Az

**EGRI BIKAVÉR**

oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

**eredeti változat,**

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

**Tartalomjegyzék**

[I. NÉV 2](#_Toc70105)

[II. A BOROK LEÍRÁSA 2](#_Toc70106)

[III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK 3](#_Toc70107)

[IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET 4](#_Toc70108)

[V. MAXIMÁLIS HOZAM 4](#_Toc70109)

[VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK 5](#_Toc70110)

[VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL 5](#_Toc70111)

[VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK 8](#_Toc70112)

[IX. ELLENŐRZÉS 11](#_Toc70113)

[X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE 15](#_Toc70114)

**Termékleírás benyújtójának adatai**

név: Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 3301 Eger, Kőlyuktető, Pf.: 83

e-mail cím: ebht@t-online.hu

# I. NÉV

Egri Bikavér eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: **eredetmegjelölés**

**II. A BOROK LEÍRÁSA**

## 1. BOR

Bortípusok:

1. Classicus
2. Superior
3. Grand Superior

## A. Analitikai előírások

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Bortípus** | **Minimális összes alkoholtartalom**  **[%vol]** | **Összes savtartalom**  **[g/l]** | **Minimális tényleges**  **alkoholtartalom**  **[%vol]** | **Maximális**  **összes cukortartalom**  **(g/l)** | **Maximális illósavtartalom**  **[g/l]** |
| 1. | Classicus | 12,0 | 4,6-6,0 | 12,0 | 5,0 | 1,2 |
| 2. | Superior | 12,5 | 4,6-6,0 | 12,5 | 5,0 | 1,2 |
| 3. | Grand Superior | 12,5 | 4,6-7,0 | 12,5 | 5,0 | 1,2 |

Fentieken túlmenően a maximális összes kénessav tartalom hatályos jogszabályok szerint. A maximális összes cukortartalom 5g/l lehet.

## B. Érzékszervi jellemzők

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bortípus** | | **Érzékszervi jellemzők** |
| 1. | Classicus | 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. | Superior | Olyan, a Classicus Egri bikavérnél 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. |
| 3. | Grand Superior | Testes, gazdag telt vörösbor, melynek színárnyalata és színmélysége a gránátvörös színtől a mély rubin színig terjed. A bor házasításában kötelezően használt kékfrankos miatt a többi vörösbor házasítástól eltérő egyedi száraz vörösbor házasítás. Illatában és ízében gazdagon tartalmaz fűszeres és gyümölcs aromákat is. Jellemzően ízhosszú bor tanninhangsúlyosság nélkül. A 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. |

# 

# III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

## A. BORKÉSZÍTÉS

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bortípus** | | **Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások** | **Nem engedélyezett borászati eljárások**  **(a hatályos jogszabályokon túl)** |
| 1. | Classicus | * A szőlőcefrét legalább 8 napig héjon kell erjeszteni; * a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; * a bort legalább 6 hónapig fahordóban kell érlelni, kivéve: Blauburger, Kadarka, Kékoportó, Turán, Zweigelt fajták borait.   Házasítási szabályok:   * legalább négy szőlőfajta bora házasítása kötelező, arányuknak meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot, * a Kékfrankos fajta arányának 30 és 65% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie; * a Turán és Bíborkadarka fajták borának aránya együttesen és külön-külön sem haladhatja meg a 10%-ot |  A bor édesítése. |
| 2. | Superior | * A szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni; * a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; * a bort legalább 12 hónapig fahordóban kell érlelni;   Házasítási szabályok:   * legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia különkülön az 5%-ot; * a Kékfrankos fajta arányának 30 és 65% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie; * a Turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a 10%-ot; |  A bor édesítése. |
| 3. | Grand Superior | * A szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni; * a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; * a bort legalább 12 hónapig fahordóban kell érlelni;   Házasítási szabályok:   * legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia különkülön az 5%-ot; * a Kékfrankos fajta arányának 30 és 65% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie; * a Turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a 10%-ot; |  A bor édesítése. |

## B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:
   1. 2010. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén (Classicus, Superior és Grand Superior borok): művelésmódtól függetlenül bármely ültevényről szüretelhető védett eredetű Classicus, Superior és Grand Superior bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fennmaradásáig.
   2. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (Classicus, Superior és Grand Superior borok):
      1. Guyot,
      2. középmagas kordon,
      3. alacsony kordon, ív, ernyő,
      4. legyező,
      5. fej,
      6. bakművelés.
2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.
   1. 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.
   2. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (Classicus borok):
      1. tőkesűrűség legalább 3700 tőke/ha,
      2. tőketávolság legalább 0,8 m.
   3. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (Superior és Grand Superior borok):
      1. tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha,
      2. tőketávolság legalább 0,8 m.
3. A szüret módja: gépi vagy kézi
4. A szüret időpontjának meghatározása: a szőlőfajták szőlőtermésének érettségét az illetékes hegybíró állapítja meg, ennek alapján határozza meg a fajta szüretének első napját.
5. A szőlő minősége (minimális cukortartalma potenciális alkoholtartalomban kifejezve):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bortípus** | | **A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom)** |
| 1. | Classicus | 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. | Superior | 12,83 %vol (20 MM°) Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt |
| 3. | Grand Superior | 12,83 %vol (20 MM°) Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt |

# IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

1. **CLASSICUS EGRI BIKAVÉR:**

Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya települések a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek, Verpelét település Cinege, Közép–bérc, Ördöngös, Öreg-hegy, Padok, Szirák, dűlői és Tarnaszentmária Dobi tető dűlő.

1. **SUPERIOR ÉS GRAND SUPERIOR EGRI BIKAVÉR:**

Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya települések a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II/1. osztályú határrészeibe tartozó területek, Verpelét település Cinege, Közép–bérc, Ördöngös, Öreg-hegy, Padok, Szirák, dűlői és Tarnaszentmária Dobi tető dűlő.

# V. MAXIMÁLIS HOZAM

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bortípus** | | **Maximális hozam** |
| 1. | Classicus | **100 hl/ha** seprős újbor, Kézi szüret esetén: **13.6 t/ha** szőlő, Gépi szüret esetén: **13,1t/ha** szőlő |
| 2. | Superior | **60 hl/ha** seprős újbor, Kézi szüret esetén: **8,1 t/ha** szőlő, Gépi szüret esetén: **7,8 t/ha** szőlő |
| 3. | Grand Superior | **35 hl/ha** seprős újbor, Kézi szüret esetén: **6,0 t/ha** szőlő, Gépi szüret esetén: **5,6 t/ha** szőlő |

**VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Bortípus** | **Engedélyezett szőlőfajta** |
| 1. | Classicus | Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt |
| 2. | Superior | Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt |
| 3. | Grand Superior | Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt |

# 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.

A körülhatárolt terület talajtípusai

Vulkáni eredetű riolittufán képződött többféle (ramman, csernozjom, kovárványos, erodált) barna erdőtalaj féleség. A szőlőültetvények egy-két kivételtől eltekintve fennsíkokon, valamint ezek enyhe déli, nyugati és keleti fekvésű lankáin helyezkednek el, ezekből emelkedik ki a tengeri mészkőüledékeken képződött barna erdőtalajjal bíró Nagy-Eged-hegy és az andezit alapú Mész-hegy.

A kialakult talaj szőlőtelepítésre való alkalmasságát tovább fokozza a város határának kedvező domborzati adottsága. A szőlők a hegyek és dombok déli, délnyugati lejtőin, az ún. „verőkön” települtek. A borvidék jellemző meteorológiai adatainak 47 éves átlaga a következő: évi középhőmérséklet 10,65 °C, évi csapadékmennyiség átlag: 592,6 mm, napsütéses órák számának éves átlaga: 1964 óra.

Emberi tényezők

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 Szent István király az egri püspökségnek adományozta az egri völgy bortizedét. Így az első pincék létesítése az egyház intézményeihez fűződhetett.

Az egri szőlő-és bortermelés reneszánsza a XVIII. századra tehető, ekkor két alkalommal is összeírták és osztályozták a szőlőterületek minőségi adatait is. Ugyanezen időszak során jelennek meg az első hegyrendészeti szabályok is, melyeket a hegybírák által tartattak be.

A kezdetekben csak fehér borokat termeltek, majd a vörösbor termelésének kezdete után például a XIX. század második felére a vörösbor termelés aránya jóval meghaladta az 50%-ot. A filoxéravész után egészen az 1970 es évekig a fehérbor termelés volt nagyobb. Az 1970-es évektől a vörösborok termelése növekedett, majd a rendszerváltást követően a vörös bor bumm-nak köszönhetően a 60%-ot is meghaladta. Napjainkban tapasztalható fogyasztói trend váltás a fehér borok termelésének növekedését vetíti előre.

Egerben is sok szőlőfajtát termeltek mindig. Az 1860-as években a Budai Állami Szőlőiskola összegyűjtötte a szőlőfajtákat. Heves megyéből 56 szőlőfajtát sikerült összegyűjteniük.

A filoxéravészig a vegyes ültetények a jellemzők, sok fajtával, legyen az fehérbort vagy vörösbort adó fajta. Ezek termését egybeszüretelve készítették el az „igazi”, az egy szőlőültetvényből szüretelt, netalán egyszerre feldolgozott és közösen érlelt fehér és vagy vörös cuvée borokat. E boroknak legfontosabb érzékszervi, karakterbeli jellemzőjüket a termőhely által kialakított íz- és zamatjegyek adták, mivel sok fajtából készültek.

Napjainkra a borok piacán a marketingben két erős kommunikációs irány alakult ki: a termőhely és a fajta kommunikációja. Az egyes fajták helyett a termőhelyet középpontba helyező házasított egri vörös stílusáról és nevéről pontos dátumhoz nem köthetően, de már a középkorban többször utaltak a bikavér szó használatára. 1851-ben a közmondások könyvében írják „Bikavér, így nevezik az erős veresbort, például az egrit”. Az egri borvidék szőlőtermelői már a középkorban felismerték, hogy a házasítás egy nagyon fontos borászati technológiai művelet, amellyel az évjárat hatások csökkenthetők, valamint egyedi borkarakter alakítható ki. A kevésbé erősből, egri vörös vagy egri siller lett. Grőber Jenő volt az az első egri bortermelő, aki fajtatiszta telepítéseket létesített és a fajtaborok elkészülte után végezte el a házasítást. A házasítási szabályok, arányok az idők folyamán változásban voltak. Az 1997-es első Egri Bikavér szabályzatban leírt nagyon megengedő különböző borkarakter előállítását eredményező házasítási szabályokon a 2000-es évektől a egri termelők sok házasítási kísérlettel, piaci tapasztalattal felvértezve alakították ki a jelenleg hatályban lévő házasítási szabályokat. Ezek a szabályok adják az egyik alapját annak, hogy az Egri Bikavérek nagyban különböznek a többi egri vörösbortól.

A termesztett szőlőfajták és a belőlük készített Egri Bikavér borok

Ezen a tájon a Kadarka megjelenéséig (XV. század), melyet a török hódítás miatt otthonukból menekülő rácok (szerbek) hoztak Egerbe, 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.

## 2. A borok leírása

A vulkanikus eredetű talajképző kőzet miatt az Egri Bikavérre jellemző az ásványosság, valamint az, hogy az Egritől délebbi borvidékeken termelt boroktól a viszonylagosan hűvösebb klimatikus viszonyok miatt a borok aromákban és természetes savakban gazdagabbak. A mai világban ezen borokat cool climate boroknak nevezik. Sok esetben a savasság erősebb érzete az Egri Bikavér magasabb ásványi anyag tartalmából származik.

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 körülhatárolt terület 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 Bikavérről, hogy izgalmas savakkal, hosszú ízekkel bírnak. Az Egri Bikavér eredetmegjelölés körülhatárolt területének 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.

A körülhatárolt terület 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. A körülhatárolt terület településein belül a talajképző kőzet változatos ezért településenként nem tudtak tipikusaromákat mutatni igazolni ezen kísérletek. Ennek megfelelően a különböző talajtani adottságokkal rendelkező dűlőkre alapozva kiemelten fontos eredmény volt az azokon termelt borok eltérő jellege és több évjáratban igazolt tipikussága. A dűlők eltérő jellegű, egyedi borok termelését teszik lehetővé. Pl. a vulkáni eredetű vékonyabb termőréteggel bíró talajokon termelt borok ásványosabbak, a magas agyagtartalmú mély termőrétegű talajokon termelt borok testesebbek.

A hagyományok és ez a klimatikus sokféleség kívánja meg és igazolja azt, hogy a borvidéken nagyon sok szőlőfajtát termesztenek, amely indokolja azok szabályozott házasítását is az Egri Bikavér karakter kialakítása érdekében.

# VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. **Általános jelölési szabályok** 
   1. Kötelező a „védett eredetű bor” vagy a „védett eredetű Superior bor” vagy a „védett eredetű Grand Superior bor” jelölése a bor minőségi szintjének megfelelő módon.
   2. 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.
   3. 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 feltűntetése is.
   4. Az „Egri Bikavér” eredetmegjelölést azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.
   5. Az évjárat feltüntetése minden boron kötelező.
   6. A Grand Superior borokon kötelező a dűlőnév feltüntetése.

1. **A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:** 
   1. Települések:
2. minden bortípuson;
3. eredetazonosság: legalább 85%;
4. feltüntethető településnevek: Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Verpelét.
5. Dűlők
6. csak a Grand Superior borokon;
7. eredetazonosság: legalább 95%;
8. a címkén a borvidéki település nevét is jelölni kell;
9. dűlőnevek:
   * Andornaktálya: Bánya-tető, Cserje, Cserjés-lápa, Dezerta, Felső-rétre járó, Felső-tábla, Gesztenyési-dűlő, Kerek-szilvás, Kétágú-dűlő, Kis-hegy, Málnás, Marinka, Mocsáry, Nagy-parlag, Nagy-völgy, Parti-dűlő, Pesti, Pünkösd-tető, Rózsa-hegy, Schwarcz, Szállás-völgy, Szél-hegy, Zúgó-part;
   * Demjén: Bodzás-tető, Farkas-hegy, Hangács, Nyitra, Pünkösd-tető, Szőlőhegy, Tutús, Varjasi-dűlő;
   * Eger: Almagyar, Áfrika, Agárdi, Almár-völgy, Bajusz, Bajusz-völgy, Bánya-tető, Békési, Benke-lápa, Birka, Braun-völgy, Cigléd, Cinege, Déllés, Dobrányi, Donát,

Érseki, Erzsébet-völgy, Fehér-hegy, Felső-galagonyás, Fertő, Gőzmalmos, Grőber, Grőber-völgy, Gyilkos, Hajdú-hegy, Hergyimó, Kerékkötő, Kis-Eged, Kis-galagonyás, Kis-Kocs, Kolompos, Kolompos-völgy, Kőlyuk-tető, Kőporos, Kutya-hegy, Losonci-völgy, Makjány, Marinka, Merengő, Mész-hegy, Mezey alsó, Mezey öreg, Nagy-galagonyás, Nagy-Eged-dűlő, Nagy-Eged-hegy, Nagy-Kocs, Nyerges, Nyúzó, Öreg-hegy, Pap-hegy, Pirittyó, Posta út, Rác-hegy, Rádé, Répás-tető, Rózsás, Sík-hegy, Steiner, Szarkás, Szépasszony-völgy, Szőlőcske, Szőlőske, Tiba, Tibrik, Tihamér, Tót-hegy, Új-fogás, Vécsey-völgy, Vidra, Vizes-hegy;

* + Egerbakta: Dobos-lápa, Ivánka, Ivánkafő, Magyalos, Muki-lápa, Ortás, Pap-tag, Szőlő-tető, Töviskes, Zsebe-lápa;
  + Egerszalók: Ádám-völgy, Buk-tető, Ferenc-hegy, Juhkosár, Káptalan-völgy, Kis-határ, Kovászó, Kővágó, Magyalos, Nagy Ádám-tető, Pap-tag, Vágás;
  + Egerszólát: Alsó-hegy, Birka-tető, Boldogságos, Csutaj-tető, Felső-hegy, Kamra-völgy, Kántor-tag, Nagy-határ, Szarvas, Tó-bérc;
  + Felsőtárkány: Homok-hegy, Homok-lápa, Nyavalyás, Öreg-hegy, Tiba alja;
  + Kerecsend: Nagy-aszó, Öreg-hegy, Tardi-dűlő;
  + Maklár: Nagy-aszó, Öreg-hegy;
  + Nagytálya: Kendervát, Nagy-aszó, Öreg-hegy, Pipis, Vitis-dűlő;
  + Noszvaj: Csókás, Dóc, Herceg, Hosszú-szél, Kőkötő, Nagyfai-dűlő, Nyilas-már, Perzselő, Pipis, Szeles-oldal, Szeles-tető, Tekenő-hát, Zsidó-szél;
  + Novaj: Halom, Hegyi-tábla, Hermány, Hodály-tető, Juhszalagos, Kis-gyepföld, Mezőkövesdi út tető, Nagy-gyepföld, Nagy út, Öreg-hegy, Pap-föld, Szeszfőzde-tető, Vitéz;
  + Ostoros: Bikus, Csárda-kert, Gólint, Hermány, Janó, Kutya-hegy, Pajados, Sóderbánya-tető, Szél-hegy, Szilvás-tető, Tag, Tehéntánc, Verem-part;
  + Szomolya: Csáj-lapos, Demecs, Galagonyás, Gyűr, Ispán-berki, Jató-tető, Kangyalló, Mácsalma, Nagy-völgy-tető, Pazsag, Proletár, Szilos-oldal, Vas-lápa, Vén-hegy;
  + Tarnaszentmária: Dobi-tető,
  + Verpelét: Cinege, Közép–bérc, Ördöngös, Öreg-hegy, Padok, Szirák,

1. 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.
2. **Bortípusokhoz kapcsolódó jelölési szabályok**

Jelölhető hagyományos kifejezések (továbbiakban HK) és egyéb korlátozottan használható kifejezések közül csak az alábbiak használhatók: (továbbiakban EKHK): barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor

1. **A kiszerelésre vonatkozó szabályok:** 
   1. A borok csak üvegpalackban hozhatók forgalomba.
   2. A bort kiszerelni csak a borászati hatóság által engedélyezett és az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (a továbbiakban: EBHT) által nyilvántartásba vett palackozókban lehet. A palackozási kötelezettség nem vonatkozik az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra kerülő, saját termelésű boraira.
   3. A körülhatárolt területen kívüli kiszerelés csak 48 órával a kiszerelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül, az érzékszervi minőség megtartása érdekében meg kell történni a kiszerelésnek.
2. **A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma:**
3. Classicus: a szüretet követő év szeptember 1.
4. Superior és Grand Superior: a szüretet követő év október 31.
5. **Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:** az Egri Borvidék Földrajzi Árujelző Borbíráló Bizottsága. Az EBHT Igazgatóválasztmánya által elfogadott szabályzat szerint végzi a forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges, valamint a kereskedelemből származó ellenőrzési minták érzékszervi minősítését.
6. **Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:**
7. Nyilvántartások
   * 1. keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
     2. forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
     3. az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
     4. pincekönyv;
     5. szőlőterület, illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
     6. az érzékszervi minősítést végző Egri Borvidék Földrajzi Árujelző Borbíráló Bizottsága minősítési jegyzőkönyve alapján készült EBHT tikári határozat;
     7. az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.
8. Bejelentések
9. Termelési szándék bejelentése: az Egri Bikavér 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.

1. 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 Egri Bikavér 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.
2. **Termék előállítása a körülhatárolt termőterületen kívül:** Aldebrő, Feldebrő Verpelét, Kompolt és Tarnaszentmária település területén, illetve Noszvaj település Dóc dűlő területen termett szőlő esetén Bogács, Bükkzsérc és Cserépfalu települések területén.
3. **Védjegyek:** a kiszerelésen kötelező az EBHT által kiadott tanúsító védjegy elhelyezése vagy az 1552 Eger forma védjeggyel rendelkező palack alkalmazása.
4. **Mintavétel:** a forgalomba hozatali engedély igényléséhez szükséges mintákat 50 hl-ig a bort előállító termelő veszi és a hegybíró ellen jegyzi. Ezt meghaladó mennyiségtől a mintát hegybíró veszi. A termelő által vett minta és a minősítendő bortétel azonosságáért a bort előállító termelő felel.

**IX. ELLENŐRZÉS**

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

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

Tel.: +36 1 346-09-30 Fax.: +36 1 212 49 78 e-mail.: bor@nebih.gov.hu

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

1. 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>

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>

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:

* 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** |
|  | **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.) | * Adminisztratív ellenőrzés: * HEGYÍR,      * Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv | Hegybíró,  Egri Borvidék  Hegyközségi Tanácsa |
| Pincetechnológia | * Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, * Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés |  Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv | Hegybíró,  Egri Borvidék  Hegyközségi Tanácsa |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **II. Évjáratfüggő elemek** | | |  |
| *II/1 Szőlő eredetének igazolása* | | |  |
| Potenciális terméshozam |  Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés |  Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv | Hegybíró,  Egri Borvidék  Hegyközségi Tanácsa |
| Szüret | * Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű * Adminisztratív ellenőrzés | * Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv * Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem | Hegybíró,  Egri Borvidék  Hegyközségi Tanácsa |
| Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése | * Szüreti jelentés és szüreti bejegyzés iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés * Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű | * Kiadott származási bizonyítvány * Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv | Hegybíró,  Egri Borvidék  Hegyközségi Tanácsa |
| **Szőlő származását igazoló dokumentum** | |  Szüreti bejegyzés | Hegybíró |
| **II/2 Bor eredetének igazolása** | | |  |
| Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése |  Szüreti bejegyzés adminisztratív ellenőrzése |  Szüreti bejegyzés | Hegybíró |
| Alkalmazott borászati eljárások | * Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés * Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | * Kiadott származási bizonyítvány;          * Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv | Hegybíró          Egri Borvidék  Hegyközségi Tanácsa |
| **Bor származását igazoló dokumentum** | |  Első származási bizonyítvány | Hegybíró |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **III. Forgalomba hozatal** | | |  |
| *III/1 Bor eredetének igazolása* | | |  |
| Bor eredetének ellenőrzése |  Első származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés |  Kiadott származási bizonyítvány | Hegybíró |
| Alkalmazott borászati eljárások | * Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés * Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | * Kiadott származási bizonyítvány;          * Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv | Hegybíró          Egri Borvidék  Hegyközségi Tanácsa |
| **Bor származását igazoló dokumentum** | |  származási bizonyítvány | Hegybíró |
| *III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás* | | |  |
| Mintavétel |  Egri Borvidék  Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel |  Mintavételi jegyzőkönyv | Egri Borvidék Földrajzi Árujelző Borbíráló Bizottsága |
| Organoleptikus paraméterek |  Érzékszervi bírálat és minősítés |  Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkár határozata | Egri Borvidék  Hegyközségi  Tanácsa |
| Minőség-tanúsító védjegy | * Adminisztratív ellenőrzés: forgalombahozatali engedély és tétel mennyisége      * Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | * Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély   borszármazási bizonyítvány;       * Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv | Egri Borvidék  Hegyközségi Tanácsa |
| A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése | * Kockázatelemzés * Próbavásárlás |  Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkári határozat |  Egri Borvidék  Hegyközségi  Tanácsa |