

Az  
**EGER**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**3. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre  
alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

I. NÉV .....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA .....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	6
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET .....	11
V. MAXIMÁLIS HOZAM .....	12
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	13
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL .....	14
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK .....	17
IX. ELLENŐRZÉS.....	23
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	27

**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

## **3. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

1. Classicus bikavér
2. Classicus muskotály
3. Classicus siller
4. Classicus rozé
5. Classicus fehér
6. Classicus csillag
7. Classicus vörös
8. Superior bikavér
9. Superior fehér
10. Superior csillag
11. Superior vörös
12. Superior késői szüretelésű bor
13. Grand superior bikavér
14. Grand superior fehér
15. Grand superior csillag
16. Grand superior vörös

### II/1A. Analitikai előírások

Bortípus		Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Classicus bikavér	11,5	4,6-6,0	11,5-17,5	1,2
2.	Classicus muskotály	11,0	4,6-9,0	10,0-17,5	1,08
3.	Classicus siller	11,0	4,6-6,0	11,0-17,5	1,08
4.	Classicus rozé	11,0	4,6-9,0	10,5-17,5	1,08
5.	Classicus fehér	11,0	4,6-9,0	10,5-17,5	1,08
6.	Classicus csillag	11,0	4,6-9,0	11,0-13,0	1,08
7.	Classicus vörös	11,0	4,6-6,0	11,0-17,5	1,2
8.	Superior bikavér	12,5	4,6-6,0	12,5-17,5	1,2
9.	Superior fehér	12,5	4,6-9,0	12,5-17,5	1,08
10.	Superior csillag	12,5	4,6-9,0	12,5-17,5	1,08
11.	Superior vörös	12,5	4,6-6,0	12,5-17,5	1,2
12.	Superior késői szüretelésű	12,83	4,6-9,0	11,0-17,5	2,0
13.	Grand superior bikavér	12,5	4,6-6,0	12,5-17,5	1,2
14.	Grand superior fehér	12,5	4,6-9,0	12,5-17,5	1,08
15.	Grand superior csillag	12,5	4,6-9,0	12,5-17,5	1,08
16.	Grand superior vörös	12,5	4,6-6,0	12,5-17,5	1,2

### 3. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

## b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus		Érzékszervi jellemzők
1.	Classicus bikavér	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.	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.
3.	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.
4.	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.
5.	Classicus fehér	Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező friss, üde jellegű, hosszú ízű bor, amely fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illatokkal, ízekkel rendelkezik. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető fehérbor.
6.	Classicus csillag	Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező friss üde jellegű, gyümölcsillatokat és/vagy virágillatokat magában hordozó, intenzív gyümölcs ízekkel rendelkező száraz fehérbor, amelynek komplexitását jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege, illetve a fahordós érlelés jellege sem lehet uralkodó jegy benne.
7.	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 szárasztól az édes kategóriáig.
8.	Superior bikavér	Olyan, a Classicus Egrei 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.
9.	Superior fehér	Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező magasabb minőségű, fejlett, érett, hosszú ízű bor, amely magasabb alkoholtartalommal rendelkezik. Fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illatok, zamatok jellemzik, házasított bor esetében a fajták házasítási arányából következően eltérő jellegű, telt hosszú ízű bor, száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában.
10.	Superior csillag	Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező gazdag telt ízű, gyümölcsillatokat és/vagy virágillatokat magában hordozó, fejlettebb, érettebb, intenzív, komplex száraz fehérbor, mely egyetlen szőlőfajta borának jellege sem uralkodik benne. Jellemzője lehet esetenként mineralitás (dűlőjelle) vagy más egyedi aroma.
11.	Superior vörös	Olyan, a Classicus Egrei 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

### 3. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

		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.
12.	Superior késői szüretelésű	A fehérborok esetében zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező, vörösborok esetében gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő megjelenésű bor. A borban egyetlen fajta használata esetében a fajtára jellemző színmélységek, színárnyalatok, illatok és zamatok, több fajta alkalmazása esetében a komplexitás mellett. A bor illatában és ízében egyaránt a túlérett szőlőre utaló illatok és zamatok (pl. a mazsola) uralkodnak, de megjelenhetnek a nemes rothadás által képződött ún. „botrytiszes” aromák is.
13.	Grand superior bikavér	Testes, gazdag telt vörösbor, melynek színárnyalata és színmélysége a gránátvörös színtől a mély rubin színig terjed. A bor házasításában kötelezően használt kékfrankos miatt a többi vörösbor házasítástól eltérő egyedi száraz vörösbor házasítás. Illatában és ízében gazdagon tartalmaz fűszeres és gyümölcs aromákat is. Jellemzően ízhosszú bor tanninhangsúlyosság nélkül. A dülő feltűntetésével forgalmazni kívánt borokra sok esetben elsősorban az egyedi karakter (pl. ásványosság) a jellemző. A hosszú hordós és palackos érlelés következtében erőteljes érlelési aromákkal is rendelkezhet. Komplexitását az is jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege sem lehet az adott borra jellemző uralkodó jegy.
14.	Grand superior fehér	Testes, telt, gazdag érlelt fehér bor, melynek színe a zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedhet. Magasabb minőségét jelzi, hogy kifejezetten érett, hosszú ízű, viszonylag magas alkoholtartalommal bír. Fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illatok, zamatok jellemzik, házasított bor esetében a fajták házasítási arányából következően eltérő jellegű telt hosszú ízű bor, száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában.
15.	Grand superior csillag	Testes, gazdag, telt száraz fehérbor. Színe a zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedhet. Az érett szőlőtermés és az érlelés következtében kifejezetten érett illatokkal és ízekkel bíró bor. Komplexitását jelzi, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege sem lehet az adott borra jellemző uralkodó jegy. Mindemellett a bor gazdag gyümölcs ízekkel rendelkezik, esetenként mineralitással (dülőjelleg) is rendelkezhet. Jellemzője az íz teltség, az íz hosszúság és a fahordós érlelés.
16.	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.

**3. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

Bortípus		Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Classicus bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőcefrét legalább 8 napig héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– a bort legalább 6 hónapig fahordóban kell érlelni.</li> </ul> <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legalább négy szőlőfajta bora házasítása kötelező, arányuknak meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot,</li> <li>– a Kékfrankos fajta arányának 30-50% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie;</li> <li>– a Turán és Báborkadarka fajták borának aránya együttesen és külön-külön sem haladhatja meg a 10%-ot</li> </ul>	– A bor édesítése.
2.	Classicus muskotály	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása</li> </ul>	–
3.	Classicus siller	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.</li> </ul>	–
4.	Classicus rozé	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása.</li> </ul>	–
5.	Classicus fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása.</li> </ul>	–
6.	Classicus csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása;</li> </ul> <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot;</li> <li>– egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot;</li> <li>– a Cserzei fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit, Zengő fajták valamelyikének a használata kötelező, és ezekből a fajtákból együttesen legalább 50%-os arányban kell házasítani;</li> <li>– a Cserzei fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály és a Zefír fajták borának házasítási aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 30%-ot.</li> </ul>	– A bor édesítése.
7.	Classicus vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.</li> </ul>	–
8.	Superior bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– a bort legalább 12 hónapig fahordóban kell érlelni;</li> <li>– legalább 6 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt az Egri borvidéken.</li> </ul> <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot,</li> <li>– a Kékfrankos fajta arányának 30 és 50% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie;</li> <li>– a Turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a 10%-ot.</li> <li>–</li> </ul>	– A bor édesítése.
9.	Superior fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> </ul>	– A bor édesítése.

#### 3. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>- kötelező a must tisztítása.</li> </ul>	
10.	Superior csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>- kötelező a must tisztítása;</li> <li>- legkorábban a szüretet követő február 1-jén palackozható;</li> <li>- 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;</li> </ul> <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot;</li> <li>- egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot;</li> <li>- a Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit, Zengő fajták valamelyikének a használata kötelező, és ezekből a fajtákból együttesen legalább 50%-os arányban kell házasítani;</li> <li>- a Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály és a Zefír fajták borának házasítási aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 30%-ot.</li> </ul>	- A bor édesítése.
11.	Superior vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.</li> </ul>	- A bor édesítése.
12.	Superior késői szüretelésű	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>- kötelező a must tisztítása</li> <li>- legkorábban a szüretet követő február 1-jén palackozható</li> <li>- 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A bor édesítése;</li> <li>- tölgyfadarabok használata;</li> <li>- fordított ozmózis, a bor alkohol-tartalmának részleges kivonása.</li> </ul>
13.	Grand superior bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni;</li> <li>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>- a bort legalább 16 hónapig fahordóban kell érlelni;</li> <li>- legalább 6 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt az Egri borvidéken.</li> </ul> <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot;</li> <li>- a Kékfrankos fajta arányának 30 és 50% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie;</li> <li>- a Turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a 5%-ot;</li> <li>-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A bor édesítése;</li> <li>- .</li> </ul>
14.	Grand superior fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>- kötelező a must tisztítása;</li> <li>- legalább 6 hónapos fahordós érlelés;</li> <li>- 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A bor édesítése;</li> <li>-</li> </ul>
15.	Grand superior csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>- kötelező a must tisztítása;</li> <li>- legalább 6 hónapos fahordós érlelés;</li> <li>- 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt.</li> </ul> <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot</li> <li>- egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot;</li> <li>- a Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit, Zengő fajták valamelyikének a használata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A bor édesítése;</li> <li>- tölgyfadarabok használata;</li> <li>- fordított ozmózis;</li> <li>- a bor alkoholtartalmának részleges kivonása.</li> </ul>

**3. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

		<p>kötelező, és ezekből a fajtákból együttesen legalább 50%-os arányban kell házasítani;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– a Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály és a Zefír fajták borának házasítási aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 30%-ot.</li> </ul>	
16.	Grand superior vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>–</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A bor édesítése;</li> <li>–</li> </ul>

**3. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően 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 (classicus, superior és grand superior borok): művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű classicus, superior és grand superior bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fennmaradásáig.
- b. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (classicus, superior és grand superior borok):
  - i. Guyot,
  - ii. középmagas kordon,
  - iii. alacsony kordon,
  - iv. ernyő,
  - v. legyező,
  - vi. fej
  - vii. bakművelés

### 2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.

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

### 3. A szüret módja: gépi vagy kézi

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

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

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom)
1.	Classicus bikavér	10,60 %vol, (17 MM°): Bíbor kadarka, Blauburger, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt 12,08 %vol (19 MM°): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah
2.	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, Trimini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő , Zöldszilváni, Zöld veltelíni
3.	Classicus siller	10,60 %vol (17 °MM): Alibernet, Bíborkadarka, , Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt ,

### 3. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

4.	Classicus rozé	10,60 %vol (17 °MM): Alibernet, Báborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszólló, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah ,Turán, Zweigelt
5.	Classicus fehér	9,83 %vol (16 °MM): Chasselas, Cserszegi Fúszeres, Ezerfúrtú, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Kadarka 10,60% vol (17 °MM): Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő , Zöldszilváni, Zöld veltelíni
6.	Classicus csillag	9,83 %vol (16° MM) Chasselas, Cserszegi Fúszeres, Ezerfúrtú, Chasselas Irsai Olivér Mátrai muskotály Ottonel muskotály Sárga muskotály 10.57% vol, (17° MM), Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling, Rizlingszilváni, Zöldszilváni, Zöldveltelíni 12.06% vol (19° MM) Bouvier, Chardonnay Pinot blanc, Rajnai rizling Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini Viognier, Zefír, Zenit, Zengő
7.	Classicus vörös	10,60 %vol (17 °MM): Alibernet, Báborkadarka , Blauburger, Csókaszólló, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt 12,08 %vol (19 °MM): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah
8.	Superior bikavér	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
9.	Superior fehér	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
10.	Superior csillag	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
11.	Superior vörös	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
12.	Superior késői szüretelésű	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
13.	Grand superior bikavér	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
14.	Grand superior fehér	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
15.	Grand superior csillag	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
16.	Grand superior vörös	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében

**3. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

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

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

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

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

##### **3. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

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

### 3. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

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

### 3. változat,

amely a 2016. 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 készítette IV. Bélát, hogy idegeneket telepítsen az országba. Valószínűleg ekkor kerültek Egerbe vallonok, az Olasz utca lakói, valamint az Eger közelében lévő Tályá község vallon telepesei, akik a szőlők francia művelési módját, s a bor hordókban való tárolását meghonosították.

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

Az Egri bortermesztés hírneve hosszú évszázadokra tekint vissza. Boutatts Gáspár, németalföldi rajzoló és rézmetsző számos magyar tárgyú rézkarca ismeretes, így az Antwerpenben 1688-ban megjelent „Description exacte des Royaumes de Hongrie” c. kiadványában szerepel Eger „Erlau” látképe is. Még korábról ismeretes Eger (Agria vulgo Erla) metszet a törökverő borvárosról, melyet 1617-ben közölt G. Hoefnagel. A város mindkét metszeten híres várával és szőlőhegyeivel büszkélkedik.

### 3. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően 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.

### **3. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően 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 létezésé során mindig jellemző volt, ezért alakult ki, hogy a borvidék a házasított borok, kiemelten az Egri Bikavér hazája.

### **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása**

A borvidék általános klimatikus adottságait a Bükk-hegység közelsége alakítja leginkább. Ebből fakad a téli fagyok elleni 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.

### **3. változat,**

amely a 2016. 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 használható a védett eredetű bor hagyományos kifejezés is, a „védett eredetű Classicus bor” vagy a „védett eredetű superior bor” vagy a „védett eredetű grand superior bor” módon.
- b) Fajtanév, hagyományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés vagy a bor színére utaló kifejezés csak úgy tüntethető fel, amennyiben betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan nem jelenik meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.
- c) Superior borok esetén a bor megnevezése\* kiegészül a „Superior”, grand superior borok esetén „Grand superior” kifejezéssel, melyet az eredetmegjelölést követően, azzal azonos tipográfiával kell a címkén feltüntetni. Dűlőnév feltüntetése esetén, minden olyan látómezőben kötelező a klasszifikációs szabályozási szint feltüntetése, amelyben szerepel a dűlő neve, valamint a település nevének feltüntetése is.
- d) A „Bikavér” hagyományos kifejezés csak 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 és az Egri Bikavér Grand Superior borok címkéjén és palackján jelölhető. Kivételt jelent az Egri borvidék védjegyén található bikafejre utaló ábra.
- g) Bármilyen méretű, alakú csillag vagy erre emlékeztető figurát ábrázoló kép, valamint a csillag szó idegen nyelven, vagy bármilyen, a csillagra utaló magyar vagy idegen nyelvű kifejezés kizárólag az Egri Csillag, az Egri Csillag Superior és az Egri Csillag Grand Superior borokon jelölhető
- h) Fajtanév feltüntetése házasítás esetén csak akkor lehetséges, ha a házasításban résztvevő minden fajta aránya eléri egyenként az 5 %-ot. Ebben az esetben a fajtanévet csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb egyötödét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.
- i) Az évjárat feltüntetése kötelező.

### 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

### 3. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

- i) csak a superior vagy a grand superior borokon;
- ii) eredetazonosság: legalább 95%;
- iii) a címkén a borvidéki település nevét is jelölni kell;
- iv) a superior borokon feltüntethető dűlőnevek:
  - Aldebrő: Káli-völgy, Poharas-dűlő, Sík-hegy, Szent Donát-dűlő, Uraké;
  - Andornaktálya: Bánya-tető, Cserje, Cserjés-lápa, Dezerta, Felső-rétre járó, Felső-tábla, Gesztenyési-dűlő, Kerek-szilvás, Kétágú-dűlő, Kis-hegy, Málnás, Marinka, Mocsáry, Nagy-parlag, Nagy-völgy, Parti-dűlő, Pesti, Pünkösd-tető, Rózsa-hegy, Schwarcz, Szállás-völgy, Szél-hegy, Zúgó-part;
  - Demjén: Farkas-hegy, Nyitra, Pünkösd-tető, Szőlőhegy, Varjasi-dűlő;
  - Eger: Afrika, Agárdi, Almár-völgy, Bajusz-völgy, Bánya-tető, Békési, Benke-lápa, Braun-völgy, Cigléd, Cinege, Déllés, Dobrányi, Donát, Érseki, Erzsébet-völgy, Fehér-hegy, Felső-galagonyás, Fertő, Gröber-völgy, Gyilkos, Hajdú-hegy, Hergyimó, Kerékkötő, Kis-galagonyás, Kis-Kocs, Kolompos, Kolompos-völgy, Kőlyuk-tető, Kutya-hegy, Losonci-völgy, Makjány, Marinka, Mész-hegy, Mezey alsó, Nagy-galagonyás, Nagy-Kocs, Nyerges, Nyúzó, Öreg-hegy, Pap-hegy, Pirittyó, Posta út, Rác-hegy, Rádé, Répás-tető, Steiner, Szarkás, Szépasszony-völgy, Szőlőcske, Szőlőske, Tiba, Tibrik, Tihamér, Tót-hegy, Új-fogás, Vécsey-völgy, Vidra;
  - Egerbakta: Dobos-lápa, Ivánka, Ivánkafő, Muki-lápa, Ortás, Pap-tag, Szőlő-tető, Töviskes, Zsebe-lápa;
  - Egerszalók: Ádám-völgy, Buk-tető, Ferenc-hegy, Juhkosár, Káptalan-völgy, Kis-határ, Kovászó, Kővágó, Magyaros, Nagy Ádám-tető, Pap-tag, Vágás;
  - Egerszólát: Birka-tető, Felső-hegy, Tó-bérc;
  - Feldebrő: Alberki, Bogár-hát, Csepegő, Csonkás, Egri út, Szőlők háta;
  - Felsőtárkány: Homok-hegy, Homok-lápa, Nyavalyás, Öreg-hegy;
  - Kerecsend: Nagy-aszó, Öreg-hegy;
  - Maklár: Nagy-aszó, Öreg-hegy;
  - Nagytálya: Kendervát, Nagy-aszó, Öreg-hegy, Pipis, Vitis-dűlő;
  - Noszvaj: Dóc, Herceg, Hosszú-szél, Kőkötő, Perzselő, Pipis, Szeles-oldal, Szeles-tető, 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, 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, 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.
- v) a grand superior borok címkéjén feltüntethető dűlőnevek:
  - Demjén: Bodzás-tető, Hangács, Tutús

### 3. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

- **Eger:** Almagyar, Bajusz, Birka, Gőzmalmos, Grőber, Kis-Eged, Kóporos, Merengő, Mezey öreg, Nagy-Eged-dűlő, Nagy-Eged-hegy, Rózsás, Sík-hegy, Tornyos, Vizes-hegy
  - **Egerbakta:** Magyalos
  - **Egerszólát:** Alsó-hegy, Boldogságos, Csutaj-tető, Kamra-völgy, Kántor-tag, Szarvas
  - **Felsőtárkány:** Tiba alja
  - **Kerecsend:** Tardi-dűlő
  - **Noszvaj:** Csókás, Nagyfai-dűlő, Nyilas-már, Tekenő-hát
  - **Ostoros:** Pajados
  - **Verpelét:** Kecse-hát
- 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 bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A bikavér hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni</li> <li>– Jelölhető hagyományos kifejezés (továbbiakban HK) és egyéb korlátozottan használható kifejezés (továbbiakban EKHK): barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor</li> </ul>
2.	Classicus muskotály	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Jelölhető HK és EKHK: cuvée, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva,</li> <li>– A „Muskotály” kifejezés csak úgy tüntethető fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.</li> </ul>
3.	Classicus siller	– Jelölhető HK és EKHK: cuvée, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva
4.	Classicus rozé	– Jelölhető HK és EKHK: cuvée, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva
5.	Classicus fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Az alábbi szőlőfajták csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon: Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling</li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor</li> </ul>
6.	Classicus csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A csillag kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva</li> </ul>
7.	Classicus vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Az alábbi szőlőfajták csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon: Kékoportó, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Zweigelt</li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor</li> </ul>
8.	Superior bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A bikavér hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva</li> </ul>
9.	Superior fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Az alábbi szőlőfajták csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon: Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling</li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva, főbor</li> </ul>

#### 3. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az Eger oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

10.	Superior csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A csillag kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva</li> </ul>
11.	Superior vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Az alábbi szőlőfajták csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon: Kékoportó, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir</li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű termőhelyen palackozva, főbor</li> </ul>
12.	Superior késői szüretelésű	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Az alábbi szőlőfajták csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Kékoportó, Kékfrankos, Királyleányka, Leányka, Merlot, Olaszrizling, Pinot noir, Zweigelt.</li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva</li> </ul>
13.	Grand superior bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A bikavér hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva</li> </ul>
14.	Grand superior fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Az alábbi szőlőfajták csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon: Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling</li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva</li> </ul>
15.	Grand superior csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A csillag kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva</li> </ul>
16.	Grand superior vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Az alábbi szőlőfajták csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon: Kékoportó, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir</li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva</li> </ul>

#### 4. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

- a) A superior és grand superior borok (bármely bortípus), valamint a classicus Bikavér és Csillag 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. A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma:

- a) Classicus borok:
  - i) Bikavér: a szüretet követő év november 1.;
  - ii) Csillag: a szüretet követő év március 15.;
  - iii) minden más bortípus esetében: nincs szabályozva.
- b) Superior borok:
  - i) Bikavér: a szüretet követő második év május 1.;
  - ii) Csillag: a szüretet követő év május 1.;

#### 3. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

- iii) minden más bortípus esetében: nincs szabályozva.
- c) Grand superior borok:
  - i) Bikavér: a szüretet követő második év szeptember 1.;
  - ii) Csillag: a szüretet követő év július 1.;
  - iii) minden más bortípus esetében: nincs szabályozva.

**6. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:** az Egri Borvidék Borbíráló 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.

## **7. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:**

- a) Nyilvántartások
  - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
  - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
  - iii) az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
  - iv) pincekönyv;
  - v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter) ;
  - vi) az érzékszervi minősítést végző Egri Borvidék Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült EBHT tikári határozat;
  - vii) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.
- b) Bejelentések
  - i) Termelési szándék bejelentése: az Eger oltalom alatt álló eredet megjelölés használatának feltétele, hogy a termelő a termék előállításának megkezdésekor köteles ezt a szándékát a hegyközségnek bejelenteni.  
A bejelentett adatokban bekövetkezett változást 30 napon belül be kell jelenteni. A szőlő alapanyag termelője a változás bejelentési kötelezettségének az adott év április 30. napjáig tehet eleget.
  - ii) Kiszereles előzetes bejelentése: a bort kiszerelesre a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után lehet. A bort a kiszállítás napjától számított 90 napon belül forgalomba hozatalra ki kell szerelni, ellenkező esetben a bor az Eger eredetmegjelölés használatának jogát elveszíti. A borászati vállalkozás a kiszállított bor kiszerelesési 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 kiszereleső vállalkozás költségviselése mellett ellenőrizheti a kiszerelesési tevékenységet.

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

**9. Ellenőrző jegy:** a kiszerelesen kötelező az EBHT által kiadott tanúsító védjegy elhelyezése.

**10. 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

### **3. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

hegybíró veszi. A termelő által vett minta és a minősítendő bortétel azonosságáért a bort előállító termelő felel.

### **11. Átmeneti szabályok:**

- a) Az a termelő, aki 2009. december 31. előtt termelt szőlőből dűlőmegjelöléssel ellátott Egeri Bikavért hozott forgalomba és eleget tett az Egeri borvidék védett eredetű borairól szóló 102/2009. (VIII. 5.) FVM rendelet 20 §-ban foglalt kötelezettségeinek, a további évek során az ugyanazon ültetvényből és dűlőből származó dűlő megjelölésű Egeri Bikavér borának házasításakor az Egeri borvidék védett eredetű borairól szóló 130/2003 (XII. 31.) FVM rendeletben meghatározott Egeri Bikavér borra vonatkozó korábbi házasítási szabályokat kell, hogy alkalmazza az adott ültetvény fennállásáig, vagy amíg az ültetvény fajtaösszetételét nem változtatja meg.
- b) Az a termelő, aki bio ültetvényről állít elő bio terméknek megfelelő classicus Egeri Bikavért és dokumentációval bizonyítja, hogy az adott évben nincs lehetősége a III. pontnak megfelelően négy szőlőfajta borának házasítására, abban az évben, a házasítási szabályok betartása mellett, három szőlőfajta borának házasítását alkalmazhatja a bio classicus Egeri Bikavér előállításánál.

### **3. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## **IX. ELLENŐRZÉS**

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

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

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail.: [bor@nebih.gov.hu](mailto:bor@nebih.gov.hu)

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

(2) Kormányhivatalok:

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

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: [bacs@mgszh.gov.hu](mailto:bacs@mgszh.gov.hu)

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

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

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

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

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: [bekes@mgszh.gov.hu](mailto:bekes@mgszh.gov.hu)

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

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

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

e-mail: [borsod-fm@mgszh.gov.hu](mailto:borsod-fm@mgszh.gov.hu)

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

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

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: [csongrad@mgszh.gov.hu](mailto:csongrad@mgszh.gov.hu)

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

### **3. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.  
Tel.: +36 22 315 460  
Fax: +36 22 502 064  
e-mail: [fejer@mgszh.gov.hu](mailto:fejer@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

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

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

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

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

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

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

### **3. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően 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](mailto:pest@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

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

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

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

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

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.  
Tel.: +36 92 550 570  
Fax: +36 92 550 571  
e-mail: [zala@mgszh.gov.hu](mailto:zala@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

## 2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek analitikai tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;

### **3. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

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

**3. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

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

### 3. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

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

**3. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

**3. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó