

A  
**BÜKK**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**2. változat**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre  
alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

I. NÉV .....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA .....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	5
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET .....	7
V. MAXIMÁLIS HOZAM .....	8
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	9
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL .....	10
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK .....	13

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa  
cím: 3412 Bogács Alkotmány út 9.  
e-mail cím: bukkaljaihk@gmail.com

A **Bükk** oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírása

## **I. NÉV**

Bükk, Bükki

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

## **2. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös
4. Superior fehér
5. Superior vörös

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	11,5	4,6 – 9,0	9,0	1,08
2.	Rozé	11,5	4,6 – 9,0	9,0	1,08
3.	Vörös	11,5	4,6 – 8,0	9,0	1,2
4.	Superior fehér	12,5	5,0 – 9,0	12,0	1,08
5.	Superior vörös	12,5	5,0 – 8,0	12,0	1,2

Törölt: 9,0

Törölt: 9,0

Törölt: 9,0

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

#### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Friss, üde jellegű, hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illatokkal, ízekkel. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető fehérbor.
2.	Rozé	Kékszlóóból készült friss, üde gyümölcs (málna, őszibarack, meggy, ribizli, szamóca stb.), illatokkal és ízekkel, esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor, mérsékelt fanyarsággal. Száraz, félszáraz, félédes kategóriában is készíthető.
3.	Vörös	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromákkal bíró vörösborkok, száraz, félszáraz, félédes kategóriában.
4.	Superior fehér	Zöldesfehér, -zöldessárga, -sárga színű, magas minőségű, fejlett, kifejezetten érett, hosszú ízű, az átlagosnál magasabb alkoholtartalmú fehér bor, száraz, félszáraz kategóriában.
5.	Superior vörös	A gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő bor., Illatában kifejezetten érett aromákkal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkezik, amelyek gyümölcs (cseresznye, meggy, málna, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromákkal bírnak, és kiegészülhetnek a termőhelyre jellemző illatokkal, ízekkel. Száraz, félszáraz kategóriában is készíthető.

Törölt: illatokkal, gyümölcs ízekkel

Törölt: száraztól az édes kategóriáig

Törölt: .

### 2. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## **2. MINŐSÉGI PEZSGŐ**

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

### **a) Analitikai előírások**

	<b>Bortípus</b>	<b>Minimális összes alkoholtartalom [%vol]</b>	<b>Összes savtartalom [g/l]</b>	<b>Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]</b>	<b>Maximális illósavtartalom [g/l]</b>	<b>Minimális Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on)</b>
<u>1.</u>	Fehér	<u>10,0</u>	<u>4,6 – 10,0</u>	<u>10,0</u>	<u>1,08</u>	<u>3,5 bar</u>
<u>2.</u>	Rozé	<u>10,0</u>	<u>4,6 – 10,0</u>	<u>10,0</u>	<u>1,08</u>	<u>3,5 bar</u>

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

### **b) Érzékszervi jellemzők**

	<b>Bortípus</b>	<b>Érzékszervi jellemzők</b>
<u>1.</u>	Fehér	<u>Színe az ezüstös halványárgától az aranysárgáig terjedhet. Illatában az elsődlegesen szőlőre jellemző gyümölcsös illatvilág és az élesztős kenyérrre emlékeztető karakterek a jellemzőek. Ízét az elsődleges gyümölcsös karakterek és az érlelésből származó ízek optimális összhangja jellemzi. Jellemzője, hogy az érlelés során intenzív autolízises ízvilág párosul egy finom, bársonyos szén-dioxid tartalommal, amely jól harmonizál az alapbor zamataival.</u>
<u>2.</u>	Rozé	<u>Színe a világos hagymahéjtól a sötétebb rózsaszínig terjedhet. Illatát a piros bogyós gyümölcsök és a frissen sült kenyérhéj illatának keveredése jellemzi. Ízében elsődlegesen gyümölcsös karakterek és az érlelésből származó ízek keverednek. Jellegzetessége az érlelés következtében kialakult hosszabb autolízises ízvilág, amely párosul egy finom és bársonyos szén-dioxid tartalommal. Ez kiemeli a rozé minőségi pezsgő gyümölcsösségét.</u>

#### **2. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

##### 1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</li> <li>• a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>• kötelező a must tisztítása</li> </ul>	
2.	Rozé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</li> <li>• a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>• kötelező a must tisztítása</li> </ul>	–
3.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a szőlőcfrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>• a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető</li> </ul>	
4.	Superior fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</li> <li>• <u>préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel;</u></li> <li>• <u>legkorábban a szüretet követő év március 1-én hozható forgalomba;</u></li> <li>• <u>a teljes mennyiséget egy tételben kell minősíteni és palackozni;</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>édesítés,</u></li> <li>• <u>mustjavítás,</u></li> <li>• <u>savnövelés,</u></li> <li>• <u>savcsökkentés,</u></li> <li>• <u>tölgfadarabok használata,</u></li> <li>• <u>fordított ozmózis.</u></li> </ul>
5.	Superior vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</li> <li>• <u>préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel;</u></li> <li>• <u>legkorábban a szüretet követő év szeptember 1-én hozható forgalomba;</u></li> <li>• <u>a teljes mennyiséget egy tételben kell minősíteni és palackozni;</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>édesítés,</u></li> <li>• <u>mustjavítás,</u></li> <li>• <u>savnövelés,</u></li> <li>• <u>savcsökkentés,</u></li> <li>• <u>tölgfadarabok használata,</u></li> <li>• <u>fordított ozmózis.</u></li> </ul>

Törölt: <#>a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; ¶

Törölt: a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; ¶

#### 2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások
1.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</li> <li>• a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>• kötelező a must tisztítása;</li> <li>• maximális présnyomás: 2,5 bar;</li> </ul>
2.	Rozé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</li> <li>• a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>• kötelező a must tisztítása;</li> <li>• maximális présnyomás 2,5 bar;</li> </ul>

Formázott táblázat

#### 2. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlő művelésmódja:
  - a. Meglévő ültetvény esetén: művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű klasszikus bor a szőlő az ültetvény fennmaradásáig.
  - b. Új ültetvény esetén: Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, legyező, fej és bakművelés
2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok:
  - a. Meglévő ültetvény esetén: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű klasszikus bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fenntartásáig.
  - b. Új ültetvény esetén:
    - i. tőkesűrűség legalább 3700 tőke/ha,
    - ii. tőketávolság legalább 0,8 m.
3. A szüret módja: gépi vagy kézi
4. A szüret időpontjának meghatározása: hegyközség közleménye

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

a. bor:

i. fehér, rozé, vörös: 10,97 %vol (17,5 MM°)

ii. superior fehér, superior vörös: 12,08 %vol (19,0 MM°)

b. minőségi pezsgő: 10,0 %vol (16,23 MM°)

**Törölt:** 9%vol (15 °MM)

Rendkívüli hűvös csapadékos szüreti időszakkal bíró évjárat esetén, legfeljebb 2 MM°-kal csökkentheti a BBHT augusztus 31-ig a mindenkor Agrárminisztériumhoz történt bejelentés után, annak egyetértésével.

### 2. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Bükk** oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírása

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc és Vatta települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú területei

#### **2. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. BOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
3.	Vörös	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
4.	<u>Superior fehér</u>	<u>Kézi szüret: 8,2 t/ha, de legfeljebb 2 kg/tőke, vagy 60 hl/ha seprős újbor</u>
5.	<u>Superior vörös</u>	<u>Kézi szüret: 8,2 t/ha, de legfeljebb 2kg/tőke, vagy 60 hl/ha seprős újbor</u>

- A szőlőre és a borra vonatkozó hozam adatok közül az alacsonyabbat kell figyelembe venni.
- A 2012. augusztus 1.-jét megelőzően telepített ültetvényekről szüretelt szőlő esetében a kg/tőkében kifejezett maximális hozam nem alkalmazandó.

### 2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

1.	Fehér	<u>Kézi szüret: 10,0 t/ha, gépi szüret 9,6 t/ha vagy 72 hl/ha seprős újbor</u>
2.	Rozé	<u>Kézi szüret: 10,0 t/ha, gépi szüret 9,6 t/ha vagy 72 hl/ha seprős újbor</u>

- A szőlőre és a borra vonatkozó hozam adatok közül az alacsonyabbat kell figyelembe venni.
- A 2012. augusztus 1.-jét megelőzően telepített ültetvényekről szüretelt szőlő esetében a kg/tőkében kifejezett maximális hozam nem alkalmazandó.

### 2. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



A Bükk oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírása

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

### 1. BOR

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett szőlőfajta</b>
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zengő, Zöld veltelini
2.	Rozé	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Turán, Zweigelt
3.	Vörös	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
<u>4.</u>	<u>Superior fehér</u>	<u>Chardonnay, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zengő, Zöld veltelini</u>
<u>5.</u>	<u>Superior vörös</u>	<u>Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt</u>

### 2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett szőlőfajta</b>
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>Chardonnay, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zengő, Zöld veltelini</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt</u>

#### 2. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

##### a) Természeti tényezők

A Bükk hegység déli oldalán (az ún. szoknya területeken) tengerszint felett 160 és 350 m magasságban helyezkedik el a borvidék szőlőterületének 90%-a.

Általában riolittufán kialakult lösz, fekete nyiroktalaj, barnaföld, és agyagbemosódásos erdőtalaj található a körülhatárolt területen. A borvidék klímáját legjobban a Bükk-hegység befolyásolja, védelmet nyújtva az északi hidegektől. Az éghajlata kevésbé kiegyenlített, esetenként kemény, hideg tél is előfordul. Ilyenkor csak a kedvező fekvés (160 m tengerszint feletti magasság) és a hideg levegő szabad lefolyása menti meg az ültetvényeket a komoly károktól. A tavasz általában későn köszönt be és nem ritkák az október végi fagyok sem. Az éghajlata száraz, hűvös és csapadékszegény. Az utóbbi időszakban közel 1 fokkal nőtt az átlaghőmérséklet, emiatt a szüret ideje szeptemberre változott. Az évi napfénytartam 1950-2000 óra körül alakul évente. A csapadék 500-550 mm évente. A szőlőterületek jellemzően elkülönülten, általában fennsíkokon vagy nyugati, délnyugati lejtőkön díszlenek.

##### b) Emberi tényezők

A vadszőlők nyomai már évezredekkel ezelőtt is megtalálhatóak voltak a Bükk lejtőin. A termesztett szőlőkről először az Örsúr nemzetségbeliéknél olvashattunk. Az első írásos emlékek a 14. században keletkeztek. 1503-ban II. Ulászló erősítette meg Miskolc város borszabadalmát. A 18. században a mai borvidéken keresztül vezetett a Lengyelországig húzódó borút. A legnagyobb termőterület a 19. század első felére alakult ki, ami a filoxéra járvány után szinte teljesen megszűnt. Később a területeket újra beültették, nagy részüket azonban más növényekkel hasznosították.

A szőlőkataszter I. és II. osztályú területei mintegy 17.000 ha-t érintenek, melynek egy tizede sincs betelepítve. A betelepített területek nagy része fennsíkon vagy enyhe lejtőn találhatóak. A filoxéra vész után pontusi és orientális fajták uralták a területeket (Furmint, Hárslevelű, Leányka). 1945 után nagyon sok fajtát ültettek a borvidéken, csaknem 100%-ban fehér szőlőt. Fiatal borvidékről lévén szó (1970-ben lett borvidék) elsősorban a 20. században telepített fehér szőlőfajták a meghatározóak. 1980-tól létesültek az első kék szőlő ültetvények. Mára a fehér és kék szőlő aránya 70-30%. A borvidék elsősorban a korai és középkorai illatos fajták termesztésére alkalmas.

#### 2. A borok leírása

A Bükki borok elsődleges erénye a komplex és komoly érlelési időt is lehetővé tevő savtartalom, mely részben a vulkanikus altalajok, részben a klímaváltozás mellett sem túlzóan magas átlaghőmérséklet eredménye. Ez a tényező képessé teszi a borvidéket friss, üde, gyümölcsös borok készítésére fehér, rozé, siller és vörösbor kategóriában egyaránt, mely borok az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termék kategóriában kapnak helyet. Ezek a

##### 2. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Törölt: D

Törölt: 5

Törölt: 2

Törölt: ok

Törölt: ek

Törölt: ok

Törölt: k

Törölt: és

Törölt: jó

Törölt: 150

Törölt: évtizedben

Törölt: Az éghajlata száraz, hűvös és csapadékszegény.

Törölt: Ny-

Törölt: D Ny-

Törölt: . En

borok jellemzően száraz kategóriájúak, de a magas beérési cukroknak köszönhetően van lehetőség magasabb savtartalom mellett is egyensúlyos maradékcukorral rendelkező borok készítésére. Másrészt tudatos szőlészeti munka mellett komoly érlelési potenciálú különleges borok is születnek, kihasználva egyes dűlők kivételes termőhelyi adottságait és az elérhető teljes érettség mellett is megmaradó savpotenciált. Ezek a tényezők olyan egyedi, máshol nem létrehozható egységet alkotnak, melyen keresztül a fogyasztó megismerheti a Bükki borvidékben rejlő különös potenciált. Ezek a borok elsősorban a superior termék kategória feltételrendszerében jöhetnek létre.

### 3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

A Bükk hegység keleti lábánál található domboldalakon és fennsíkokon viszonylag kiegyenlített klímán évről-évre magas mustfokokkal és élénk savakkal rendelkező szőlőből íz és zamatgazdag borok készülnek. Az ültetvények jelentős része gondos és tudatos szőlészeti munka mellett képes a termőhelyek talajviszonyait jól bemutató borok megalkotására. A termőhelyek többségének délies kitettséggel és a változatos ásványianyag-tartalmú, jó vízháztartású talajaival magas beérési cukortartalom érhető el a savak elvesztése nélkül. A Bükk hegység lábánál található nyiroktalajok jó vízmegtartó képessége elősegíti a növények kiegyensúlyozott fejlődését a viszonylag alacsony éves csapadék mellett is. A magas beérési cukortartalom mellett a szeptemberi botritiszes időszak sokszor már jótékony töppedéshez, helyenként aszúsodáshoz vezet. Ez a tényező évszázadokon keresztül meghatározta a környék borainak stílusát, melyekhez ma már a mennyiségi időszakban telepített jó cukorgyűjtő fajták (Zenit, Zengő) is hozzájárulnak.

**Törölt:** A Bükki borokra jellemző a könnyed frissesség, élénk savasság, íz- és aromagazdagság.¶

A mustok viszonylag nagy savtartalmú aszályos években is kitűnő borok előállítását teszi lehetővé. A kék fajtákból élénk savú, könnyű vörösborok készülnek, melyeket nem lehet hosszú évekig fahordóban érlelni. A borok ízvilágára a gyümölcsösség jellemző (alma, citrus, szilva).¶

**Törölt:** Kelet-

**Törölt:** A terület egy részén minerais jellegek is fellelhetők. A hideg Észak-keleti szelek hatására szép savgerincű borokat kóstolhatunk. Szüret idején rendszerint keleti anticiklon alakítja az időjárást, emiatt gyakran töpped és túlérlik a termés. A magas mustfokok is elsősorban ennek köszönhetőek. ¶  
A Bükk lábánál található „nyirok” talajok jó vízmegtartó képességgel bírnak, ami elősegíti a növények kiegyensúlyozott fejlődését a viszonylag alacsony éves csapadék miatt. A talaj hatására az íz és aroma-gazdagság mellett „földízűek” lesznek az óborok. Az üde és friss borok nem érlelhetők hosszú évekig oxidatív körülmények között, mivel közepes cukormentes extraktjuk ezt nem engedi meg. A borvidéken termelt borokban található savak 3-4 hónapos érlelés után szépen lekerekednek. ¶

#### 2. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## **B. MINŐSÉGI PEZSGŐ**

### **1. Körülhatárolt terület bemutatása**

#### **a) Természeti tényezők**

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

#### **b) Emberi tényezők**

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

### **2. A minőségi pezsgő leírása**

A bükki minőségi pezsgőkre az illatok visszafogottsága és elegáns gyümölcsösség jellemző. A markáns gerincet adó savtartalom mellett az érlelésből adódó ízharmónia jellemző. A friss, ropogós savak könnyed eleganciája kemény textúrával párosul.

### **3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között**

A bükki pezsgők készítése során alkalmazott technológiának használatát mindig is a széles fajtakör biztosította. Ezzel könnyű biztosítani a különböző cukortartalmú pezsgők fajta gazdagságát. A pezsgő alapborok savtartalma magas, ami kiváló alapot ad a gyártás folyamatához. A természeti környezet garantálja a pezsgő alapborok frissességét és gyümölcsösségét. A Bükk hegységről áramló hűvös léghullámok nem engedik elégni a savakat még aszályos években sem. Emiatt az alapborok mindig üdék, illatosak enyhén aromátikusak. A pezsgő alapborok elsősorban Chardonnay, Olaszrizling, Zöld veltelini, Irsai Olivér, Zenit, Pinot noir fajtákból készülnek. A nagyszámú fajta használata miatt évről-évre kiváló minőségű alapborokból készülnek a pezsgők.

#### **2. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok

a) Az oltalom alatt álló eredet megjelölés kifejezés helyett használható a védett eredetű bor hagyományos kifejezés is.

b) Superior borok esetén a bor megnevezése kiegészül a „Superior” kifejezéssel, melyet az eredetmegjelölést követően, azzal azonos tipográfiával kell a címkén feltüntetni

c) Feltüntethető hagyományos kifejezések és korlátozottan használható kifejezések:

**Törölt:** Bortípus-specifikus jelölési szabályok:

#### 1. BOR

	Bortípus	Jelölhető hagyományos kifejezések és korlátozottan használható kifejezések
1.	Fehér	muskotály, főbor, késői szüretelésű bor, barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor
2.	Rozé	első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva
3.	Vörös	siller, főbor, késői szüretelésű bor, barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor
4.	<u>Superior fehér</u>	<u>muskotály, főbor, késői szüretelésű bor, barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor</u>
5.	<u>Superior vörös</u>	<u>siller, főbor, késői szüretelésű bor, barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor</u>

#### 2. MINŐSÉGI PEZSGŐ: 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 15. számú melléklete szerint

d) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:

##### i) Települések

1. Minden Bükk OEM bortípuson feltüntethető

2. 85% eredetazonosság

3. Feltüntethető településnevek: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkszérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc, Vatta

**Törölt:** (minden bortípusra érvényes)

**Törölt:** Települések:

##### ii) Dűlők

1. Csak a Superior bortípusokon tüntethető fel

2. 95% eredetazonosság

3. a címkén a borvidéki település nevét is jelölni kell

4. Dűlőnevek:

- Bogács: Baglyos, Galagonyás, Pazsag, Vén-hegy
- Bükkszérc: Mike
- Cserépfalu: Berezd, Csurdóka, Nyomó
- Cserépváralja: Rétföld
- Mályi: Zúgó
- Mezőkövesd: Pazsag
- Miskolc: Csattos, Lippa
- Nyékládháza: Peres, Pittyén
- Tibolddaróc: Előhegy, Kelemenés, Peres, Rózsás

#### 2. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

**2. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:** A Bükki Borvidék Borbíráló Bizottság.

**3. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:**

a) Nyilvántartások:

- i) a keletkezett származási bizonyítványok (szőlő és borszármazási) példányai;
- ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii) a Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló;
- iv) jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- v) pincekönyv;
- vi) a szőlőterület és pince helye szerint illetékes hegybíró által oltalom alatt álló eredetmegjelöléses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYIR) vezetett nyilvántartások (ültetvény és pince kataszter);
- vii) az érzékszervi minősítést végző Bükki Borvidék Borminósító Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa határozata;
- viii) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.

b) Bejelentések:

- i) A termelési szándék bejelentése: A Bükk oltalom alatt álló eredet megjelölés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ide értve a szőlő alapanyag termelését is – a termelő köteles a szándékát a hegyközségnek bejelenteni. A bejelentés visszavonásig érvényes.

**Törölt:** BB

**Törölt:** titkári

**2. változat,**

amely a 2020. 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) Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság  
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

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

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

Törölt: [bmi@mgszh.gov.hu](mailto:bmi@mgszh.gov.hu)

Megváltozott a mezőkód

Törölt: [mgszh](http://mgszh)

Megváltozott a mezőkód

#### (2) Kormányhivatalok:

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

Tel.: +36 76 896 352

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

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

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

Tel.: +36 72 795 977

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

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

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

Tel.: +36 66 540 240

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

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

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

Tel.: +36 46 530 480

e-mail: [allategeszsegugy.miskolc@borsod.gov.hu](mailto:allategeszsegugy.miskolc@borsod.gov.hu)

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

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

Tel.: +36 62 681 070

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

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

#### 2. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Bükk** oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírása

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.  
Tel.: +36 22 511 160  
e-mail: [allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu](mailto:allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9028 Győr, Arató u. 5.  
Tel.: +36 96 795 090  
e-mail: [ellemiszerlanc.gyor@gyor.gov.hu](mailto:ellemiszerlanc.gyor@gyor.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 52 505 813  
e-mail: [debrecen.elbao@hajdu.gov.hu](mailto:debrecen.elbao@hajdu.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3300 Eger, Szövetkezet út 6.  
Tel.: +36 36 510 442  
e-mail: [foallatorvos.eger@heves.gov.hu](mailto:foallatorvos.eger@heves.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 56 516 810  
e-mail: [szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.hu](mailto:szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.  
Tel.: +36 32 521 514  
e-mail: [ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu](mailto:ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.  
Tel.: +36 1 236 3990  
e-mail: [erd-elelmiszer@pest.gov.hu](mailto:erd-elelmiszer@pest.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

**2. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



A **Bükk** oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírása

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.  
Tel.: +36 82 795 628  
e-mail: [elelmiszer@kaposvar.gov.hu](mailto:elelmiszer@kaposvar.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.  
Tel.: +36 42 508 467  
e-mail: [nyiregyhaza@szabolcs.gov.hu](mailto:nyiregyhaza@szabolcs.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.  
Tel.: +36 74 451 535  
e-mail: [bonyhad-elelmiszerlanc@tolna.gov.hu](mailto:bonyhad-elelmiszerlanc@tolna.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9700 Szombathely, Zanati út 3.  
Tel.: +36 94 506 847  
e-mail: [eba.szombathely@vas.gov.hu](mailto:eba.szombathely@vas.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.  
Tel.: +36 88 550 332  
e-mail: [veszprem.elelmiszer@veszprem.gov.hu](mailto:veszprem.elelmiszer@veszprem.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.  
Tel.: +36 92 549 280  
e-mail: [zalaegerszeg-aeu@zala.gov.hu](mailto:zalaegerszeg-aeu@zala.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.

**2. változat,**

amely a 2020. 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	Bükk Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés:</li> <li>HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Bükk 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 szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Bükk Borvidék Hegyközségi Tanácsa

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

### 2. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Bükk** oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírása

eljárások	borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	bizonyítvány;  • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		• Első borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	• Első borszármazási 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  Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi bírálat és minősítés	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, BBHT titkár határozata	Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
A fogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	• Kockázatelemzés • Próbavásárlás	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, BBHT titkár határozat • Analitikai minősítési jegyzőkönyv	• Akkreditált laboratórium • Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa

**2. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó