | A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom) |
|----------|----------------------|---|
| 1. | Klasszikus 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 |
| 2. | Klasszikus muskotály | 9,83 %vol (16 MM°) |
| 3. | Klasszikus siller | 10,60 %vol (17 °MM): Bíborkadarka, , Blauburger, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt , 12,08 %vol (19 °MM): Cabernet franc, Cabernet sauvignon Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah |
| 4. | Klasszikus rozé | 10,60 %vol (17 °MM): Bíborkadarka, , Blauburger, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt , 12,08 %vol (19 °MM): Cabernet franc, Cabernet sauvignon Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah |
| 5. | Klasszikus fehér | 9,83 %vol (16 °MM): Cserszegi Fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály 10,60% vol (17 °MM): Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling 12,08% vol (19 °MM): Chardonnay, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Trimini, Zenit |

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

| | | |
|-----|------------------|--|
| 6. | Klasszikus vörös | 10,60 %vol (17 °MM): Báborkadarka , Blauburger, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt 12,08 %vol (19 °MM): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah |
| 7. | Superior bikavér | 12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében |
| 8. | Superior fehér | 12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében |
| 9. | Superior vörös | 12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében |
| 10. | Superior siller | 12,83%vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében |
| 11. | Superior rozé | 12,83%vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében |

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

1. KLASSZIKUS 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 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

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

V. MAXIMÁLIS HOZAM

| Bortípus | | Maximális hozam |
|-----------------|----------------------|---|
| 1. | Klasszikus bikavér | 90 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 12,8t/ha szőlő |
| 2. | Klasszikus muskotály | 90 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 12,8t/ha szőlő |
| 3. | Klasszikus siller | 90 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 12,8t/ha szőlő |
| 4. | Klasszikus rozé | 90 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 12,8t/ha szőlő |
| 5. | Klasszikus fehér | 90 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 12,8t/ha szőlő |
| 6. | Klasszikus vörös | 90 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 12,8t/ha szőlő |
| 7. | Superior bikavér | 60 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 8,9 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 8,4 t/ha szőlő |
| 8. | Superior fehér | 60 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 8,9 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 8,4 t/ha szőlő |
| 9. | Superior vörös | 60 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 8,9 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 8,4 t/ha szőlő |
| 10. | Superior siller | 60 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 8,9 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 8,4 t/ha szőlő |
| 11. | Superior rozé | 60 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 8,9 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 8,4 t/ha szőlő |

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

| Bortípus | | Engedélyezett szőlőfajta |
|-----------------|----------------------|--|
| 1. | Klasszikus bikavér | Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt |
| 2. | Klasszikus muskotály | Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály |
| 3. | Klasszikus siller | Bíborkadarka, Kékoportó, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt |
| 4. | Klasszikus rozé | Bíborkadarka, Kékoportó, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt |
| 5. | Klasszikus fehér | Chardonnay, Cserszegi Fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zenit |
| 6. | Klasszikus vörös | Bíborkadarka, Kékoportó, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt |
| 7. | Superior bikavér | Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt |
| 8. | Superior fehér | Chardonnay, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini |
| 9. | Superior vörös | Kékoportó, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt |
| 10. | Superior siller | Kékoportó, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt |
| 11. | Superior rozé | Kékoportó, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt |

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően 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 fölé 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, 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 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 ős-szőlőlevél, 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 Tály 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) metszet a törökverő borvárosról, melyet 1617-ben közölt G. Hoefnagel. A város mindkét metszeten híres várával és szőlőhegyeivel büszkélkedik.

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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 kaptát 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 Lúdtalpu 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 vörösbort-készítési technológiai kutatások egyik legfontosabb hazai intézetévé vált.

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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 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 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 borvidék általános klimatikus adottságait a Bükk-hegység közelsége alakítja leginkább. Ebből fakad a téli fagyok elleni védetség, 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, 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 termőréteggel bíró 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.

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a védett eredetű bor hagyományos kifejezés is, a „védett eredetű klasszikus bor” vagy a „védett eredetű 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” kifejezéssel, melyet az eredetmegjelölést követően, azzal azonos tipográfiával kell a címkén feltüntetni. Olyan borok esetén, melyek címkéjén dűlőnév szerepel, a bor megnevezésében* ezen egység feltüntetése helyettesítheti a Superior kifejezést. Ebben az esetben a dűlőnév az eredetmegjelölést megelőzően is feltüntethető.
- d) A „Bikavér” hagyományos kifejezés csak a az alábbi területen termelt 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, valamint Verpelét település 080, 202, 0120/1, 0120/2, 0120/3, 0160/1, 0160/2, 0158/1, 0158/2, 0169/2a, 156, 0190/1-185, 0152/1a, 0152/1p, 0140/a, 0140/j helyrajzi számú területei.
- e) A „Bikavér” hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.
- f) 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 borok címkéjén és palackján jelölhető. Kivételt jelent az Egri borvidék védjegyén található bikafejre utaló ábra.
- g) Jelölhető hagyományos kifejezések: 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 55. § szerint.
- h) Jelölhető korlátozottan használható kifejezések: 127/2009. FVM rendelet 15. számú melléklete szerint.

* a bor megnevezése e rész vonatkozásában az alábbiakból áll: az eredetmegjelölés, valamint a tipográfiájából adódóan címkén az eredetmegjelöléssel azonos hangsúllyal megjelenő, a termékleírásban szabályozott elemek.

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

- a) Települések:
 - i) klasszikus és 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 superior borokon;
 - ii) eredetazonosság: 100%;
 - iii) a címkén a borvidéki település nevét is jelölni kell;
 - iv) a superior borokon feltüntethető dűlőnevek:

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

- 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: Afrika, Agárdi, Almagyar, 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-Eged-dűlő, Nagy-Eged-hegy, Nagy-galagonyás, 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, Tornyos, 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, 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, Nagyút, Öreg-hegy, Pap-föld, Szeszfőzde-tető, Vitéz;
 - Ostoros: Bikus, Csárda-kert, Gólint, Hermány, Janó, Kutya-hegy, Pajados, Sóderbánya-tető, Szél-hegy, Szilvás-tető, Tag, Verem-part;
 - Szomolya: Csáj-lapos, Demecs, Galagonyás, Gyűr, Ispán-berki, Jató-tető, Kangyalló, Mácsalma, Nagy-völgy-tető, 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, Kecse-hát, Kerékkötő, Keresztfa, Királyi-dűlő, Kis-hegy, Kő-hegy, Közép-bérc, Majka, Ördögös, Öreg-hegy, Padok, Pallagfő, Szent János-völgy, Szirák, Tilalmas, Tölgyes-szél, Túró-mező, Varjas, Veres.
- 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

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

útján meghonosodott védjegyekkel jelölt borászati termékek esetében nem kell alkalmazni a bor készítéséhez felhasznált szőlő származására előírt szabályokat.

3. A kiszereésre vonatkozó szabályok:

- a) A superior borok (bármely bortípus), valamint a klasszikus Bikavér csak üvegpalackba kiszereelve hozható forgalomba. A bort kiszereelni 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.
- b) A lehatárolt területen kívüli kiszereelés csak 48 órával a kiszereelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül, az érzékszervi minőség megtartása érdekében meg kell történni a kiszereelésnek.

4. A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma:

- a) klasszikus borok:
 - i) Bikavér: a szüretet követő év november 1.;
 - ii) minden más bortípus esetében: nincs szabályozva.
- b) superior borok:
 - i) Bikavér: a szüretet követő második év május 1.;
 - ii) Vörös: a szüretet követő második év május 1.;
 - iii) minden más bortípus esetében: a szüretet követő év május 1..

5. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: az Egri Borvidék Borbíró Bizottsága. Az EBHT Rendtartása részeként az EBHT tanácsulása által elfogadott szabályzat szerint végzi a forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges, valamint a kereskedelemből származó ellenőrzési minták érzékszervi minősítését.

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 eredetmegjelöléses/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.

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

- ii) Kiszzerelés előzetes bejelentése: a bort kiszzerelésre 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 kiszzerelési 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 kiszzerelő vállalkozás költségviselése mellett ellenőrizheti a kiszzerelési tevékenységet.

7. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Kompolt település területén

8. Ellenőrző jegy: a kiszzerelésen kötelező az EBHT által kiadott tanúsító védjegy elhelyezése.

9. Mintavétel: a forgalomba hozatali engedély igényléséhez szükséges mintákat hegybíró veszi.

10. Átmeneti szabályok:

- a) Az a termelő, aki 2009. december 31. előtt termelt szőlőből dűlőmegjelöléssel ellátott Egri Bikavért hozott forgalomba és eleget tett a 102/2009. FVM rendelet 20 §-ban foglalt kötelezettségeinek, az ugyanazon ültetvényből és dűlőből származó dűlő megjelölésű borának házasításakor a klasszikus Egri Bikavér borra vonatkozó korábbi házasítási szabályokat kell, hogy alkalmazza az adott ültetvény fennállásáig, vagy amíg az ültetvény fajtaösszetételét nem változtatja meg.

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) Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bmi@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.mgszh.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>

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően 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

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>

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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;

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően 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.

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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 szemlérelől készült jegyzőkönyv | Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Pincetechnológia | <ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérelől készült jegyzőkönyv | Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa |

| II. Évjáratfüggő elemek | | | |
|--|--|---|---|
| <i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i> | | | |
| Potenciális terméshozam | <ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérelől 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 szemlérelől 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 szemlérelől készült jegyzőkönyv | Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Szőlő származását igazoló dokumentum | | <ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány | Hegybíró |
| <i>II/2 Bor eredetének igazolása</i> | | | |
| Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése | <ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése | <ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány | Hegybíró |

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

| | | | |
|---|--|--|---|
| Alkalmazott borászati eljárások | <ul style="list-style-type: none"> • Pinckönyv, borszarmazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv | Hegybíró Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Bor származását igazoló dokumentum | | <ul style="list-style-type: none"> • Első borszarmazási bizonyítvány | Hegybíró |

| | | | |
|--|--|---|---|
| III. Forgalomba hozatal | | | |
| <i>III/1 Bor eredetének igazolása</i> | | | |
| Bor eredetének ellenőrzése | <ul style="list-style-type: none"> • Első borszarmazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány | Hegybíró |
| Alkalmazott borászati eljárások | <ul style="list-style-type: none"> • Pinckönyv, borszarmazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv | Hegybíró Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Bor származását igazoló dokumentum | | <ul style="list-style-type: none"> • Borszarmazási bizonyítvány | Hegybíró |
| <i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i> | | | |
| Mintavétel | <ul style="list-style-type: none"> • Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel | <ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv | Egri Borvidék Borminősítő Bizottsága |
| Organoleptikus paraméterek | <ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi bírálat és minősítés | <ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkár határozata | Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Minőség-tanúsító védjegy | <ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> • Pinckönyv, forgalomba hozatali engedély borszarmazási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv | Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése | <ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzés • Próbavásárlás | <ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkári határozat | <ul style="list-style-type: none"> • Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa |

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó