

Az
EGER
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

6. változat,

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

Tartalomjegyzék

I. NÉV	2
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.iroda@gmail.com

I. NÉV

Eger, Egri

6. változat,

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

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Classicus muskotály
2. Classicus siller
3. Classicus rozé
4. Classicus fehér
5. Classicus vörös
6. Superior fehér
7. Superior vörös
8. Superior késői szüretelésű bor
9. Grand superior fehér
10. Grand superior vörös

II/1A. Analitikai előírások

Bortípus		Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Classicus muskotály	11,0	4,6-9,0	10,0	1,08
2.	Classicus siller	11,0	4,6-7,0	11,0	1,08
3.	Classicus rozé	11,0	4,6-9,0	10,5	1,08
4.	Classicus fehér	11,0	4,6-9,0	10,5	1,08
5.	Classicus vörös	11,0	4,6-7,0	11,0	1,2
6.	Superior fehér	12,5	4,6-9,0	12,0	1,08
7.	Superior vörös	12,5	4,6-7,0	12,0	1,2
8.	Superior késői szüretelésű	12,83	4,6-9,0	11,0	2,0
9.	Grand superior fehér	12,5	4,6-9,0	12,0	1,08
10.	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:

b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus	Érzékszervi jellemzők
----------	-----------------------

6. változat,

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

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

1.	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.
2.	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.
3.	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.
4.	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.
5.	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.
6.	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.
7.	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, Bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, amelyek gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromákkal bírnak a száraztól az édes kategóriáig.
8.	Superior 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.
9.	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.
10.	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. Házasított borok esetén a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos kifejezetten érett ízekkel, testességgel rendelkező bor. Illatában és ízében egyaránt megjelenhetnek a gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és a fűszeres (fahéj, pörkölt fa, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromák. A bor a száraztól az édes kategóriáig hozható forgalomba.

6. változat,

amely a 2023. 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 muskotály	☐ A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; ☐ a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; ☐ kötelező a must tisztítása	–
2.	Classicus siller	☐ A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; ☐ a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.	–
3.	Classicus rozé	☐ A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; ☐ a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; ☐ kötelező a must tisztítása.	–
4.	Classicus fehér	☐ A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; ☐ a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; ☐ kötelező a must tisztítása.	–
5.	Classicus vörös	☐ A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; ☐ a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.	–
6.	Superior fehér	☐ A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; ☐ a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; ☐ kötelező a must tisztítása.	☐ A bor édesítése.
7.	Superior vörös	☐ A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; ☐ a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.	☐ A bor édesítése.
8.	Superior késői szüretelésű	☐ A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; ☐ a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; ☐ kötelező a must tisztítása	☐ A bor édesítése; ☐ tölgyfadarabok használata; ☐ fordított ozmózis, a bor alkoholtartalmának részleges kivonása.
9.	Grand superior fehér	☐ A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; ☐ a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; ☐ kötelező a must tisztítása; ☐ legalább 6 hónapos érlelés.	☐ A bor édesítése.
10.	Grand superior vörös	☐ A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; ☐ a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;	☐ 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

6. változat,

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

védett eredetű classicus, superior és grand superior bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fennmaradásáig.

- b. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (classicus, superior és grand superior borok):
- Guyot,
 - középmagas kordon,
 - alacsony kordon,
 - ernyő,
 - legyező,
 - fej
 - bakművelés

2. A szőlőültetvény tökesűrűségére vonatkozó szabályok.

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

3. A szüret módja: gépi vagy kézi

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

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

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom)
1.	Classicus 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
2.	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
3.	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

6. változat,

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

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

4.	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
5.	Classicus vörös	10,60 %vol (17 °MM): Alibernet, Bőrkadarka, Blauburger, Cabernet d'orsa, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt 12,08 %vol (19 °MM): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah
6.	Superior fehér	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
7.	Superior vörös	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
8.	Superior késői szüretelésű	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
9.	Grand superior fehér	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
10.	Grand superior vörös	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében

6. változat,

amely a 2023. 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, Tófalú 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, Tófalú és Verpelét települések a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II/1.

osztályú határrészeibe tartozó területek

V. MAXIMÁLIS HOZAM

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

6. változat,

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

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Bortípus		Engedélyezett szőlőfajta
1.	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
2.	Classicus siller	Alibernet, Bőrkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
3.	Classicus rozé	Alibernet, Bőrkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
4.	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
5.	Classicus vörös	Alibernet, Bőrkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
6.	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
7.	Superior vörös	Alibernet, Bőrkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
8.	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, Bőrkadarka, Kékoportó, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
9.	Grand superior fehér	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
10.	Grand superior vörös	Alibernet, Bőrkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

6. változat,

amely a 2023. 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 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 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 késztette IV. Bélát, hogy idegeneket telepítsen az országba. Valószínűleg ekkor kerültek Egerbe vallonok, az Olasz utca lakói, valamint az Eger közelében lévő Tálya község vallon telepesei, akik a szőlők francia művelési módját, s a bor hordókban való tárolását meghonosították.

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

Az Egri bortermesztés hírneve hosszú évszázadokra tekint vissza. Boutatts Gáspár, németalföldi rajzoló és rézmetsző számos magyar tárgyú rézkarca ismeretes, így az Antwerpenben 1688-ban megjelent „Description exacte des Royaumes de Hongrie” c. kiadványában szerepel Eger „Erlau” látképe is. Még korábbi ismeretes Eger (Agria vulgo Erla)

6. változat,

amely a 2023. 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 filoxéravész előtt közvetlenül a szőlőültetvények zömét a Lúdtalpú és a Kereklevelű szőlő alkotta. 1859-ben a Szőlészeti Lapok a Kadarka mellett felveti további „fajok” megfelelő mértékű szaporításának szükségességét is, és kiemeli a jó borfestő képességgel rendelkező Oportót és a Fekete muskotályt.

A filoxéravész után az egri szőlő- és bortermelés fontosságát bizonyítandó létrehozták a vincellériskolával közösen az Ampelológiai Intézet egri állomását, amely a későbbiekben kutatóintézetként működve a rezisztencianemesítés, a fajtaérték-kutatás, a termőhely (dűlők) értékelésének, valamint a borászati, elsősorban vörösbort-készítési 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.

6. változat,

amely a 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 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 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.

6. változat,

amely a 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 a „védett eredetű bor” vagy a „védett eredetű superior bor” vagy a „védett eredetű grand superior bor” hagyományos kifejezés használható.
- 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) 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 oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok címkéjén és palackján jelölhető. Kivételt jelent az Egri borvidék védjegyén található ábra.
- e) 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 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:
 - 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;

6. változat,

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

- 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, Pünkösdtető, Rózsa-hegy, Schwarcz, Szállás-völgy, Szél-hegy, Zúgó-part;
- Demjén: Bodzás-tető, Farkas-hegy, Hangács, Nyitra, Pünkösdtető, 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, Kőköttő, Nagyfai-dűlő, Nyilas-már, Perzselő, Pipis, Szeles-oldal, Szeles-tető, Tekenő-hát, Zsidó-szél;
- Novaj: Halom, Hegyi-tábla, Hermány, Hodály-tető, Juhszalagos, Kis-gyepföld, Mezőkövesdi út tető, Nagy-gyepföld, Nagy út, Öreg-hegy, Pap-föld, Szeszfőzdetető, Vitéz;
- Ostoros: Bikus, Csárda-kert, Gólint, Hermány, Janó, Kutya-hegy, Pajados, Sóderbánya-tető, Szél-hegy, Szilvás-tető, Tag, Tehéntánc, Verem-part;
- Szomolya: Csáj-lapos, Demecs, Galagonyás, Gyűr, Ispán-berki, Jató-tető, Kangyalló, Mácsalma, Nagy-völgy-tető, Pazsag, Proletár, Szilos-oldal, Vas-lápa, Vén-hegy;
- Tarnaszentmária: Dobi-oldal, Dobi-tető, Szőlőhegy;
- Tófalu: Bogár-hát, Petes alja;
- Verpelét: Ácsok, Alberki, Cinege, Fekete-oldal, Hagyóka, Hosszú-dűlő, 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.

6. változat,

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

- 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
1.	Classicus muskotály	☐ Jelölhető HK és EKHK: cuvée, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ☐ A „Muskotály” kifejezés csak úgy tüntethető fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.
2.	Classicus siller	☐ Jelölhető HK és EKHK: cuvée, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva
3.	Classicus rozé	☐ Jelölhető HK és EKHK: cuvée, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva
4.	Classicus fehér	☐ A szőlőfajták nevei csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon. ☐ További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni. ☐ Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor
5.	Classicus vörös	☐ A szőlőfajták nevei csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon. ☐ További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni. ☐ Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor
6.	Superior fehér	☐ A szőlőfajták nevei csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon. ☐ További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni. ☐ Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva, főbor
7.	Superior vörös	☐ A szőlőfajták nevei csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon. ☐ További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni. ☐ Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű termőhelyen palackozva, főbor
8.	Superior késői szüretelésű	☐ A szőlőfajták nevei csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon. ☐ További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni. ☐ Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva
9.	Grand superior fehér	☐ A szőlőfajták nevei csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon. ☐ További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni. ☐ Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva
10.	Grand superior vörös	☐ A szőlőfajták nevei csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon. ☐ További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni. ☐ Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva

6. változat,

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

4. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

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

5. Az illetékes földrajzi árujelző borbíráló bizottság kijelölése:

az Egri Borvidék Borminősítő Bizottsága. Az EBHT által elfogadott szabályzat szerint végzi a forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges, valamint a kereskedelemből származó ellenőrzési minták érzékszervi minősítését.

6. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

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.
- ii) Kiszerelés előzetes bejelentése: a bort kiszerelésre a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után lehet. A bort a kiszállítás napjától számított 90 napon belül forgalomba hozatalra ki kell szerelni, ellenkező esetben a bor az Eger eredetmegjelölés használatának jogát elveszíti. A borászati vállalkozás a kiszállított bor kiszerelési szándékáról 48 órával annak megkezdése előtt köteles értesíteni a bor előállítása szerint illetékes hegyközség hegybíróját és az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsát. (Az EBHT az ellenőrzött borvidéken kívüli, bort

6. változat,

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

kiszerező vállalkozás költségviselése mellett ellenőrizheti a kiszerezési tevékenységet.

- 7. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:** Kompolt település területén, illetve Noszvaj település Dóc dűlő területén termett szőlő esetén Bogács, Bükkzsérc és Cserépfalu települések területén
- 8. Mintavétel:** a forgalomba hozatali engedély igényléséhez szükséges mintákat 50 hl-ig a bort előállító termelő veszi és a hegybíró ellenjegyzí. Ezt meghaladó mennyiségtől a mintát hegybíró veszi. A termelő által vett minta és a minősítendő bortétel azonosságáért a bort előállító termelő felel.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

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

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

+36 1 212 49 78 e-mail.:

bor@nebih.gov.hu

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

(2) Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 6000

Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370 Fax:

+36 76 487 052 e-mail:

bacs@mgszh.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 7623

Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450 Fax.:

+36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 5600

Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180 Fax:

+36 66 454 878 e-mail:

bekes@mgszh.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 3525

Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700 Fax:

+36 46 515 701

6. változat,

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

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

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 6720

Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470 Fax:

+36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 8000

Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460 Fax:

+36 22 502 064 e-mail:

fejer@mgszh.gov.hu

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9028 Győr, Arató u. 5. Tel.: +36 96 529 330 Fax: +36 96 529 333 e-mail:

gyor@mgszh.gov.hu

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

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 4024

Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 523 800 Fax:

+36 52 523 801 e-mail:

hajdu@mgszh.gov.hu

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

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 3300

Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 765 Fax:

+36 36 510 755 e-mail:

heves@mgszh.gov.hu

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

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 5000

Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

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

56 505 371 e-mail:

szolnok@mgszh.gov.hu

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

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 2800

Tatabánya, Győri út 13.

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

305 771 e-mail:

komarom@mgszh.gov.hu

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 3100

Salgótarján, Baglyasi út 2.

6. változat,

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

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

32 521 524 e-mail:

nograd@mgszh.gov.hu

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 1135

Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017 Fax:

+36 1 317 6231 e-mail:

pest@mgszh.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 7400

Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

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

82 315 023 e-mail:

somogy@mgszh.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 4400

Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300 Fax:

+36 42 508 311

e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 7100

Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869 Fax:

+36 74 415 688 e-mail:

tolna@mgszh.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 9700

Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093 Fax:

+36 94 327 852 e-mail:

vas@mgszh.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 8200

Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472 Fax:

+36 88 407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei 8900

Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

6. változat,

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

Tel.: +36 92 550 570 Fax:

+36 92 550 571 e-mail:

zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

6. változat,

amely a 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
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.)	- Adminisztratív ellenőrzés: - HEGYÍR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	- Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	☐ Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	☐ Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	☐ Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	- Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű - Adminisztratív ellenőrzés	- Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv - Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	- Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés - Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	- Kiadott származási bizonyítvány - Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

6. változat,

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

Szőlő származását igazoló dokumentum		☐ Szüreti bejegyzés	Hegybíró
II/2 Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	☐ Szüreti bejegyzés adminisztratív ellenőrzése	☐ Szüreti bejegyzés	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		☐ Első származási bizonyítvány	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	☐ Első származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés	☐ Kiadott származási bizonyítvány	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		☐ Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	☐ Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel	☐ Mintavételi jegyzőkönyv	Egri Borvidék Borminősítő Bizottsága

6. változat,

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

Organoleptikus paraméterek	☐ Érzékszervi bírálat és minősítés	☐ Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkár határozata	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Minőség-tanúsító védjegy	• Adminisztratív ellenőrzés: forgalombahozatali engedély és tétel mennyisége • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	• Kockázatelemzés • Próbavásárlás	☐ Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkári határozat	☐ Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

6. változat,

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