

# FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

A FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

## TARTALOM

11. Szám	Tárgy	Oldal
	<b>Közlemény</b>	
	Az Országos Főállatorvos 2/2015. számú határozata -----	301
	Az Eger (Egri) oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem -----	303
	A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye -----	334

**Közlemények****Az Országos Főállatorvos 2/2015. számú határozata****I.**

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (a továbbiakban: Éltv.) 32. § (5) bekezdésében, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról szóló 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet 8. § (11) bekezdésében, valamint az élelmiszer-előállítás és forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomonkövethetőségről szóló 3/2010. (VII. 5.) VM rendelet 4. § (3) bekezdés d) pontjában kapott felhatalmazás alapján, élelmiszerlánc-felügyeleti jogkörömben eljárva, valamennyi első magyarországi tárolási helyet üzemeltető élelmiszer-vállalkozóra kiterjedő hatállyal, meghoztam az alábbi

**HATÁROZATOT:**

A harmadik országi importból származó méztételek vonatkozásában adatszolgáltatási kötelezettséget rendelék el.

Az adatszolgáltatás keretében az első magyarországi tárolási helyet üzemeltető élelmiszer-vállalkozónak a harmadik országi importból származó méztételek várható érkezése előtt 2 munkanappal be kell jelentenie a járási állategészségügyi hivatalnak:

- a) a jelentést tevő élelmiszer vállalkozás nevét, székhelyét,
- b) az első magyarországi tárolási hely telephelyét,
- c) az élelmiszer megnevezését,
- d) a beérkező szállítmány mennyiségét,
- e) a jelentési időszak szerinti beszerzési árat,
- f) a származás helyét, az előállító létesítmény azonosító jelét.

A határozatot a Földművelésügyi Minisztérium hivatalos lapjában, honlapján, valamint a nemzeti hírügynökségen keresztül kell közzétenni. A határozat közlése időpontjának az első közzététel időpontja minősül.

A határozat rendelkezései ellen fellebbezésnek helye nincs.

A határozat rendelkezései azonnal végrehajtandóak.

Amennyiben valamely első magyarországi tárolási helyet üzemeltető élelmiszer-vállalkozó a fentiekben előírt kötelezettségének nem, vagy nem megfelelően tesz eleget, úgy az arra hatáskörrel és illetékességgel rendelkező élelmiszerlánc-felügyeleti szerv bírságot szab ki, vagy egyéb intézkedést foganatosít.

A határozattal szemben közigazgatási eljárásban további jogorvoslatnak helye nincs. Az ügyfél a határozat közlésétől számított harminc napon belül jogszabálysértésre hivatkozással kérheti a határozat bírósági felülvizsgálatát. A Fővárosi Munkaügyi és Közigazgatási Bíróságnak címzett keresetlevelet a határozatot hozó szervnél kell benyújtani, vagy a határozatot hozó szerv címére ajánlott küldeményként postára adni. A közigazgatási határozat bírósági felülvizsgálatának illetéke 30.000 Ft, a feleket a perben tárgyi illeték-feljegyzési jog illeti meg. A keresetlevélnek a határozat végrehajtására nincs halasztó hatálya, azonban a keresetlevélben a végrehajtás felfüggesztése kérhető.

## INDOKOLÁS

A harmadik országi importból származó méztételek vonatkozásában a hatósági ellenőrzések megszervezése érdekében a rendelkező részben foglaltak szerint határoztam.

Az Éltv. 32. § (5) bekezdés a) pontjában foglaltak értelmében az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv országos hatáskörben a nemzetközi vonatkozásokkal bíró, a nagy gazdasági kárral járó, a fogyasztók széles körét veszélyeztető élelmiszerlánc-események kivizsgálása során ellenőrzi a kockázatbecslés alapján kiemelten kockázatosnak minősített élelmiszerláncot érintő tevékenységet végzőket és azok létesítményeit.

Az Éltv. 42. § (4) bekezdésében foglaltak szerint az országos főállatorvos rendkívüli élelmiszerlánc-eseményre vonatkozóan adatszolgáltatásra kötelező határozatot hozhat, amely határozatot a minisztérium hivatalos lapjában, honlapján, valamint a nemzeti hírügynökségen keresztül kell közzétenni. A határozat közlése időpontjának az első közzététel időpontja minősül.

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról szóló 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet 8. § (11) bekezdése szerint a miniszter Éltv. 71. § (1) bekezdésében leírt feladatait átruházott hatáskörben az országos főállatorvos gyakorolja.

Az élelmiszer-előállítással és forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomonkövethetőségről szóló 3/2010. (VII. 5.) VM rendelet (a továbbiakban: 3/2010. (VII. 5.) VM rendelet) 4. § (3) bekezdésének d) pontjában foglaltak szerint az országos főállatorvos által hozott határozatban rögzített és hivatalos úton közzétett élelmiszerek esetében az első magyarországi tárolási helyet üzemeltető élelmiszer-vállalkozót adatszolgáltatási kötelezettség terheli.

A 3/2010. (VII. 5.) VM rendelet 4. § (3) bekezdésének a) pontjában foglaltak értelmében, az első magyarországi tárolási helyet üzemeltető élelmiszer-vállalkozónak a hatósági ellenőrzések megszervezése érdekében a tételek várható érkezése előtt 2 munkanappal be kell jelentenie a járási állategészségügyi hivatalnak:

- aa)* a jelentést tevő élelmiszer vállalkozás nevét, székhelyét,
- ab)* az első magyarországi tárolási hely telephelyét,
- ac)* az élelmiszer megnevezését,
- ad)* a beérkező szállítmány mennyiségét,
- ae)* a jelentési időszak szerinti beszerzési árat,
- af)* a származás helyét, állati eredetű élelmiszer előállító létesítmény azonosító jelét.

Az Éltv. 39. § (4) bekezdésének b) pontja értelmében az élelmiszerlánc felügyelete során a 42. § (4) bekezdésében leírt eljárásban hozott döntés ellen közigazgatási eljárás keretében fellebbezésnek helye nincs.

A bírósági felülvizsgálat lehetőségét a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. törvény 100. § (2) bekezdése és 109. § (1) bekezdésének a) pontja biztosítja.

Az illeték mértékét az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény (a továbbiakban: Itv.) 43. § (3) bekezdése határozza meg. Az illetékfeljegyzési jogot az Itv. 62. § (1) bekezdésének *h)* pontja biztosítja.

Budapest, 2015. december 7.

*Dr. Bognár Lajos s. k.*  
*országos főállatorvos*

---

**Az Eger (Egri) oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó  
kérelem**

**Termékleírás-módosítási kérelem**

**I. A kérelem benyújtója**

Név: Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 3301 Eger, Kőlyuktető. Pf.: 83.

Telefonszám: +36-36-518-422

Fax: +36-36-518-423

E-mail cím: ebht@t-online.hu

Képviselő: Fábián Imre, titkár

**II. Földrajzi árujelző: Eger (Egri) (oltalom alatt álló eredetmegjelölés)**

**III. A módosítás tárgya**

**A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES  
MÓDOSÍTÁSOK**

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően nem minősül kisebb jelentőségűnek)

**1. Analitikai előírások módosítása a classicus Egri Csillag bortípusnál**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. A borok leírása

b) indoklás: A minimális összes alkoholtartalom és a tényleges alkoholtartalom pontosabb szabályozásával az Egri Csillag classicus borok érzékszervileg egységesebbé, jobban meghatározottá válnak.

**2. Érzékszervi jellemzők leírásának pontosítása a classicus Egri Csillag és grand superior Egri Csillag bortípusoknál**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. A borok leírása

b) indoklás: Az érzékszervi jellemzők leírásának pontosítása révén jobban elkülöníthetővé válnak az egyes klasszifikációs (classicus, superior, grand superior) szintek borai. A módosítással az érzékszervi leírás egzaktabbá, az adott bortípusok szabályozása pedig pontosabbá válik.

**3. Az Egri Bikavér bortípus házasítási szabályainak egységesítése mindhárom klasszifikációs szinten**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- III. Különös borászati eljárások

b) indoklás: A módosítás révén egységessé válnak az Egri Bikavér házasítási szabályai mind a három klasszifikációs szinten. Ezáltal az Egri Bikavér házasítási szabályainak kommunikációja könnyebbé, a classicus Egri Bikavérek karaktere pedig egységesebbé válik.

**4. A nem engedélyezett borászati eljárások szabályozásának egységesítése a grand superior klasszifikációs szint superior szinthez történő igazításával bortípusoknak megfelelően úgy, hogy az utólagos édesítés egyetlen bortípus esetében sem engedélyezett**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- III. Különös borászati eljárások

b) indoklás: A szőlő alapanyag minősége kisebb százalékban befolyásolja a készítendő bor minőségét, mint a pincetechnológia. A grand superior borok esetében ez a százalék magasabb, mert az alapanyag minőségére a dűlőjelleg, a szőlőfajta és a szőlő termesztéstechnológia nagyobb hatást gyakorol. Mégis az elmúlt évek tapasztalatai során beigazolódott, hogy az évjáratok szőlőalapanyagra gyakorolt kedvezőtlen hatásait borászatilag befolyásolni kell. A borásznak rendelkezésére kell állnia a borászati technológiák lehetőségeinek, annak érdekében, hogy az évjáratok hatásait kivédésével évről évre biztosítottak legyenek a fogyasztók felé egységesen megjelenő és kiemelkedő minőségű termékek. A termelők úgy látják, hogy szükséges a nem engedélyezett borászati eljárások superior szinthez történő igazítása.

**5. Az érlelésre vonatkozó szabályozás eltörlése a fehér, vörös bortípusoknál a grand superior klasszifikációs szinten**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- III. Különös borászati eljárások

b) indoklás: A fehér- és vörösborok minőségét a grand superior szinten nem kizárólag az érlelési idő, hanem a szőlőfajta, az alapanyag minősége (termésátlag, mustfok) és az alkalmazott pincetechnológia összessége határozza meg. A pincetechnológiát az érzékszervi leírásban szereplő jegyek eléréséhez kell megválasztania a borásznak. Forgalomba csak akkor kerülhet a bor, ha a helyi borbíró bizottság érzékszervileg már forgalomba hozatalra alkalmasnak találja a bort. Az évjáratok változatossága miatt nem szükséges az érlelési idő megkötésével e két bortípus korábbi forgalomba hozatalának lehetőségét befolyásolni.

**6. A szőlő minőségének a classicus szinten történő 12,08 %vol (19° MM) alatt felsorolt szőlőfajták esetében 10,60 %vol (17° MM) -ra módosítása Muskotály, classicus fehér, Rozé, Siller bortípusok esetében**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- III. Különös borászati eljárások

b) indoklás: A módosítás célja, hogy a felsorolt classicus bortípusok esetében biztosítsa a borok friss jellegét. Ez nem biztosítható minden évjáratban a jelenleg előírt 12,08 %vol (19° MM) minimális természetes alkoholtartalom mellett. Ehhez ugyanis a szőlőalapanyag savainak megőrzésére van szükség, amely melegebb évjáratokban csak korábbi szürettel biztosítható.

**7. Fehérbor készítésének lehetősége Pinot noir és Kadarka szőlőfajtából**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - VI. Engedélyezett szőlőfajták
- b) indoklás: A Pinot noir és Kadarka szőlőfajta nagyon jó minőségű fehér bort tud adni a körülhatárolt területen. A borvidék bortermelői már eddig is készítettek ezekből a fajtákból fehér fajtabort, melyek különböző szakmai megmérettetéseken is kiválóan helyt álltak, ezen kívül házasítások esetén is kiváló alapanyagot biztosítanak az Egri küvé boroknak. A borvidék mindig a házasított borairól volt híres. Az Eger oltalom alatt álló eredetmegjelölésű küvé borok házasításakor e két fajta jellegzetességével jobban bemutatathatóvá válik a termőhely komplexitása.

**8. A Tornyos dűlő átvezetése a grand superior területek közé**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - VIII. További feltételek
- b) indoklás: A Tornyos dűlő fekvése szerint alkalmas grand superior minőségű szőlőalapanyag előállításra, hisz a mellette fekvő Síkhegy dűlő is a grand superior besorolásban szerepel. A Tornyos dűlő fajtaösszetétel tekintetében a bizonyítottan grand superior minőségre képes fajtákból áll, mint a Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot. A Tornyos dűlőben borszőlő ültetvénnel rendelkező gazdák az elmúlt évek saját szakmai tapasztalatai alapján meggyőződtek arról, hogy az érintett dűlő alkalmas grand superior minőségű alapanyag termelésre.

**9. További fajtanevek feltüntethetőségének szabályozása a fehér, vörös bortípusoknál minden klasszifikációs szinten, továbbá a Késői szüretelésű bortípusnál**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - VIII. További feltételek
- b) indoklás: A címkén szereplő, csak a bor színére utaló terméknev több fajtabor esetében nem ad elegendő információt a vásárlónak. A Kadarka fajta még a mai napig is fogyasztók által keresett fajta, ezért szükséges a classicus vörös bor esetében az eredetmegjelöléssel azonos betűmérettel feltüntethető fajták körét kiegészíteni a Kadarka fajtanévvel. A Késői szüretelésű bor bortípus esetében a kékszőlőből készült borok fajtaneveinek feltüntethetőségét biztosítani kell a fogyasztók tájékoztatása érdekében.

**10. A „cuvée/küvé” kifejezés címkén történő feltüntethetőségének bevezetése mindhárom klasszifikációs szinten, kivétel a Csillag és Bikavér bortípusok**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - VIII. További feltételek
- b) indoklás: Az Egri borvidék mindig a házasított borairól volt híres. Ezt jól mutatja, hogy a borvidék zászlós borai (Egri Csillag, Egri Bikavér) is küvé borok. Ennek megfelelően e két kifejezés címkén történő használata javítja a termelők kommunikációs lehetőségeit.

**11. A classicus Egri Bikavér négy szőlőfajta házasítási szabálya alól bio classicus Egri Bikavér bort előállító termelő mentessége.**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - VIII. További feltételek
- b) indoklás: A classicus Egri Bikavér házasítási szabályainak módosításához a bio Egri Bikavért előállítók csak hosszabb idő alatt tudnak alkalmazkodni. A kötelezően felhasznált fajták számának megemelése miatt új fajtákat kell bio művelésbe vonni, amely az ökológiai műveléshez kapcsolódó átállási szabályokból fakadóan hosszabb időt vesz igénybe.

**12. A forgalomba hozatali időpontok törlése a fehér, vörös bortípusoknál a superior és grand superior klasszifikációs szinteken**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - VIII. További feltételek
- b) indoklás: Superior és grand superior fehér- és vörösborok esetében a forgalomba hozatal időpontját a borásznak kell megválasztania a rendelkezésére álló alapanyagot és borászati technológiát figyelembe véve, úgy, hogy a készítendő bor érzékszervileg megfelelő legyen a termékleírásban meghatározott érzékszervi leírásnak. A forgalomba hozatal időpontját az évjáratí tényezők nagyban fogják befolyásolni az alapanyag minőségén keresztül, így nem szükséges annak legkorábbi időpontját szabályozni.

**B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK**

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

**13. A forgalomba hozatalhoz és a helyi borbírálathoz szükséges minták vételezési szabályainak módosítása**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - VIII. További feltételek
- b) indoklás: A módosítás eredményeként a kisebb bortételek esetében a minták megvételével járó adminisztráció és a mintavételi idő is csökken, továbbá a mintavétellel járó költségek alacsonyabbá válnak. A kisebb mennyiségben előállított borok mintáit (50hl-ig) a termelő is megveheti, mivel itt alacsony a hamisítás kockázata. A forgalomba hozatalhoz szükséges mintákért illetve a forgalomba hozni kívánt tétel azonosságáért teljes mértékben a termelő felel.

## **C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK**

(A módosítás nem változtatja meg az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

### **14. A hatályos átmeneti szabályok pontosítása**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - VIII. További feltételek
- b) indoklás: Az Egri borvidéken több rendelet is szabályozza az Egri Bikavér készítésének módját, mely minden újabb megjelent rendelettel egy kicsit szigorúbb lett. Az Egri borvidék védett eredetű borairól szóló 102/2009. (VIII. 5.) FVM rendelet emiatt már tartalmazott bizonyos termőterületekről dűlőnévvel ellátott Egri Bikavérre vonatkozó átmeneti szabályozást, mely később a termékleírásba is átvezetésre került. A megfogalmazása viszont nem utal egyértelműen az alkalmazandó jogszabályra, így ennek pontosítása szükséges.

### **15. Technikai Jellegű módosítások**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - III. Különös borászati eljárások
  - VI. Engedélyezett szőlőfajták
  - VIII. További feltételek
- b) indoklás: A termékleírásban szereplő borszőlő fajtanevek helyesírás szerinti javítása, a szövegezés korrektúrázása, fejezetek számozása, kis és nagy betűk javítása, fajtanevek ABC sorrendbe rendezése, illetve a borászati hatóság névváltoztatása miatt a jelenlegi megnevezés szerinti javítás szükséges.

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosításokat az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezték. Ennek igazolását, továbbá a kisebbségi véleményt is tartalmazó közgyűlési jegyzőkönyveket csatolom.

Eger 2015. szeptember 30.

*Fábián Imre s. k.*  
*titkár*  
*Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa*



## EGER TERMÉKLEÍRÁS

### I. NÉV

Név: Eger (Egri)

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

### II. A BOROK LEÍRÁSA

#### 1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

Bortípusok:

Classicus klasszifikációs szint: Bikavér, Muskotály, Fehér, Siller, Rozé, Vörös, Csillag

Superior klasszifikációs szint: Bikavér, Fehér, Vörös, Csillag, Késői szüretelésű bor

Grand Superior klasszifikációs szint: Bikavér, Csillag, Fehér, Vörös

#### 2. Analitikai előírások

Bortípus		Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	A tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
<i>CLASSICUS BOROK</i>						
1,	Bikavér	11,5	4,6-6,0	11,5-17,5	1,2	5,0
2,	Muskotály	11,0	4,6-9,0	10,0-17,5	1,08	*
3,	Siller	11,0	4,6-6,0	11,0-17,5	1,08	*
4,	Rozé	11,0	4,6-9,0	10,5-17,5	1,08	*
5,	Fehér	11,0	4,6-9,0	10,5-17,5	1,08	*
6,	Csillag	11,50	4,6-9,0	11,50-17,50	1,08	*
7,	Vörös	11,0	4,6-6,0	11,0-17,5	1,2	*
<i>SUPERIOR BOROK</i>						
8,	Bikavér	12,5	4,6-6,0	12,5-17,5	1,2	5,0
9,	Fehér	12,5	4,6-9,0	12,5-17,5	1,08	*
10,	Csillag	12,5	4,6-9,0	12,5-17,5	1,08	*
11,	Vörös	12,5	4,6-6,0	12,5-17,5	1,2	*
12,	Késői szüretelésű bor	12,83	4,6-9,0	11,0-17,5	2,0	*
<i>GRAND SUPERIOR BOROK</i>						
13,	Bikavér	12,5	4,6-6,0	12,5-17,5	1,2	5,0
14,	Fehér	12,5	4,6-9,0	12,5-17,5	1,08	*
15,	Csillag	12,5	4,6-9,0	12,5-17,5	1,08	*
16,	Vörös	12,5	4,6-6,0	12,5-17,5	1,2	*

\* a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „B” részének táblázata szerint

\*\* Maximális kénessavtartalom a ~~A~~ hatályos jogszabályok szerint.

## 3. Érzékszervi jellemzők

Bortípus	Érzékszervi jellemzők
CLASSICUS BOROK	
1. 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. 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. 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. Rozé	Olyan, 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. Fehér	Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező friss, üde jellegű, hosszú íű bor, amely fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illatokkal, ízekkel rendelkezik. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető fehérbor.
6. Csillag	Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező friss üde jellegű, gyümölcsillatokat és/vagy virágillatokat magában hordozó, intenzív gyümölcs ízekkel rendelkező száraz fehérbor, amelynek komplexitását jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege, illetve a fahordós érlelés jellege sem lehet uralkodó jegy benne.
7. 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.
SUPERIOR BOROK	
8. Bikavér	Olyan, a classicus 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. Fehér	Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező magasabb minőségű, fejlett, érett, hosszú íű 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 íű bor, száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában.
10. Csillag	Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező gazdag telt íű, 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.
11. Vörös	Olyan, a classicus Egri vörösboroktól mélyebb, a gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő bor, amely fajtabor esetében a fajtára jellemző színmélységekkel, színárnyalatokkal rendelkezik. Az illatai, ízei, lekerekedett savai, tannintartalma, a házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függ. Kifejezetten érlelt aromákkal, Bársonyos

		ízzel, testességgel rendelkező borok, amelyek gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromákkal bírnak a száraztól az édes kategóriáig.
12	Késői szüretelésű bor	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.
<b>GRAND SUPERIOR BOROK</b>		
13	Bikavér	Testes, gazdag telt vörösbor, melynek színárnyalata és színmélysége a gránátvörös színtől a mély rubin színig terjed. A bor házasításában kötelezően használt <del>kékfrankos</del> - <u>Kékfrankos</u> miatt a többi vörösbor házasítástól eltérő, egyedi, száraz vörösbor házasítás. Illatában és ízében gazdagon tartalmaz fűszeres és gyümölcs aromákat is. Jellemzően ízhosszú bor tanninhangsúlyosság nélkül. A dűlő feltűntetésével forgalmazni kívánt borokra sok esetben elsősorban az egyedi karakter (pl. ásványosság) a jellemző. A hosszú hordós és palackos érlelés következtében erőteljes érlelési aromákkal is rendelkezhet. Komplexitását az is jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege sem lehet az adott borra jellemző uralkodó jegy.
14	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	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 <u>rendelkezik</u> , esetenként mineralitással (dűlőjelleg) <del>rendelkezik</del> - <u>is és</u> rendelkezhet. Jellemzője az íz teltség, az íz hosszúság és a fahordós érlelés- <del>egyenként</del> .
16	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- <del>egyenként</del> . 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.

## III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
CLASSICUS BOROK		
1. Bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>A szőlőcefrét legalább 8 napig héjon kell erjeszteni;</li> <li>a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>a bort legalább 6 hónapig fahordóban kell érlelni.</li> </ul> <p>Házasítási szabályok:</p> <p><del>VIII/1.</del> legalább három négy szőlőfajta bora házasítása kötelező, arányuknak meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot,</del></li> <li><del>a Kékfrankos fajta használata kötelező, és ebből a fajtából kell a legnagyobb arányban házasítani,</del></li> <li>a Kékfrankos fajta arányának 30 és 50% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie;</li> <li>a Turán és Bíbor kadarka fajták borának aránya együttesen és külön-külön sem haladhatja meg a 10%-ot.</li> </ul>	A bor édesítése.
2. Muskotály	<ul style="list-style-type: none"> <li>A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>kötelező a must tisztítása</li> </ul>	–
3. Siller	<ul style="list-style-type: none"> <li>A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.</li> </ul>	–
4. Rozé	<ul style="list-style-type: none"> <li><del>A</del> szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>kötelező a must tisztítása.</li> </ul>	–
5. Fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>kötelező a must tisztítása.</li> </ul>	–
6. Csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>kötelező a must tisztítása.</li> </ul> <p><del>VIII/2.</del> Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot;</li> <li>egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot;</li> <li>a Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling-, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Zefír, Zenit, Zengő fajták valamelyikének a használata kötelező, és ezekből a fajtákból együttesen legalább 50%-os arányban kell házasítani;</li> <li>a Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály és a Zefír fajták borának házasítási aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 30%-ot.</li> </ul>	A bor édesítése.
7. Vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.</li> </ul>	–

SUPERIOR BOROK		
8.	Bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <u>Aa</u> szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni;<u>7</u></li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;<u>7</u></li> <li>– a bort legalább 12 hónapig fahordóban kell érlelni;<u>7</u></li> <li>– legalább 6 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt az Egri borvidéken.</li> </ul> <p>Házasítási szabályok:</p> <p><del>VIII/3.</del> legalább <u>öt</u> <u>négy</u> szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot;<u>7</u></p> <p><del>– a Kékfrankos kivételével egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 30%-ot,</del></p> <p>– a Kékfrankos fajta arányának 30 és 50% között kell lennie, <u>a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie;</u></p> <p>– a Turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a <u>105%-ot.</u><u>7</u></p> <p><del>– a Cabernet franc és Cabernet sauvignon fajták borának aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 30%-ot.</del></p>
9.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <u>Aa</u> szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása.</li> </ul>
10.	Csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <u>Aa</u> szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása;</li> <li>– legkorábban a szüretet követő február 1-jén palackozható;</li> <li>– 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt.</li> </ul> <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot;</li> <li>– egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot;</li> <li>– a Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Zefír, Zenit, Zengő fajták valamelyikének a használata kötelező, és ezekből a fajtákból együttesen legalább 50%-os arányban kell házasítani;</li> <li>– a Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály és a Zefír fajták borának házasítási aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 30%-ot.</li> </ul>
11.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <u>Aa</u> szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.</li> </ul>
12.	Késői szüretelésű bor	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <u>Aa</u> szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása;</li> <li>– legkorábban a szüretet követő február 1-jén palackozható;</li> <li>– 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt.</li> </ul>

GRAND SUPERIOR BOROK			
13.	Bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <del>Aa</del> szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni;<del>z</del></li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;<del>z</del></li> <li>– a bort legalább 16 hónapig fahordóban kell érlelni;<del>z</del></li> <li>– legalább 6 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt az Egri borvidéken.</li> </ul> <p><del>2. Ház</del> házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legalább <del>négy</del> öt szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot;<del>z</del></li> <li>– <del>a Kékfrankos kivételével egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 30%-ot,</del></li> <li>– a Kékfrankos fajta arányának 30 és 50% között kell lennie, <del>a</del> házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie;</li> <li>– a Turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a <del>105%-ot.</del>z</li> <li>– <del>a Cabernet franc és Cabernet sauvignon fajták borának aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 30%-ot.</del></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <del>Aa</del> bor édesítése.</li> <li>– <del>tölgyfadarabok használata</del></li> <li>– <del>fordított ozmózis,</del></li> <li>– <del>a bor alkoholtartalmának részleges kivonása</del></li> </ul>
14.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <del>Aa</del> szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása;</li> <li>– <del>legalább 6 hónapos fahordós érlelés</del></li> <li>– <del>3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt</del></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <del>aA</del> bor édesítése.</li> <li>– <del>tölgyfadarabok használata</del></li> <li>– <del>fordított ozmózis,</del></li> <li>– <del>a bor alkoholtartalmának részleges kivonása</del></li> </ul>
15.	Csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <del>Aa</del> szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása;</li> <li>– legalább 6 hónapos fahordós érlelés;</li> <li>– 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt.</li> </ul> <p>Ház házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot;</li> <li>– egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot;</li> <li>– a Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Zefír, Zenit, Zengő fajták valamelyikének a használata kötelező, és ezekből a fajtákból együttesen legalább 50%-os arányban kell házasítani;</li> <li>– a Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály és a Zefír fajták borának házasítási aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 30%-ot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <del>aA</del> bor édesítése;</li> <li>– <del>tölgyfadarabok használata;</del></li> <li>– <del>fordított ozmózis;</del>z</li> <li>– a bor alkoholtartalmának részleges kivonása.</li> </ul>
16.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <del>Aa</del> szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.</li> <li>– <del>legalább 16 hónapos fahordós érlelés</del></li> <li>– <del>6 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt</del></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <del>aA</del> bor édesítése.</li> <li>– <del>tölgyfadarabok használata</del></li> <li>– <del>fordított ozmózis,</del></li> <li>– <del>a bor alkoholtartalmának részleges kivonása</del></li> </ul>

## A szőlőművelés szabályai:

### 1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

2010. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén (classicus, superior és grand superior borok): művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű classicus és superior bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fennmaradásáig.
2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (classicus, superior és grand superior borok): Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, legyező, fej és bakművelés

### 2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.

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.
2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (classicus borok):
  - tőkesűrűség legalább 3700 tőke/ha,
  - tőketávolság legalább 0,8 m.
2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (superior és grand superior borok):
  - tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha,
  - tőketávolság legalább 0,8 m.

### 3. A szüret módja: gépi vagy kézi

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

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

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom)
<i>CLASSICUS BOROK</i>		
1.	Bikavér	10,60 %vol, (17 °MM°): Bíbor_kadarka, Kékoportó, Blauburger, Kadarka, Kékfrankos, Turán, Zweigelt 12,08 %vol (19 °MM°): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot noir, Menoire, Syrah
2.	Muskotály	9,83 %vol (16 °MM°): Cserzei Fűszeres, Ezerfürtű, Chasselas, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály 10,57% vol, (17 °MM°): <u>Bouvier</u> , <u>Chardonnay</u> , Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olasz rizling, <u>Pinot blanc</u> , <u>Rajnai rizling</u> , Rizlingszilváni, <u>Sauvignon blanc</u> , Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld szilváni, Zöld veltelíni 12,06% vol (19 °MM°) <u>Bouvier</u> , <u>Chardonnay</u> , <u>Pinot blanc</u> , <u>Rajnai rizling</u> , <u>Sauvignon blanc</u> , Szürkebarát, <u>Tramini</u> , <u>Viognier</u> , Zefír, Zenit, Zengő
3.	Siller	10,60 %vol (17 °MM°): Alibernet, Bíbor_kadarka, Blauburger, <u>Cabernet franc</u> , <u>Cabernet sauvignon</u> , Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, <u>Menoire</u> , <u>Merlot</u> , <u>Pinot noir</u> , <u>Syrah</u> , Turán, Zweigelt 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>
4.	Rozé	10,60 %vol (17 °MM°): Alibernet, Bíbor_kadarka, Blauburger, <u>Cabernet franc</u> , <u>Cabernet sauvignon</u> , Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, <u>Menoire</u> , <u>Merlot</u> , <u>Pinot noir</u> , <u>Syrah</u> , Turán, Zweigelt 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>

5.	Fehér	9,83 %vol (16° MM°): Cserzei Fűszeres, Chasselas, Ezerfürtű, Irsai Olivér, Kadarka, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály 10.60% vol, (17° MM°): Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olasz rizling, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld szilváni, Zöld veltelíni 12.08% vol (19° MM°): Bouvier, Chardonnay, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő
6.	Csillag	9,83 %vol (16° MM°): Cserzei Fűszeres, Ezerfürtű, Chasselas, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály 10.57% vol, (17° MM°): Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olasz rizling, Rizlingszilváni, Zöld szilváni, Zöld veltelíni 12.06% vol (19° MM°): Bouvier, Chardonnay, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő
7.	Vörös	10,60 %vol (17° MM°) Alibernet, Bíbor kadarka, Kékoportó, Blauburger, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Turán, Zweigelt 12,08 %vol (19° MM°) Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah
SUPERIOR BOROK		
8.	Bikavér	12,83 %vol (20° MM°) minden szőlőfajta esetében
9.	Fehér	12,83 %vol (20° MM°) minden szőlőfajta esetében
10.	Vörös	12,83 %vol (20° MM°) minden szőlőfajta esetében
11.	Csillag	12,83%vol (20° MM°) minden szőlőfajta esetében
12.	Késői szüretelésű bor	12,83%vol (20° MM°) minden szőlőfajta esetében
GRAND SUPERIOR BOROK		
13.	Bikavér	12,83 %vol (20° MM°) minden szőlőfajta esetében
14.	Fehér	12,83 %vol (20° MM°) minden szőlőfajta esetében
15.	Csillag	12,83 %vol (20° MM°) minden szőlőfajta esetében
16.	Vörös	12,83 %vol (20° MM°) minden szőlőfajta esetében



## IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

### 1. CLASSICUS BOROK:

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

### 2. SUPERIOR ÉS GRAND SUPERIOR BOROK:

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

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

bortípus		maximális hozam
<i>CLASSICUS BOROK</i>		
1.	Bikavér	100 hl/ha seprős újbör, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő
2.	Muskotály	100 hl/ha seprős újbör, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő
3.	Siller	100 hl/ha seprős újbör, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő
4.	Rozé	100 hl/ha seprős újbör, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő
5.	Fehér	100 hl/ha seprős újbör, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő
6.	Csillag	100 hl/ha seprős újbör, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő
7.	Vörös	100 hl/ha seprős újbör, Kézi szüret esetén: 13.6 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 13,1t/ha szőlő
<i>SUPERIOR BOROK</i>		
8.	Bikavér	60 hl/ha seprős újbör, Kézi szüret esetén: 8,1 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 7,8 t/ha szőlő
9.	Fehér	60 hl/ha seprős újbör, Kézi szüret esetén: 8,1 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 7,8 t/ha szőlő
10.	Csillag	60 hl/ha seprős újbör, Kézi szüret esetén: 8,1 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 7,8 t/ha szőlő
11.	Vörös	60 hl/ha seprős újbör, Kézi szüret esetén: 8,1 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 7,8 t/ha szőlő
12.	Késői szüretelésű bor	60 hl/ha seprős újbör, Kézi szüret esetén: 8,1 t/ha szőlő, Gépi szüret esetén: 7,8 t/ha szőlő
<i>GRAND SUPERIOR BOROK</i>		
13.	Bikavér	35 hl/ha seprős újbör, Kézi szüret esetén: 6 t/ha, Gépi szüret esetén: 5,6 t/ha
14.	Fehér	35 hl/ha seprős újbör, Kézi szüret esetén: 6 t/ha, Gépi szüret esetén: 5,6 t/ha
15.	Csillag	35 hl/ha seprős újbör, Kézi szüret esetén: 6 t/ha, Gépi szüret esetén: 5,6 t/ha
16.	Vörös	35 hl/ha seprős újbör, Kézi szüret esetén: 6 t/ha, Gépi szüret esetén: 5,6 t/ha

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Bortípus		Engedélyezett szőlőfajta
CLASSICUS BOROK		
1.	Bikavér	Bíbor_kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
2.	Muskotály	Bouvier, Csaba gyöngye, Cserzei fűszeres, Chardonnay, Chasselas, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyriizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramiini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöld szilváni, Zöld veltelíni
3.	Siller	Bíbor_kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
4.	Rozé	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
5.	Fehér	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserzei Fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyriizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kadarka, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rizlingszilváni Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramiini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld szilváni, Zöld veltelíni
6.	Csillag	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserzei Fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyriizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramiini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld szilváni, Zöld veltelíni
7.	Vörös	Alibernet, Bíbor_kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, , Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
SUPERIOR BOROK		
8.	Bikavér	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
9.	Fehér	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserzei fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyriizling, 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, Tramiini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöld szilváni, Zöld veltelíni
10.	Csillag	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserzei fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyriizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramiini Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöld szilváni, Zöld veltelíni
11.	Vörös	Alibernet, Bíbor_kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
12.	Késői szüretelésű bor	Alibernet, Bíbor_kadarka, Blauburger, Bouvier, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Chardonnay, Chasselas, Cserzei fűszeres, Csókaszőlő, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyriizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kadarka, Kármin, Kerner, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Menoire, Merlot, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Syrah, Szürkebarát, Tramiini, Turán, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Zweigelt
GRAND SUPERIOR BOROK		
13.	Bikavér	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
14.	Fehér	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserzei fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyriizling, 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, Tramiini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöld szilváni, Zöld veltelíni
15.	Csillag	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserzei fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyriizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel

		muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöld szilváni, Zöld veltelíni
16.	Vörös	Alibernet, Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

## VIII. 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, Tófalú 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 készítette IV. Bélát, hogy idegeneket telepítsen az országba. Valószínűleg ekkor kerültek Egerbe vallonok, az Olasz utca lakói, valamint az Eger közelében lévő Tállya 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 korábban ismeretes Eger (Agria vulgo Erla) metszet a törökverő borvárosról, melyet 1617-ben közölt G. Hoefnagel. A város mindkét metszeten híres várával és szőlőhegyeivel büszkélkedik.

A források arra utalnak, hogy a szőlőtermesztés a XVII. században nagyon lényeges változáson ment keresztül. Az eddig uralkodó, fehérbort termelő szőlők mellett fokozatosan teret nyertek a vörösbort adó fajták.

Meg kell jegyezni, hogy az egriek a nehéz kötött talajaik megműveléséhez külön 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. (SUGÁR I. 1981)

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

#### A termesztett szőlőfajták és a belőlük készített borok

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

A Bikavér nevű, sötétvörös egri borféleség neve először 1851-ben fordul elő a közmondások könyvében: „Bikavér így nevezik az erős veresbort, például az egrit”. (SUGÁR I. 1981) A filoxéravész után az egri szőlő- és bortermelés fontosságát bizonyítandó létrehozták a vincellériskolával közösen az Ampelológiai Intézet egri állomását, amely a későbbiekben kutatóintézetként működve a rezisztencianemesítés, a fajtaérték-kutatás, a termőhely (dűlők) értékelésének, valamint a borászati, elsősorban vörösborkészítési technológiai kutatások egyik legfontosabb hazai intézetévé vált.

### Az Eger eredetmegjelölés oltalma

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

### **2. A borok leírása**

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

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

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

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

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

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

Az Egri Borvidék többféle klimatikus adottságából és talajösszetételéből adódik az, hogy az egyes dűlők között jelentős eltérések mutatkoznak – különösen a „gyengébb” évjáratokban – a borok alkoholtartalmában, savtartalmában és aromájában. Az Egri Szőlészeti és Borászati Kutató Intézetben folytatott termőhelyi kísérletek igazolni láttatják, hogy a termőhelyek fekvése, kitettsége elsősorban a borok alkoholtartalmára, tüzességére van nagyobb hatással, a talajösszetétel pedig a finom aroma összetételben játszik nagyobb szerepet. Ennek megfelelően a különböző talajtani adottságokkal rendelkező dűlők eltérő jellegű, egyedi borok termelését teszik lehetővé. Pl. a vulkáni eredetű vékonyabb termőréteggel bíró talajokon termelt borok ásványosabbak, a magas agyagtartalmú mély termőréteggű talajokon termelt borok testesebbek, a deprői 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.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### VIII/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”, 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 termett 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 az Egri Bikavér Superior és az Egri Bikavér Grand Superior borok címkéjén és palackján jelölhető. Kivételt jelent az Egri borvidék védjegyén található bikafejre utaló ábra.
- g) Bármilyen méretű, alakú csillag vagy erre emlékeztető figurát ábrázoló kép, valamint a csillag szó idegen nyelven, vagy bármilyen, a csillagra utaló magyar vagy idegen nyelvű kifejezés kizárólag az Egri Csillag, az Egri Csillag Superior és az Egri Csillag Grand Superior borokon jelölhető.
- h) Fajtanév feltüntetése házasítás esetén csak akkor lehetséges, ha a házasításban résztvevő minden fajta aránya eléri egyenként az 5 %-ot. Ebben az esetben a fajtanevet csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb egyötödét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.
- i) Az évjárat feltüntetése kötelező.

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

**VIII/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, Tófalú, Verpelét.

**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, Gesztenyési-dűlő, Kerek-szilvás, Kétágú-dűlő, Kis-hegy, Málnás, Marinka, Mocsáry, Nagyparlag, 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, Felsőgalagonyás, Fertő, Grőber-völgy, Gyilkos, Hajdú-hegy, Hergyimó, Kerékkötő, Kisgalagonyás, Kis-Kocs, Kolompos, Kolompos-völgy, Kőlyuk-tető, Kutya-hegy, Losonci-völgy, Makjány, Marinka, Mész-hegy, Mezey alsó, Nagygalagonyás, 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, Töviskes, Zsebe-lápa;
  - Egerszalók: Ádám-völgy, Buk-tető, Ferenc-hegy, Juhkosár, Káptalan-völgy, Kis-határ, Kovászó, Kővágó, Magyalos, Nagy Ádám-tető, Pap-tag, Vágás;
  - Egerszólát: Birka-tető, Felső-hegy, Tó-bérc;
  - Feldebrő: Alberki, Bogár-hát, Csepegő, Csonkás, Egri út, Szőlők háta;
  - Felsőtárkány: Homok-hegy, Homok-lápa, Nyavalyás, Öreg-hegy;
  - Kerecsend: Nagy-aszó, Öreg-hegy;
  - Maklár: Nagy-aszó, Öreg-hegy;
  - Nagytálya: Kendervát, Nagy-aszó, Öreg-hegy, Pipis, Vitis-dűlő;
  - Noszvaj: Dóc, Herceg, Hosszú-szél, Kőköttő, Perzselő, Pipis, Szeles-oldal, Szeles-tető, Zsidó-szél;
  - Novaj: Halom, Hegyi-tábla, Hermány, Hodály-tető, Juhszalagos, Kis-gyepföld, Mezőkövesdi út tető, Nagy-gyepföld, Nagyút, Öreg-hegy, Pap-föld, Szeszfőzde-tető, Vitéz;
  - Ostoros: Bikus, Csárda-kert, Gólint, Hermány, Janó, Kutya-hegy, Sóderbánya-tető, Szél-hegy, Szilvás-tető, Tag, Verem-part;
  - Szomolya: Csáj-lapos, Demecs, Galagonyás, Gyűr, Ispán-berki, Jató-tető, Kangyalló, Mácsalma, Nagy-völgy-tető, Pazsag, Proletár, Szilos-oldal, Vas-lápa, Vén-hegy;
  - Tarnaszentmária: Dobi-oldal, Dobi-tető, Szőlőhegy;
  - Tófalú: Bogár-hát, Petes alja;



- Verpelét: Ácsok, Alberki, Cinege, Fekete-oldal, Hagyóka, Hosszú-dűlő, Kerékkötő, Keresztfa, Királyi-dűlő, Kis-hegy, Kő-hegy, Közép-bérc, Majka, Ördögös, Öreg-hegy, Padok, Pallagfő, Szent János-völgy, Szirák, Tilalmas, Tölgyes-szél, Túró-mező, Varjas, Veres

v) a grand superior borok címkéjén feltüntethető dűlőnevek:

Demjén: Bodzás-tető, Hangács, Tutús;

Eger: Almagyar, Bajusz, Birka, Gözmalmos, Grőber, Kis-Eged, Kőporos, Merengő, Mezey öreg, Nagy-Eged-dűlő, Nagy-Eged-hegy, Rózsás, Sík-hegy, Tornyos, Vizes-hegy;

Egerbakta: Magyalos;

Egerszólát: Alsó-hegy, Boldogságos, Csutaj-tető, Kamra-völgy, Kántor-tag, Szarvas;

Felsőtárkány: Tiba alja;

Kerecsend: Tardi-dűlő;

Noszvaj: Csókás, Nagyfai-dűlő, Nyilas-már, Tekenő-hát;

Ostoros: Pajados;

Verpelét: Kecse-hát.

- c) Kisebb földrajzi egységek és védjegyek kapcsolata: a részben, vagy teljes egészben egy kisebb földrajzi egység nevéből, vagy az ország egy földrajzi területére vonatkozó hivatkozásból álló lajstromozott védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt borászati termékek esetében nem kell alkalmazni a bor készítéséhez felhasznált szőlő származására előírt szabályokat.

### VIII/3. Bortípusokhoz kapcsolódó jelölési szabályok

Bortípus		Szabály
CLASSICUS BOROK		
1.	Bikavér	– 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): barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor.
2.	Muskotály	– Jelölhető HK és EKHK: <u>cuvee</u> , első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva. – A „Muskotály” kifejezés csak úgy tüntethető fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.
3.	Siller	– Jelölhető HK és EKHK: <u>cuvee</u> első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva.
4.	Rozé	– Jelölhető HK és EKHK: <u>cuvee</u> első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva.
5.	Fehér	– Egy fajta nevének feltüntetése esetén csak az alábbi fajták neve tüntethető fel. Az alábbi szőlőfajták csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon: Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling. – További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni. – Jelölhető HK és EKHK: barrique, <u>cuvee</u> , fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor.
6.	Csillag	– 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: barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva.

7.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Egy fajta nevének feltüntetése esetén csak az alábbi fajták neve tüntethető fel: Az alábbi szőlőfajták csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Zweigelt.</li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jjelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor.</li> </ul>
SUPERIOR BOROK		
8.	Bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A bikavér hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</li> <li>– Jjelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva.</li> </ul>
9.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Egy fajta nevének feltüntetése esetén csak az alábbi fajták neve tüntethető fel: Az alábbi szőlőfajták csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon: Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling.</li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jjelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva, főbor.</li> </ul>
10.	Csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A csillag kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</li> <li>– Jjelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva.</li> </ul>
11.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Egy fajta nevének feltüntetése esetén csak az alábbi fajták neve tüntethető fel: jelölhető szőlőfajták Az alábbi szőlőfajták csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir.</li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jjelölhető HK és EKHK: cuvée, barrique, fahordós érlelésű termőhelyen palackozva, főbor.</li> </ul>
12.	Késői szüretelésű bor	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Egy fajta nevének feltüntetése esetén csak az alábbi fajták neve tüntethető fel: Az alábbi szőlőfajták csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Kékoportó, Kékfrankos, Királyleányka, Leányka, Merlot, Olasz rizling, Pinot noir, Zweigelt.</li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jjelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva.</li> </ul>
GRAND SUPERIOR BOROK		
13.	Bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A bikavér hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</li> <li>– Jjelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva.</li> </ul>
14.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Egy fajta nevének feltüntetése esetén csak az alábbi fajták neve tüntethető fel: Az alábbi szőlőfajták csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon: Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling.</li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jjelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva.</li> </ul>
15.	Csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A csillag kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</li> <li>– Jjelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva.</li> </ul>

16.	Vörös	<p><del>– Egy fajta nevének feltüntetése esetén csak az alábbi fajták neve tüntethető fel: jelölhető szőlőfajták. Az alábbi szőlőfajták csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir.</del></p> <p><del>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</del></p> <p><del>– Jelölhető HK és EHKH: barrique, cuvée, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva.</del></p>
-----	-------	--

#### VIII/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.

#### VIII/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.
  - ~~ii) fehér: a szüretet követő év május 1.~~
  - ~~ii) Csillag: a szüretet követő év május 1.~~
  - ~~iii) vörös: a szüretet követő második év május 1.~~
  - ~~iii) késői szüretelésű bor: nincs szabályozva, minden más bortípus esetében: nincs szabályozva.~~
- grand superior borok
  - Bikavér: a szüretet követő második év szeptember 1.
  - ~~ii) fehér: a szüretet követő év július 1.~~
  - ii) Csillag: a szüretet követő év július 1.
  - ~~iii) vörös: a szüretet követő második év szeptember 1, minden más bortípus esetében: nincs szabályozva.~~

**VIII/6. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:** az Egri Borvidék Borbíráló Bizottsága. Az EBHT Rendtartása részeként az EBHT tanácsulása által elfogadott szabályzat szerint végzi a forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges, valamint a kereskedelemből származó ellenőrzési minták érzékszervi minősítését.

#### VIII/7. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- Nyilvántartások
  - keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
  - forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
  - az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
  - pincekönyv;

- v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter) ;
- vi) az érzékszervi minősítést végző Egri Borvidék Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült EBHT tikári határozat;
- vii) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.

b) **Bejelentések**

- i) Termelési szándék bejelentése: az Eger oltalom alatt álló eredet megjelölés használatának feltétele, hogy a termelő a termék előállításának megkezdésekor köteles ezt a szándékát a hegyközségnek bejelenteni.

A bejelentett adatokban bekövetkezett változást 30 napon belül be kell jelenteni. A szőlő alapanyag termelője a változás bejelentési kötelezettségének az adott év április 30. napjáig tehet eleget.

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

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

**VIII/9. Ellenőrző jegy:** a kiszerelésen kötelező az EBHT által kiadott tanúsító védjegy elhelyezése.

**VIII/10. Mintavétel:** a forgalomba hozatali engedély igényléséhez szükséges mintákat 50 hl-ig a bort előállító termelő veszi és a hegybíró ellenjegyzí. Ezt meghaladó mennyiségtől a mintát a hegybíró veszi. A termelő által vett minta és a minősítendő bortétel azonosságáért a bort előállító termelő felel.

**VIII/11. Átmeneti szabályok:**

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

## IX. ELLENŐRZÉS

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

### Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága 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@nebih.gov.hu](mailto:bmi@nebih.gov.hu)

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

### (2) Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: [bacs@nebih.gov.hu](mailto:bacs@nebih.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@nebih.gov.hu](mailto:baranya@nebih.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@nebih.gov.hu](mailto:bekes@nebih.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@nebih.gov.hu](mailto:borsod-fm@nebih.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@nebih.gov.hu](mailto:csongrad@nebih.gov.hu)

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: [fejer@nebih.gov.hu](mailto:fejer@nebih.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@nebih.gov.hu](mailto:gyor@nebih.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@nebih.gov.hu](mailto:hajdu@nebih.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@nebih.gov.hu](mailto:heves@nebih.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@nebih.gov.hu](mailto:szolnok@nebih.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@nebih.gov.hu](mailto:komarom@nebih.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@nebih.gov.hu](mailto:nograd@nebih.gov.hu)

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: [pest@nebih.gov.hu](mailto:pest@nebih.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@nebih.gov.hu](mailto:somogy@nebih.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@nebih.gov.hu](mailto:szabolcs@nebih.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@nebih.gov.hu](mailto:tolna@nebih.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@nebih.gov.hu](mailto:vas@nebih.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@nebih.gov.hu](mailto:veszprem@nebih.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@nebih.gov.hu](mailto:zala@nebih.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.



## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés:</li> <li>HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> </ul>	Hegybíró

	bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Egri 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 Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	• Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel	• Mintavételi jegyzőkönyv	Egri Borvidék Borminősítő Bizottsága
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi bírálat és minősítés	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkár határozata	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Minőség-tanúsító védjegy	• Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély borszármazási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
A fogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	• Kockázatelemzés • Próbavásárlás	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkári határozat	• Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

### A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye

A találmányok szabadalmi oltalmáról szóló 1995. évi XXXIII. törvény – az EU rendeleteinek megfelelően – szabályozza a növényfajta-oltalomból eredő (Farm Saved Seed - FSS) díjigényt:

„109/A.§ (1) A mezőgazdasági termelő – a hibridek és szintetikus fajták kivételével – a jogosult engedélye nélkül saját gazdaságában szaporítás céljából hasznosíthatja a betakarításból származó olyan terményt, amelyhez a (2) bekezdésben meghatározott növényfajokhoz tartozó, növényfajta-oltalom alatt álló növényfajta vetőmagjának vagy vetőgumójának (a továbbiakban együtt: vetőmag) saját gazdaságában való elvetésével jutott hozzá. E hasznosításra tekintettel – a (4) bekezdésben meghatározott kivétellel – a jogosultat méltányos összegű díjazás illeti meg.”

A gazdálkodói privilégium és a jogosulti díjigény előzetes magalapozására a Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. az alábbiakban közzéteszi a megbízási szerződéseibe foglalt, általa képviselt fajták 1 hektárra eső jogdíj kiszámításához szükséges, megbízó által ajánlott vetőmagmennyiséget és tömegegységre vetített licenszdíj-mértéket.

A visszavetett vetőmag (utántermesztett vetőgumó) utáni „díjfizetési kötelezettség nem terheli azt a mezőgazdasági termelőt, aki szántóföldi növénytermesztéssel 20 hektárnál –, illetve burgonya esetében 1 hektárnál – kisebb területen foglalkozik”.

<b>Növényfaj 1995. évi XXXIII. tv. 109/A. §-ának (2) bekezdése szerinti megnevezése</b>	<b>Oltalmazott fajta</b>	<b>Ajánlott vetési mennyiség kg/ha</b>	<b>Legalacsonyabb szap. fokú fémzárolt vetőmag árába épített licenszdíj 50%-a Ft/tonna + ÁFA</b>
Járó búza	Figaro	220	4 500
	Mv Karizma	220	4 300
	Mv Kikelet	220	4 300
	SW Kadrilj	220	4 500
Járó durumbúza	Levante	220	6 000
	Saragolla	220	6 000
Tavaszi búza	GK Március	200	4 500
	Granny	200	9 500
	Lona	220	4 300
	Sensas	200	3 000
	Vánek	220	4 300
Tavaszi durumbúza	Durobonus	210	9 450
	Duromax	210	9 800
	Grecale	220	6 000
	Floradur	200	9 500
	Nicodur	210	9 800
	Odisseo	220	6 000
Tavaszi árpa	Annabell	160	4 000
	Bojos	200	4 000

	Concerto	200	4 600
	Conchita	200	4 500
	Ebson	200	4 000
	GK Habzó	200	4 500
	GK Toma	200	4 500
	Grace	200	4 600
	Malz	200	4 600
	Marthe	160	4 000
	Maurítia	200	3 100
	Mona	210	8 900
	Overture	200	4 600
	Paula	210	8 900
	Prestige	200	4 600
	Quench	200	4 600
	Tocada	200	3 100
	Traveler	200	4 600
	Xanadu	160	4 000
	Wilma	210	8 900
Tavaszi tritikálé	GK Idus	200	4 500
Tavaszi zab	Baron	200	4 950
	Effektiv	200	3 000
	GK Kormorán	180	4 500
	Mv Pehely	150	4 300
	Raven	150	4 000
	Scorpion	160	4 000
	Typhon	200	4 950
Borsó	Concorde	250	12 000
	Kayanne	300	3 100
	Salamanca	250	12 000
	Santana	300	9 000
	Eso	300	9 000
	Tinker	300	9 000
Lucerna	Olimpia	20	40 000
	KM Maraton	20	30 000
Olajlen	GK Sandra	100	10 000

	GK Zoltán	100	10 000
Burgonya	Balatoni rózsza	3 000	4 000
	Démon	3 000	4 000
	Katica	3 000	4 000
	Pannónia	3 000	5 000

---

---

A Földművelésügyi Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével a Földművelésügyi Minisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Szinay Attila

A szerkesztőség címe: Budapest V., Kossuth Lajos tér 11.

A Földművelésügyi Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a  
<http://www.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Szinay Attila

---