

Az
EGER
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31. között 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	15
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	18
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

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az Eger oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

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

Törölt: Klasszikus

Törölt: Klasszikus

Törölt: Klasszikus

Törölt: Klasszikus

Törölt: Klasszikus

Törölt: Klasszikus

II/1A. Analitikai előírások

Törölt: <#> Superior siller!
<#> Superior rozé!

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

Törölt: Klasszikus

Törölt: Klasszikus

Törölt: Klasszikus

Törölt: Klasszikus

Törölt: Klasszikus

Törölt: Klasszikus

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az Eger oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

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.

Törölt: klasszikus

Törölt: és

b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1. <u>Classicus</u> 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. <u>Classicus</u> 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. <u>Classicus</u> 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. <u>Classicus</u> 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. <u>Classicus</u> 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. <u>Classicus</u> csillag	<u>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 sem lehet uralkodó jegy benne.</u>
7. <u>Classicus</u> vörös	Olyan gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő bor, amely fajtaborok esetében a fajtára jellemző színmélységekkel, színárnyalatokkal rendelkezik. Az illatai, ízei, lekerekedett savai, tannintartalma, a házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függ. Bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, amelyek gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromákkal bírnak a száraztól az édes kategóriáig.
8. Superior bikavér	Olyan, a <u>Classicus</u> Egri vörösboroktól mélyebb, a gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő kiemelkedő minőségű, Kékfrankos alapú száraz vörösbor házasítás, amely gazdag fűszeres, valamint gyümölcs jelleget mutató illat- és íz világgal rendelkezik, de nem lehet tanninhangsúlyos. Az érlelési és a friss gyümölcsaromák egyaránt jellemzik, azonban a hosszú hordós és palackos érlelés következtében érett, testes bor. Komplexitását az is jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege sem lehet az adott borra jellemző uralkodó jegy.
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	<u>Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező gazdag telt ízű, gyümölcsillatokat és/vagy virágillatokat magában hordozó, fejlettebb, érettebb, intenzív, komplex száraz fehérbor, mely egyetlen szőlőfajta borának jellege sem uralkodik benne. Jellemzője lehet esetenként mineralitás (dűlőjelleg) vagy más egyedi aroma.</u>
11. Superior vörös	Olyan, a <u>Classicus</u> Egri vörösboroktól mélyebb, a gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő bor, amely fajtabor esetében a fajtára jellemző színmélységekkel, színárnyalatokkal rendelkezik. Az illatai, ízei, lekerekedett savai, tannintartalma, a házasított

Törölt: Klasszikus

Törölt: Klasszikus

Törölt: Klasszikus

Törölt: Klasszikus

Törölt: Klasszikus

Törölt: Klasszikus

Törölt: klasszikus

Törölt: klasszikus

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között 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 izhosszú bor tanninhangsúlyosság nélkül. A dülő feltüntetésével forgalmazni kívánt borokra sok esetben elsősorban az egyedi karakter (pl. ásványosság) a jellemző. A hosszú hordós és palackos érlelés következtében erőteljes érlelési aromákkal is rendelkezhet. Komplexitását az is jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege sem lehet az adott borra jellemző uralkodó jegy.
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, esetenként mineralitással (dülőjelleg) rendelkezik és rendelkezhet. Jellemzője az íz teltség a izhosszúság egyaránt.
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 egyaránt. 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.

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az Eger oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

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

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az Eger oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

		<ul style="list-style-type: none"> – a Turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a 5%-ot; – a Cabernet franc és Cabernet sauvignon fajták borának aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 30%-ot. 	
9.	Superior fehér	<ul style="list-style-type: none"> – A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása. 	–
10.	Superior csillag	<ul style="list-style-type: none"> – <u>A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</u> – <u>a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</u> – <u>kötelező a must tisztítása;</u> – <u>legkorábban a szüretet követő február 1-jén palackozható;</u> – <u>3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;</u> <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <u>legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot;</u> – <u>egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot;</u> – <u>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;</u> – <u>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.</u> 	– A bor édesítése.
11.	Superior vörös	<ul style="list-style-type: none"> – A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető. 	–
12.	Superior késői szüretelésű	<ul style="list-style-type: none"> – A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása – legkorábban a szüretet követő február 1-jén palackozható – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt 	<ul style="list-style-type: none"> – A bor édesítése; – <u>tölgyfadarabok használata;</u> – fordított ozmózis, a bor alkoholtartalmának részleges kivonása.
13.	Grand superior bikavér	<ul style="list-style-type: none"> – <u>A szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni;</u> – <u>a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</u> – <u>a bort legalább 16 hónapig fahordóban kell érlelni;</u> – <u>legalább 6 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt az Egeri borvidéken.</u> <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <u>legalább öt szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot;</u> – <u>a Kékfrankos kivételével egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 30%-ot;</u> – <u>a Kékfrankos fajta arányának 30 és 50% között kell lennie;</u> – <u>a Turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a 5%-ot;</u> – <u>a Cabernet franc és Cabernet sauvignon fajták borának aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 30%-ot.</u> 	<ul style="list-style-type: none"> – A bor édesítése; – <u>tölgyfadarabok használata;</u> – <u>fordított ozmózis;</u> – <u>a bor alkoholtartalmának részleges kivonása.</u>
14.	Grand superior fehér	<ul style="list-style-type: none"> – A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása; – legalább 6 hónapos fahordós érlelés; – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt. 	<ul style="list-style-type: none"> – A bor édesítése; – <u>tölgyfadarabok használata;</u> – <u>fordított ozmózis;</u> – <u>a bor alkoholtartalmának részleges kivonása.</u>
15.	Grand superior csillag	<ul style="list-style-type: none"> – A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása; – legalább 6 hónapos fahordós érlelés; 	<ul style="list-style-type: none"> – A bor édesítése; – <u>tölgyfadarabok használata;</u> – <u>fordított ozmózis;</u>

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

		<ul style="list-style-type: none"> – <u>3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt.</u> <u>Házasítási szabályok:</u> – <u>legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot</u> – <u>egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot;</u> – <u>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;</u> – <u>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.</u> 	<ul style="list-style-type: none"> – <u>a bor alkoholtartalmának részleges kivonása.</u>
16.	<u>Grand superior vörös</u>	<ul style="list-style-type: none"> – <u>A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</u> – <u>a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</u> – <u>legalább 16 hónapos fahordós érlelés;</u> – <u>6 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt.</u> 	<ul style="list-style-type: none"> – <u>A bor édesítése;</u> – <u>tölgfadarabok használata;</u> – <u>fordított ozmózis;</u> – <u>a bor alkoholtartalmának részleges kivonása.</u>

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között 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

Törölt: klasszikus

Törölt: és

Törölt: klasszikus

Törölt: és

Törölt: klasszikus

Törölt: és

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.

Törölt: klasszikus

Törölt: és

Törölt: klasszikus

Törölt: 1

Törölt: 1

3. Rügyterhelés: max. 6 világos rügy/m²

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, Cerszegi Fűszeres, Ezerfűtű, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály 10,57% vol, (17° MM), Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka 12,06% vol (19° MM) Bouvier, Chardonnay Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefir, Zenit, Zengő
3. Classicus siller	10,60 %vol (17 °MM): Alibernet, Biborkadarka, , Blauburger, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt , 12,08 %vol (19 °MM): Cabernet franc, Cabernet sauvignon Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah

Törölt: Klasszikus

Törölt: Klasszikus

Törölt: Klasszikus

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az Eger oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

4.	Classicus rozé	10,60 %vol (17 °MM): <u>Alibernet</u> , <u>Biborkadarka</u> , <u>Blauburger</u> , <u>Csókaszölő</u> , <u>Kadarka</u> , <u>Kármin</u> , <u>Kékfrankos</u> , <u>Kékoportó</u> , <u>Turán</u> , <u>Zweigelt</u> , 12,08 %vol (19 °MM): <u>Cabernet franc</u> , <u>Cabernet sauvignon</u> , <u>Menoire</u> , <u>Merlot</u> , <u>Pinot noir</u> , <u>Syrah</u>	Törölt: Klasszikus
5.	Classicus fehér	9,83 %vol (16 °MM): <u>Chasselas</u> , <u>Cserszegi Fűszeres</u> , <u>Ezerfürtű</u> , <u>Irsai Olivér</u> , <u>Mátrai muskotály</u> , <u>Ottonel muskotály</u> , <u>Sárga muskotály</u> 10,60% vol (17 °MM): <u>Furmint</u> , <u>Gyöngyrizling</u> , <u>Hárslevelű</u> , <u>Juhfark</u> , <u>Kabar</u> , <u>Kerner</u> , <u>Királyleányka</u> , <u>Leányka</u> , <u>Mézes</u> , <u>Olaszrizling</u> , <u>Rizlingszilváni</u> , <u>Zöldszilváni</u> , <u>Zöld veltelíni</u> 12,08% vol (19 °MM): <u>Bouvier</u> , <u>Chardonnay</u> , <u>Pinot blanc</u> , <u>Rajnai rizling</u> , <u>Sauvignon blanc</u> , <u>Szürkebarát</u> , <u>Tramini</u> , <u>Viognier</u> , <u>Zefir</u> , <u>Zenit</u> , <u>Zengő</u>	Törölt: Klasszikus
6.	Classicus csillag	<u>9,83 %vol (16° MM) Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Chasselas Irsai Olivér Mátrai muskotály Ottonel muskotály Sárga muskotály</u> <u>10,57% vol, (17° MM), Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling, Rizlingszilváni, Zöldszilváni, Zöldveltelíni</u> <u>12,06% vol (19° MM) Bouvier, Chardonnay Pinot blanc, Rajnai rizling Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini Viognier, Zefir, Zenit, Zengő</u>	
7.	Classicus vörös	10,60 %vol (17 °MM): <u>Alibernet</u> , <u>Biborkadarka</u> , <u>Blauburger</u> , <u>Csókaszölő</u> , <u>Kadarka</u> , <u>Kármin</u> , <u>Kékfrankos</u> , <u>Kékoportó</u> , <u>Turán</u> , <u>Zweigelt</u> 12,08 %vol (19 °MM): <u>Cabernet franc</u> , <u>Cabernet sauvignon</u> , <u>Menoire</u> , <u>Merlot</u> , <u>Pinot noir</u> , <u>Syrah</u>	Törölt: Klasszikus
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	<u>12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében</u>	
11.	Superior vörös	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében	
12.	Superior késői szüretelésű	<u>12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében</u>	
13.	Grand superior bikavér	<u>12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében</u>	
14.	Grand superior fehér	<u>12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében</u>	
15.	Grand superior csillag	<u>12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében</u>	
16.	Grand superior vörös	<u>12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében</u>	

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

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

Törölt: KLASSZIKUS

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az Eger oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

V. MAXIMÁLIS HOZAM

Bortípus	Maximális hozam	Törölt:
1. Classicus bikavér	100 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő	Törölt: Klasszikus
2. Classicus muskotály	100 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő	Törölt: 90
3. Classicus siller	100 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő	Törölt: 12
4. Classicus rozé	100 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő	Törölt: 8
5. Classicus fehér	100 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő	Törölt: Klasszikus
6. Classicus csillag	100 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő	Törölt: 90
7. Classicus vörös	100 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő	Törölt: 12
8. Superior bikavér	60 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 8,1 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 7,8 t/ha szőlő	Törölt: 12
9. Superior fehér	60 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 8,1 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 7,8 t/ha szőlő	Törölt: 8
10. Superior csillag	60 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 8,1 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 7,8 t/ha szőlő	Törölt: Klasszikus
11. Superior vörös	60 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 8,1 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 7,8 t/ha szőlő	Törölt: 90
12. Superior késői szüretelésű	60 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 8,1 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 7,8 t/ha szőlő	Törölt: 12
13. Grand superior bikavér	35 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 6,0 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 5,6 t/ha szőlő	Törölt: 8
14. Grand superior fehér	35 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 6,0 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 5,6 t/ha szőlő	Törölt: Klasszikus
15. Grand superior csillag	35 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 6,0 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 5,6 t/ha szőlő	Törölt: 90
16. Grand superior vörös	35 hl/ha seprős újbor, Kézi szüret esetén: 6,0 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 5,6 t/ha szőlő	Törölt: 12
		Törölt: 8
		Törölt: Klasszikus
		Törölt: 90
		Törölt: 12
		Törölt: 8
		Törölt: 9
		Törölt: 8
		Törölt: 4
		Törölt: 9
		Törölt: 8
		Törölt: 4
		Törölt: 9
		Törölt: 8
		Törölt: 4

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az Eger oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta	Törölt:
1. <u>Classicus</u> bikavér	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt	Klasszikus
2. <u>Classicus</u> 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, Zefir, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelini	Klasszikus
3. <u>Classicus</u> siller	Bíborkadarka, Kékoportó, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt	Klasszikus
4. <u>Classicus</u> rozé	Bíborkadarka, Kékoportó, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt	Klasszikus
5. <u>Classicus</u> 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, Zefir, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelini	Klasszikus
6. <u>Classicus</u> 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, Zefir, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelini	
7. <u>Classicus</u> vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt	Klasszikus
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, Zefir, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelini	
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, Zefir, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelini	
11. Superior vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt	Kékoportó, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, 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, Zefir, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelini 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, Zefir, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelini	
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, Zefir, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelini	
16. Grand superior vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt	

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

2. változat,
amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre
alkalmazandó

az Eger oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

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 mészkövedékeken képződött barna erdőtalajjal bíró Nagy-Eged-hegy és az andezit alapú Mész-hegy.

A kialakult talaj szőlőtelepítésre való alkalmasságát tovább fokozza a város határának kedvező domborzati adottsága. A szőlők a hegyek és dombok déli, délnyugati lejtőin, az ún. „verőkön” települtek. A borvidék jellemző meteorológiai adatainak 47 éves átlaga a következő: évi középhőmérséklet 10,65 °C, évi csapadékmennyiség átlag: 592,6 mm, napsütéses órák számának éves átlaga: 1964 óra. A jelenleg hatályos jogszabályok a szőlőtelepítésre alkalmas területeket az ún. termőhelyi kataszterben nyilvántartva I. és II. osztályba sorolják. Eszerint az Egri borvidéken 18 431 ha I. osztályba tartozó és 3 914 ha II. osztályba tartozó, szőlőültetvény telepítésére alkalmas terület van. Összesen: 22 345 ha.

Emberi tényezők

A szőlő megjelenése Eger környékén, a szőlőtermesztés a középkorban

A Kis-Eged oldalából került elő a mintegy 30 millió éves őszőlőlevél, a „Vitis Hungarica” megkövesedett maradványa, ez azonban még nincs összefüggésben a jelenkori szőlőműveléssel. A régészeti adatok alapján Eger és környéke a X. századtól lakott volt, s a XI. század elején már Magyarország jelentős nagyságú települése lehetett. IV. Béla király 1261. évi oklevele szerint első királyunk, Szent István az egri püspökségnek adományozta az egri völgy bortizedét. Az 1241. évi tatárjárást követően a megfogyatkozott népesség, a munkaerőhiány arra késztette IV. Bélát, hogy idegeneket telepítsen az országba. Valószínűleg ekkor kerültek Egerbe vallonok, az Olasz utca lakói, valamint az Eger közelében lévő Tály község vallon telepesei, akik a szőlők francia művelési módját, s a bor hordókban való tárolását meghonosították.

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

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

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

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 kapát készítettek. A boraik mennyiségének méréséhez pedig az egri akót (az akó kb. négyszerese) használták. A borok kvázi savassága és hosszú eltarthatósága megkívánta azok hosszabb idejű fahordós érlelését. A termelők a boraikat a város alatt húzódó természetes pinceklímát (érlelési klímát) biztosító riolittufába vájt pincékben, pincerendszerekben, ászokhordókban érlelték.

A szőlőterületek osztályozása a múltban

Az egri szőlő-és bortermelés első virágkora a XV-XVI. század, igazi reneszánsza a XVIII. század. 1760-ból és 1789-ből maradtak fenn olyan összeírások, melyek megőrizték számunkra a szőlőterületek minőségi adatait is. 1760-ban a szőlőket három osztályba sorolták, a föld minősége, a terület lejtése, a napfénytartalom stb. alapján. A szőlő közel 50 % -a első osztályú volt.

1789-ben az egri szőlőket hat osztályba sorolták (országosan nyolcra, de az utolsó két osztálynak megfelelő szőlők egyáltalán nem voltak a város határában). Az osztályba sorolási alapelvek hasonlóak voltak, mint 1760-ban, annyi különbséggel, hogy az első osztályba az aszúbor készítéséhez is megfelelő kitűnő szőlők kerültek.

Az egriek már a XVIII. századtól rendelkeztek hegyrendészeti szabályokkal, melyeket a hegybírák által tartattak be, akik egyébként a magisztrátus felügyelete alá tartoztak.

A termesztett szőlőfajták és a belőlük készített borok

Ezen a tájon a Kadarka megjelenéséig (XV. század), melyet a török hódítás miatt otthonukból menekülő rácok (szerbek) hoztak Egerbe is csak a fehér szőlőfajták termesztése volt jellemző. A fajtán kívül a szerbek terjesztették el a vörösborkészítés módjait is. A Budai Állami Szőlőiskolában Heves megyéből nem kevesebb, mint 56 szőlőfajtát sikerült összegyűjteni. Ezt számszerűségben csak Pest és Baranya megye múlta felül. A filoxeravész előtt közvetlenül a szőlőültetvények zömét a Lúdtalpú és a Kereklevelű szőlő alkotta. 1859-ben a Szőlészeti Lapok a Kadarka mellett felveti további „fajok” megfelelő mértékű szaporításának szükségességét is, és kiemeli a jó borfestő képességgel rendelkező Oportót és a Fekete muskotályt.

A Bikavér nevű, sötétvörös egri borféleség neve először 1851-ben fordul elő a közmondások könyvében: „Bikavér így nevezik az erős veresbort, például az egrit”. A filoxeravész után az egri szőlő- és bortermelés fontosságát bizonyítandó létrehozták a vincellériskolával közösen az Ampelológiai Intézet egri állomását, amely a későbbiekben kutatóintézetként működve a rezisztencianemesítés, a fajtaérték-kutatás, a termőhely (dűlők) értékelésének, valamint a borászati, elsősorban vörösborkészítési technológiai kutatások egyik legfontosabb hazai intézetévé vált.

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Az Eger eredetmegjelölés oltalma

Az egri borok fontosságát piacuk védelmének jelentőségét támasztja alá, hogy 1970. szeptember 15-i dátummal az EGER (ERLAU), EGRI (ERLAUER) eredetmegjelölést a 33. BOR áruosztályban lajstromozták az eredetmegjelölések oltalmára és nemzetközi lajstromozására vonatkozó Lisszaboni Megállapodás alapján.

2. A borok leírása

A borvidék alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, illetve a nehéz, testes, telt fehérborok termelésére is. Ezen borokra jellemző a gazdag aromavilág és az ásványosság, valamint az, hogy az Egritől délebbi borvidékeken termelt boroktól természetes savakban gazdagabbak.

A borvidéken emellett megtalálhatók gazdag íz világú, a magyar átlagnál hosszabb élettartamú rozéborok, sillerborok, melyek illatukban nemcsak a friss gyümölcsök, hanem az érett gyümölcsök aromáit is hordozzák.

A vörösborok viszonylag kevés tannintartalommal rendelkeznek, a szőlő- és bortermelés északi határához közeli helyzetéből és a hegyi-völgyi szél létéből következően kvázi savassággal, hosszú ízekkel, különböző erőteljes gyümölcs és fűszeres aromákkal bíró hosszú idejű érlelésre is alkalmas borok.

A fajták nagy számának használata a borvidék létezése során mindig jellemző volt, ezért alakult ki, hogy a borvidék a házasított borok, kiemelten az Egri Bikavér hazája.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A borvidék általános klimatikus adottságait a Bükk-hegység közelsége alakítja leginkább. Ebből fakad a téli fagyok elleni védettség, a meleg nyári és őszi napok után pedig a „hegyi szélnek” köszönhető hűvös éjszakák biztosítják szőlőinkben a finom elegáns savak és az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Ezért általánosságban elmondható az egri borokról, hogy izgalmas savakkal, hosszú ízekkel bírnak. Az Egri borvidék talajainak jó vízháztartása, valamint az átlagos évi 600 mm csapadéknak köszönhetően a szőlő növény kiegyensúlyozottan, stresszhatásoktól mentesen fejlődik. Ennek következtében nem alakul ki a vízhiányra visszavezethető éretlen sav a borokban.

Az Egri Borvidék többféle klimatikus adottságából és talajösszetételéből adódik az, hogy az egyes dűlők között jelentős eltérések mutatkoznak – különösen a „gyengébb” évjáratokban – a borok alkoholtartalmában, savtartalmában és aromájában. Az Egri Szőlészeti és Borászati Kutató Intézetben folytatott termőhelyi kísérletek igazolni láttatják, hogy a termőhelyek fekvése, 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 termőréteggű talajokon termelt borok testesebbek, a debrői homoktalajok borai a talaj gyors felmelegedéséből fakadóan tüzesebbek.

A hagyományok és ez a klimatikus sokféleség kívánja meg és igazolja azt, hogy a borvidéken nagyon sok szőlőfajtát termesztenek, és sokféle borféleséget állítanak elő. Az egri lehatárolt termőterület klimatikus és talajtani adottságai lehetővé teszik az itt élő termelőknek azt, hogy ez a borvidék egyedi módon, a többi borvidéktől eltérően alkalmas mindenféle bortípus kiváló minőségben történő megtermelésére.

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között 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. Kivételesen 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.

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Törölt: J

Törölt: klasszikus

Törölt: Olyan borok esetén, melyek címkéjén dűlőnév szerepel, a bor megnevezésében* ezen egység feltüntetése helyettesítheti a Superior kifejezést. Ebben az esetben a dűlőnév az eredetmegjelölést megelőzően is feltüntethető.

Törölt: <#> Jelölhető hagyományos kifejezések: 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 55. § szerint. ¶
<#> Jelölhető korlátozottan használható kifejezések: 127/2009. FVM rendelet 15. számú melléklete szerint. ¶
* a bor megnevezése e rész vonatkozásában az alábbiakból áll: az eredetmegjelölés, valamint a tipográfiájából adódóan címkén az eredetmegjelöléssel azonos hangsúlyal megjelenő, a termékleírásban szabályozott elemek

Törölt: klasszikus

Törölt: és

az Eger oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

b) Dűlők

- 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, Gesztenyesi-dűlő, Kerek-szilvás, Kétágú-dűlő, Kis-hegy, Málnás, Marinka, Mocsáry, Nagy-parlag, Nagy-völgy, Parti-dűlő, Pesti, Pünkösdtető, Rózsa-hegy, Schwarcz, Szállás-völgy, Szél-hegy, Zúgó-part;
 - **Demjén:** Farkas-hegy, Nyitra, Pünkösdtető, 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, Gróber-völgy, Gyilkos, Hajdú-hegy, Hergyimő, 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, Tornyos, Tót-hegy, Új-fogás, Vécsey-völgy, Vidra;
 - **Egerbakta:** Dobos-lápa, Ivánka, Ivánkafő, Muki-lápa, Ortás, Pap-tag, Szőlő-tető, Tövískes, Zsebe-lápa;
 - **Egerszalók:** Ádám-völgy, Buk-tető, Ferenc-hegy, Juhkosár, Káptalan-völgy, Kis-határ, Kovászó, Kővágó, Magyalos, 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, 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, Szeszfőzdetető, 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, Keresztfá, Királyi-dűlő, Kis-hegy, Kő-hegy, Közép-bérc, Majka, Ördöngös, Öreg-hegy, Padok, Pallagfő, Szent János-völgy, Szirák, Tilalmas, Tölgyes-szél, Túró-mező, Varjas, Veres.

v) a grand superior borok címkéjén feltüntethető dűlőnevek:

Törölt: 100

Törölt: Bodzás-tető,

Törölt: Hangács,

Törölt: Tutús,

Törölt: Almagyar

Törölt: Bajusz,

Törölt: Birka,

Törölt: Gőzmalmas, Gróber,

Törölt: Kis-Eged,

Törölt: Kóporos,

Törölt: Merengő,

Törölt: Mezey öreg, Nagy-Eged-dűlő, Nagy-Eged-hegy,

Törölt: Rózsás, Sík-hegy,

Törölt: ,

Törölt: Vizes-hegy

Törölt: Magyalos,

Törölt: Alsó-hegy,

Törölt: Boldogságos, Csutaj-tető,

Törölt: Kamra-völgy, Kántor-tag, Szarvas,

Törölt: , Tiba alja

Törölt: ,

Törölt: Tardi-dűlő;

Törölt: Csókás,

Törölt: Nagyfai-dűlő, Nyilas-már,

Törölt: Tekenő-hát,

Törölt: Pajados,

Törölt: Kecske-hát,

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

- Demjén: Bodzás-tető, Hangács, Tutús
- Eger: Almagyar, Bajusz, Birka, Gőzmalmos, Gróber, Kis-Eged, Kőporos, Merengő, Mezey öreg, Nagy-Eged-dűlő, Nagy-Eged-hegy, Rózsás, Sík-hegy, 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. <u>Classicus bikavér</u>	– A bikavér hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni – Jelölhető hagyományos kifejezés (továbbiakban HK) és egyéb korlátozottan használható kifejezés (továbbiakban EKHK): <u>barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor</u>
2. <u>Classicus muskotály</u>	– Jelölhető HK és EKHK: első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, – A „Muskotály” kifejezés csak úgy tüntethető fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan <u>ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.</u>
3. <u>Classicus siller</u>	– Jelölhető HK és EKHK: első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva
4. <u>Classicus rozé</u>	– Jelölhető HK és EKHK: első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva
5. <u>Classicus fehér</u>	– Egy fajta nevének feltüntetése esetén csak az alábbi fajták neve tüntethető fel: <u>Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling</u> – Jelölhető HK és EKHK: <u>barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor</u>
6. <u>Classicus csillag</u>	– A csillag kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni. – Jelölhető HK és EKHK: <u>barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva</u>
7. <u>Classicus vörös</u>	– Egy fajta nevének feltüntetése esetén csak az alábbi fajták neve tüntethető fel: <u>Kékoportó, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Zweigelt</u> – Jelölhető HK és EKHK: <u>barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor</u>
8. <u>Superior bikavér</u>	– A bikavér hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni. – Jelölhető HK és EKHK: <u>barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva</u>
9. <u>Superior fehér</u>	– Egy fajta nevének feltüntetése esetén csak az alábbi fajták neve tüntethető fel: <u>Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling</u> – Jelölhető HK és EKHK: <u>barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva, főbor</u>
10. <u>Superior csillag</u>	– A csillag kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni. – Jelölhető HK és EKHK: <u>barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva</u>
11. <u>Superior vörös</u>	– Egy fajta nevének feltüntetése esetén csak az alábbi fajták neve tüntethető fel: <u>jelölhető szőlőfajták: Kékoportó, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir</u> – Jelölhető HK és EKHK: <u>barrique, fahordós érlelésű termőhelyen palackozva, főbor</u>
12. <u>Superior késői szüretelésű</u>	– Egy fajta nevének feltüntetése esetén csak az alábbi fajták neve tüntethető fel: <u>Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling</u>

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

		– Jelölhető HK és EKHK: <u>barrigue, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva</u>
13.	<u>Grand superior bikavér</u>	– <u>A bikavér hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</u> – Jelölhető HK és EKHK: <u>barrigue, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva</u>
14.	<u>Grand superior fehér</u>	– <u>Egy fajta nevének feltüntetése esetén csak az alábbi fajták neve tüntethető fel: Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling</u> – Jelölhető HK és EKHK: <u>barrigue, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva</u>
15.	<u>Grand superior csillag</u>	– <u>A csillag kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</u> – Jelölhető HK és EKHK: <u>barrigue, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva</u>
16.	<u>Grand superior vörös</u>	– <u>Egy fajta nevének feltüntetése esetén csak az alábbi fajták neve tüntethető fel: jelölhető szőlőfajták: Kékoportó, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir</u> – Jelölhető HK és EKHK: <u>barrigue, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva</u>

4. A kiserelésre vonatkozó szabályok:

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

Törölt: 3

Törölt: klasszikus

5. A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma:

- Classicus borok:
 - Bikavér: a szüretet követő év november 1.;
 - Csillag: a szüretet követő év március 15.;
 - minden más bortípus esetében: nincs szabályozva.
- Superior borok:
 - Bikavér: a szüretet követő második év május 1.;
 - Fehér: a szüretet követő év május 1.;
 - Csillag: a szüretet követő év május 1.;
 - Vörös: a szüretet követő második év május 1.;
 - Késői szüretelésű bor: nincs szabályozva
- Grand superior borok:
 - Bikavér: a szüretet követő második év szeptember 1.;
 - Fehér: a szüretet követő év július 1.;
 - Csillag: a szüretet követő év július 1.;
 - Vörös: a szüretet követő második év szeptember 1.;

Törölt: 4

Törölt: klasszikus

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

Törölt: 1
5

7. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- Nyilvántartások
 - keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;

Törölt: 6

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

- 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 előállításáról, 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 előállításának 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 kiszereles szándékáról 48 órával annak megkezdése előtt köteles értesíteni a bor előállítására szerint illetékes hegyközség hegybíróját és az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsát. (Az EBHT az ellenőrzött borvidéken kívüli, bort kiszereles vállalkozás költségviselése mellett ellenőrizheti a kiszereles tevékenységet.

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

Törölt: 7

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

Törölt: 8

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

Törölt: 9

11. Átmeneti szabályok:

Törölt: 10

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

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

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

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bmi@mgszh.gov.hu

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

(2) Kormányhivatalok:

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

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

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

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

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

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@mgszh.gov.hu

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

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

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

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

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

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@mgszh.gov.hu

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: nograd@mgszh.gov.hu

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

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@mgszh.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: tolna@mgszh.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: vas@mgszh.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

- 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 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az Eger oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

II. Évjáratfüggő elemek

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

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

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

III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása

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

III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás

Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> • Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv 	Egri Borvidék Borminősítő Bizottsága
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkár határozata 	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Minőség-tanúsító védjegy	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély borszármazási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
A fogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzés • Próbavásárlás 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkári határozat 	<ul style="list-style-type: none"> • Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

2. változat,

amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

az **Eger** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

--	--	--	--

2. változat,
amely a 2012. augusztus 1-je és 2016. július 31-e között szüretelt szőlőből készült borászati termékekre
alkalmazandó
29