

Eger termékleírás
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	11,0	4,6-9,0	11,0-13,0	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 hatályos jogszabályok szerint.

Formázott: Jobb: 2,27 cm

Törölt: ¶

Formázott: Betűtípus: 12 pt

Törölt: b

Formázott táblázat

Törölt: 5

Törölt: 5

Törölt: 7

Törölt: 5

Törölt: A

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 megtalálhatók a gyümölcsös- és a fűszeres aromák.
4. Rozé	Hagymahéj színmélységtől a rózsaszín színárnyalatig terjedő, kékszőlőkből 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 ízű 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 és palackos érlelés következtében érett, testes bor. Komplexitását az is jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege, <u>illetve a fahordós érlelés jellege</u> 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, lekerkedett 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 ízű bor, amely magasabb alkoholtartalommal rendelkezik. Fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illatok, zamatok jellemzik, házasított bor esetében a fajták házasítási arányából következően eltérő jellegű, telt hosszú ízű bor, száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában.
10. Csillag	Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező gazdag telt ízű, gyümölcsillatokat és/vagy virágillatokat magában hordozó, fejlettebb, érettebb, intenzív, komplex száraz fehérbor, mely egyetlen szőlőfajta borának jellege sem uralkodik benne. Jellemzője lehet esetenként mineralitás (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, lekerkedett 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.

Törölt: 1

Törölt: b

Törölt: érzékszervi

Formázott: Középre zárt

Formázott: Középre zárt

Formázott: Tabulátorok: 2,62 cm, Balra zárt + 8,14 cm, Középre zárt

Formázott táblázat

Formázott: Sorkizárt

Formázott: Azonos oldalon

Formázott: Sorkizárt, Azonos oldalon

Törölt: ,

Formázott: Sorkizárt

Törölt: Olyan h

Formázott: Sorkizárt

Formázott: Sorkizárt

Formázott: Sorkizárt

Formázott: Sorkizárt

Formázott: Sorkizárt

Törölt: k

Formázott: Sorkizárt

Formázott: Sorkizárt

Formázott: Sorkizárt

Eger termékleírás

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.
GRAND SUPERIOR BOROK		
13	Bikavér	Testes, gazdag telt vörösbor, melynek színárnyalata és színmélysége a gránátvörös színtől a mély rubin színig terjed. A bor házasításában kötelezően használt Kékfrankos miatt a többi vörösbor házasítástól eltérő, egyedi, száraz vörösbor házasítás. Illatában és ízében gazdagon tartalmaz fűszeres és gyümölcs aromákat is. Jellemzően ízhosszú bor tanninhangsúlyosság nélkül. A 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 rendelkezik , esetenként mineralitással (dűlőjelleg) is rendelkezhet. Jellemzője az íz teltség, az íz hosszúság és a fahordós érlelés .
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. 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.

Formázott: Sorkizárt

Formázott: Sorkizárt

Törölt: kékfrankos

Formázott: Sorkizárt

Formázott: Sorkizárt

Törölt: rendelkezik

Törölt: és

Törölt: egyaránt

Formázott: Sorkizárt

Törölt: egyaránt

Törölt:

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)	Törölt: n Törölt: b Törölt:
<i>CLASSICUS BOROK</i>			
1. Bikavér	<ul style="list-style-type: none"> A szőlőcefrét legalább 8 napig héjon kell erjeszteni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; a bort legalább 6 hónapig fahordóban kell érlelni. <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> legalább három négy szőlőfajta bora házasítása kötelező, arányuknak meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot; egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot; a Kékfrankos fajta használata kötelező, és ebből a fajtából kell a legnagyobb arányban házasítani; a Kékfrankos fajta arányának 30 és 50% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie; a Turán és Bíbor kadarka fajták borának aránya együttesen és külön-külön sem haladhatja meg a 10%-ot. 	- A bor édesítése.	Törölt: , Formázott: Behúzás: Bal: -0,12 cm, Függő: 0,32 cm, Felsorolás + Szint: 1 + Igazítás: 0,32 cm + Tabulátorhely: 0,95 cm + Behúzás: 0,95 cm, Tabulátorok: Nincs 0,95 cm Törölt: a Törölt: , Törölt: h Formázott: Áthúzott Formázott: Behúzás: Első sor: 0 cm Törölt: ,
2. Muskotály	<ul style="list-style-type: none"> A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; kötelező a must tisztítása. 	-	Formázott: Áthúzott Formázott: Behúzás: Első sor: 0 cm Formázott: Behúzás: Függő: 0,59 cm
3. Siller	<ul style="list-style-type: none"> A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető. 	-	Törölt: a
4. Rozé	<ul style="list-style-type: none"> A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; kötelező a must tisztítása. 	-	Törölt: a Törölt: a
5. Fehér	<ul style="list-style-type: none"> A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; kötelező a must tisztítása. 	-	Törölt: a
6. Csillag	<ul style="list-style-type: none"> A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; kötelező a must tisztítása. <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot; egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot; a Cerszegi 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; a Cerszegi 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. 	- A bor édesítése.	Törölt: a Formázott: Behúzás: Bal: -0,12 cm, Függő: 0,32 cm, Felsorolás + Szint: 1 + Igazítás: 0,32 cm + Tabulátorhely: 0,95 cm + Behúzás: 0,95 cm, Tabulátorok: Nincs 0,95 cm Törölt: a Formázott: Nincs felsorolás vagy számozás Formázott: Felsorolás és számozás Törölt: h Törölt: Törölt: . Törölt:
7. Vörös	<ul style="list-style-type: none"> A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető. 	-	Törölt: a

Eger termékleírás

SUPERIOR BOROK

8.	Bikavér	<ul style="list-style-type: none"> - A szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni; - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; - a bort legalább 12 hónapig fahordóban kell érlelni; - legalább 6 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt az Egri borvidéken. <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> - legalább öt négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot; - a Kékfrankos kivételével egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 30%-ot; - a Kékfrankos fajta arányának 30 és 50% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie; - a Turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a 10%-ot; - a Cabernet franc és Cabernet sauvignon fajták borának aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 30%-ot. 	<ul style="list-style-type: none"> - A bor édesítése; 	<ul style="list-style-type: none"> Törölt: a Törölt: , Formázott: Behúzás: Bal: -0,12 cm, Függő: 0,32 cm, Felsorolás + Szint: 1 + Igazítás: 0,32 cm + Tabulátorhely: 0,95 cm + Behúzás: 0,95 cm, Tabulátorok: Nincs 0,95 cm Törölt: a Törölt: , Törölt: , Törölt: h Formázott: Behúzás: Első sor: 0 cm Formázott: Áthúzott Törölt: , Formázott: Áthúzott Törölt: 5 	
9.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> - A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; - kötelező a must tisztítása. 	<ul style="list-style-type: none"> - A bor édesítése; 	<ul style="list-style-type: none"> Törölt: , Formázott: Áthúzott Törölt: 5 	
10.	Csillag	<ul style="list-style-type: none"> - A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; - kötelező a must tisztítása; - legkorábban a szüretet követő február 1-jén palackozható; - 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt. <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> - legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot; - egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot; - a 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; - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - A bor édesítése; - tölgfadarabok használata; - fordított ozmózis; - a bor alkoholtartalmának részleges kivonása. 	<ul style="list-style-type: none"> Törölt: , Formázott: Áthúzott Törölt: a Törölt: - Formázott: Balra zárt, Behúzás: Bal: -0,12 cm, Függő: 0,32 cm, Felsorolás + Szint: 1 + Igazítás: 0,32 cm + Tabulátorhely: 0,95 cm + Behúzás: 0,95 cm, Tabulátorok: Nincs 0,95 cm Törölt: a Törölt: a Törölt: , Törölt: h Törölt: . Törölt: 	
11.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> - A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető. 	<ul style="list-style-type: none"> - A bor édesítése; 	<ul style="list-style-type: none"> Törölt: a Törölt: - 	
12.	Késői szüretelésű bor	<ul style="list-style-type: none"> - A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; - kötelező a must tisztítása; - legkorábban a szüretet követő február 1-jén palackozható; - 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt. 	<ul style="list-style-type: none"> - A bor édesítése; - tölgfadarabok használata; - fordított ozmózis; - a bor alkoholtartalmának részleges kivonása. 	<ul style="list-style-type: none"> Formázott: Balra zárt, Behúzás: Bal: -0,12 cm, Függő: 0,32 cm, Felsorolás + Szint: 1 + Igazítás: 0,32 cm + Tabulátorhely: 0,95 cm + Behúzás: 0,95 cm, Tabulátorok: Nincs 0,95 cm Törölt: a Törölt: a Törölt: , 	

Eger termékleírás

GRAND SUPERIOR BOROK

13.	Bikavér	<ul style="list-style-type: none"> - A szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni; - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; - a bort legalább 16 hónapig fahordóban kell érlelni; - legalább 6 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt az Egri borvidéken. <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> - legalább négyöt szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot; - a Kékfrankos kivételével egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 30%-ot; - a Kékfrankos fajta arányának 30 és 50% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie; - a Turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a 10%-ot; - a Cabernet franc és Cabernet sauvignon fajták borának aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 30%-ot. 	<ul style="list-style-type: none"> - A bor édesítése; - tölgfadarabok használata; - fordított ozmózis; - a bor alkoholtartalmának részleges kivonása 	<ul style="list-style-type: none"> Törölt: a Törölt: , Törölt: a Törölt: , Törölt: , Formázott: Áthúzott Törölt: 2. Törölt: h Formázott: Áthúzott Törölt: , Formázott: Áthúzott Törölt: 5
14.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> - A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; - kötelező a must tisztítása; - legalább 6 hónapos fahordós érlelés - 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt 	<ul style="list-style-type: none"> - A bor édesítése. - tölgfadarabok használata - fordított ozmózis; - a bor alkoholtartalmának részleges kivonása 	<ul style="list-style-type: none"> Törölt: , Formázott: Áthúzott Törölt: a Törölt: a Formázott: Áthúzott Formázott: Áthúzott
15.	Csillag	<ul style="list-style-type: none"> - A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; - kötelező a must tisztítása; - legalább 6 hónapos fahordós érlelés; - 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt. <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> - legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot; - egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot; - a Csereszegi 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; - a Csereszegi 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - A bor édesítése; - tölgfadarabok használata; - fordított ozmózis; - a bor alkoholtartalmának részleges kivonása. 	<ul style="list-style-type: none"> Törölt: a Törölt: a Törölt: , Törölt: h Törölt: .
16.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> - A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető. - legalább 16 hónapos fahordós érlelés - 6 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt 	<ul style="list-style-type: none"> - A bor édesítése. - tölgfadarabok használata - fordított ozmózis; - a bor alkoholtartalmának részleges kivonása 	<ul style="list-style-type: none"> Törölt: a Törölt: a Formázott: Nem Áthúzott Formázott: Nem Áthúzott Formázott: Nem Áthúzott Formázott: Áthúzott

A szőlőművelés szabályai:

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:
 - a. 2010. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén (classicus, superior és grand superior borok): művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű classicus és superior bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fennmaradásáig.
 - b. 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.
 - a. 2010. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű classicus, superior és grand superior borok készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fenntartásáig.
 - b. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (classicus borok):
 - i. tőkesűrűség legalább 3700 tőke/ha,
 - ii. tőketávolság legalább 0,8 m.
 - c. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (superior és grand superior borok):
 - i. tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha,
 - ii. tőketávolság legalább 0,8 m.
3. A szüret módja: gépi vagy kézi
4. A szüret időpontjának meghatározása: a szőlőfajták szőlőtermésének érettségét az illetékes hegybíró állapítja meg, ennek alapján határozza meg a fajta szüretének első napját.

Eger termékleírás

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, Blauburger, Kadarka, Kékfrankos, <u>Kékoportó</u> , Turán, Zweigelt 12,08 %vol (19,MM°): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, <u>Menoire</u> , Merlot, Pinot noir, Syrah	Törölt: a Formázott: Azonos oldalon Törölt: °...M°): Bíbor kadarka, Kékoportó Törölt: °...M°): Cabernet franc, Cabernet Törölt: °...MM°): Csaba gyöngye, Törölt: ° Törölt: , Formázott
2. Muskotály	9,83 %vol (16,MM°): <u>Csaba gyöngye</u> , Cserszegi Fűszeres, <u>Chasselas</u> , Ezerfürtű, <u>Hamburgi muskotály</u> , Jrsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály 10,57% vol, (17,MM°): <u>Bouvier, Chardonnay</u> , Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olasz rizling, <u>Pinot blanc, Rajnai rizling</u> , Rizlingszilváni, <u>Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefir, Zengő, Zenit</u> , Zöld szilváni, Zöld veltelíni 12,06% vol (19° MM) <u>Bouvier, Chardonnay, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát,</u> <u>Tramini, Viognier, Zefir, Zenit, Zengő</u>	Törölt: ° Formázott
3. Siller	10,60 %vol (17,MM°): Alibernet, Bíbor_kadarka, Blauburger, <u>Cabernet franc, Cabernet sauvignon</u> , Csókaszilvő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, <u>Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah</u> , Turán, Zweigelt 12,08 %vol (19° MM) <u>Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah</u>	Törölt: ° Formázott
4. Rozé	10,60 %vol (17,MM°): Alibernet, Bíbor_kadarka, Blauburger, <u>Cabernet franc, Cabernet sauvignon</u> , Csókaszilvő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, <u>Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah</u> , Turán, Zweigelt 12,08 %vol (19° MM) <u>Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah</u>	Törölt: ° Formázott
5. Fehér	9,83 %vol (16,MM°): Cserszegi Fűszeres, Chasselas, Ezerfürtű, Jrsai Olivér, <u>Kadarka</u> , Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály 10,60% vol, (17,MM°): <u>Bouvier, Chardonnay</u> , Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olasz rizling, <u>Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling</u> , Rizlingszilváni, <u>Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefir, Zengő, Zenit</u> , Zöld szilváni, Zöld veltelíni 12,08% vol (19° MM) <u>Bouvier, Chardonnay, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát,</u> <u>Tramini, Viognier, Zefir, Zenit, Zengő</u>	Törölt: ° Törölt: ° Törölt: f Formázott: Áthúzott
6. Csillag	9,83 %vol (16,MM°): Cserszegi Fűszeres, <u>Chasselas</u> , Ezerfürtű, Jrsai 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°): <u>Bouvier, Chardonnay, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát,</u> <u>Tramini, Viognier, Zefir, Zengő, Zenit</u>	Törölt: °...MM°): Cserszegi Fűszeres, Törölt: ° Törölt: , Törölt: °...MM°): Bouvier, Chardonnay
7. Vörös	10,60 %vol (17,MM°) Alibernet, Bíbor_kadarka, Blauburger, Csókaszilvő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, <u>Kékoportó</u> , Turán, Zweigelt 12,08 %vol (19,MM°) Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah	Törölt: °...MM°) Alibernet, Bíbor kdar Törölt: v Törölt: °
<i>SUPERIOR BOROK</i>		
8. Bikavér	12,83 %vol (20,MM°) minden szőlőfajta esetében	Törölt: °
9. Fehér	12,83 %vol (20,MM°) minden szőlőfajta esetében	Törölt: f
10. Vörös	12,83 %vol (20,MM°) minden szőlőfajta esetében	Törölt: °
11. Csillag	12,83%vol (20,MM°) minden szőlőfajta esetében	Törölt: v
12. Késői szüretelésű bor	12,83%vol (20,MM°) minden szőlőfajta esetében	Törölt: ° Törölt: °
<i>GRAND SUPERIOR BOROK</i>		
13. Bikavér	12,83 %vol (20,MM°) minden szőlőfajta esetében	Törölt: °
14. Fehér	12,83 %vol (20,MM°) minden szőlőfajta esetében	Törölt: °
15. Csillag	12,83 %vol (20,MM°) minden szőlőfajta esetében	Formázott
16. Vörös	12,83 %vol (20,MM°) minden szőlőfajta esetében	Törölt: ° Formázott Törölt: ° Formázott Törölt: ° Formázott

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

1. CLASSICUS BOROK:

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

2. SUPERIOR ÉS GRAND SUPERIOR BOROK:

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

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

Törölt: 1

Formázott: Középre zárt

Törölt: f

Törölt: v

Törölt: v

Formázott: Azonos oldalon

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta	Törölt: 1
<i>CLASSICUS BORO</i>		
1. Bikavér	Bíbor_kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt	Formázott: Középre zárt Törölt: b
2. Muskotály	Bouvier, Csaba gyöngye, Csertezgi fűszeres, Chardonnay, Chasselas, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, 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, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld_szilváni, Zöld_veltelíni	Törölt: Zenit,
3. Siller	Alibernet, Bíbor_kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt	
4. Rozé	Alibernet, Bíbor_kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt	
5. Fehér	Bouvier, Chardonnay, Csertezgi Fűszeres, Chasselas, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kadarka, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld_szilváni, Zöld_veltelíni	Törölt: f Törölt: Chasselas, Törölt: Rajnai rizling,
6. Csillag	Bouvier, Chardonnay, Csertezgi Fűszeres, Chasselas, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, 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, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld_szilváni, Zöld_veltelíni	Törölt: Chasselas,
7. Vörös	Alibernet, Bíbor_kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt	Törölt: v Törölt: ,
<i>SUPERIOR BORO</i>		
8. Bikavér	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt	
9. Fehér	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csertezgi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöld_szilváni, Zöld_veltelíni	
10. Csillag	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csertezgi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, 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, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöld_szilváni, Zöld_veltelíni	
11. Vörös	Alibernet, Bíbor_kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, 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, Csertezgi fűszeres, Csókaszó, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, 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, Tramini, Turán, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöld_szilváni, Zöld_veltelíni, Zweigelt	Törölt: ,
<i>GRAND SUPERIOR BORO</i>		
13. Bikavér	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt	
14. Fehér	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csertezgi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz_rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöld_szilváni, Zöld_veltelíni	
15. Csillag	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csertezgi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz_rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöld_szilváni, Zöld_veltelíni	
16. Vörös	Alibernet, Bíbor_kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt	

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

Törölt: 1

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 fölött magaslik. Az Eged kelet-nyugati irányban hosszan elnyúlik, és ez az oldala déli fekvésű.

Az Egri Borvidék talajtípusai

Az egri földrajzi névhez tartozó termőhelyek talaja Verpelét, Feldebrő, Aldebrő, Tófalu települések határában található lepedék öntéshomok kivételével vulkáni eredetű riolittufán képződött többféle (ramman, csernozjom, kovárányos, erodált) barna erdőtalaj féleség. A szőlőültetvények egy-két kivételtől eltekintve fennsíkokon, valamint ezek enyhe déli, nyugati és keleti fekvésű lankáin helyezkednek el, ezekből emelkedik ki a tengeri mészkőüledékeken képződött barna erdőtalajjal bíró Nagy-Eged-hegy és az andezit alapú Mész-hegy.

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

Formázott: Betűtípus: Calibri

*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 Tály község vallon telepesei, akik a szőlők francia művelési módját, s a bor hordókban való tárolását meghonosították.

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

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

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.

Eger termékleírás

Meg kell jegyezni, hogy az egriek a nehéz kötött talajaik megműveléséhez külön kaptípust ún. egrí kaptát készítettek. A boraik mennyiségének méréséhez pedig az egrí 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 egrí 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 egrí szőlőket hat osztályba sorolták (országosan nyolcra, de az utolsó két osztálynak megfelelő szőlők egyáltalán nem voltak a város határában). Az osztályba sorolási alapelvek hasonlóak voltak, mint 1760-ban, annyi különbséggel, hogy az első osztályba az aszúbor készítéséhez is megfelelő kitűnő szőlők kerültek.

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

A termesztett szőlőfajták és a belőlük készített borok

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

A Bikavér nevű, sötétvörös egrí borféleség neve először 1851-ben fordul elő a közmondások könyvében: „Bikavér így nevezik az erős veresbort, például az egrit”. A filoxeravész után az egrí szőlő- és bortermelés fontosságát bizonyítandó létrehozták a vincellériskolával közösen az Ampelológiai Intézet egrí 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.

Megjegyzés [GD1]: Ez elhagyható

Törölt: (SUGÁR I. 1981)

Törölt: (SUGÁR I. 1981)

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

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

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

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, Nagy-parlag, Nagy-völgy, Parti-dűlő, Pesti, Pünkösd-tető, Rózsa-hegy, Schwarcz, Szállás-völgy, Szél-hegy, Zúgó-part;
 - Demjén: Farkas-hegy, Nyitra, Pünkösd-tető, Szőlőhegy, Varjasi-dűlő;
 - Eger: Afrika, Agárdi, Almár-völgy, Bajusz-völgy, Bánya-tető, Békési, Benke-lápa, Braun-völgy, Cigléd, Cinege, Déllés, Dobrányi, Donát, Érseki, Erzsébet-völgy, Fehér-hegy, Felső-galagonyás, Fertő, Gróber-völgy, Gyilkos, Hajdú-hegy, Hergyimó, Kerékkötő, Kis-galagonyás, Kis-Kocs, Kolompos, Kolompos-völgy, Kőlyuk-tető, Kutya-hegy, Losonci-völgy, Makjány, Marinka, Mész-hegy, Mezey alsó, Nagy-galagonyás, Nagy-Kocs, Nyerges, Nyúzó, Öreg-hegy, Pap-hegy, Pirittyó, Posta út, Rác-hegy, Rádé, Répás-tető, Steiner, Szarkás, Szépasszony-völgy, Szőlőcske, Szőlőske, Tiba, Tibrik, Tihamér, ~~Tornyos~~, Tót-hegy, Új-fogas, Vécsey-völgy, Vidra;
 - Egerbakta: Dobos-lápa, Ivánka, Ivánkafő, Muki-lápa, Ortás, Pap-tag, Szőlő-tető, Tövískes, Zsebe-lápa;
 - Egerszalók: Ádám-völgy, Buk-tető, Ferenc-hegy, Juhkosár, Káptalan-völgy, Kis-határ, Kovászó, Kővágó, Magyalos, Nagy Ádám-tető, Pap-tag, Vágás;
 - Egerszólát: Birka-tető, Felső-hegy, Tó-bérc;
 - Feldebrő: Alberki, Bogár-hát, Csepegő, Csonkás, Egri út, Szőlők háta;
 - Felsőtárkány: Homok-hegy, Homok-lápa, Nyavalyás, Öreg-hegy;
 - Kerecsend: Nagy-aszó, Öreg-hegy;
 - Maklár: Nagy-aszó, Öreg-hegy;
 - Nagytálya: Kendervát, 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;

Formázott: Áthúzott

Eger termékleírás

- 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, Gőzmalmos, Gróber, Kis-Eged, Kőporos, Merengő, Mezey öreg, Nagy-Eged-dűlő, Nagy-Eged-hegy, Rózsás, Sík-hegy, Tornycsok, 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.

Törölt:

- 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
<i>CLASSICUS BOROK</i>		
1.	Bikavér	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – Jelölhető HK és EKHK: <u>cuvée</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>cuvée</u> első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva.
4.	Rozé	– Jelölhető HK és EKHK: <u>cuvée</u> első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva.
5.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> – <u>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:</u> Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling. – <u>További fajtanéveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</u> – Jelölhető HK és EKHK: barrique, <u>cuvée</u>, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor.
6.	Csillag	<ul style="list-style-type: none"> – 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.

Törölt: ,

Törölt:

Törölt: j

Törölt: j

Formázott: Áthúzott

Törölt: e

Törölt: j

Törölt: j

Eger termékleírás

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

VIII/4. A kiszerelesre vonatkozó szabályok:

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

Törölt: ,

Törölt:

VIII/5. A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma:

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

Formázott: Felsorolás és számozás

Formázott: Áthúzott

Formázott: Behúzás: Bal: 1,59 cm

Formázott: Áthúzott

Formázott: Áthúzott

Formázott: Behúzás: Bal: 0,34 cm, Első sor: 1,25 cm

Formázott: Felsorolás és számozás

Formázott: Áthúzott

Formázott: Áthúzott

Formázott: Áthúzott

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

VIII/7. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - iv) pincekönyv;
 - v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter) ;
 - vi) az érzékszervi minősítést végző Egri Borvidék Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült EBHT tikári határozat;
 - vii) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.

Törölt: .

b) Bejelentések

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

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

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

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

VIII/9. Ellenőrző jegy: a kiszerelesen 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 ellenjegyzi. 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 termelt szőlőből dűlőmegjelöléssel ellátott Egri Bikavért hozott forgalomba és eleget tett az 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 az Egri borvidék védett eredetű borairól szóló 130/2003 (XII. 31.) FVM rendeletben meghatározott 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, három szőlőfajta borának házasítását alkalmazhatja a bio classicus Egri Bikavér előállításánál.

Formázott: Nem Áthúzott

Formázott: Behúzás: Bal: 0 cm, Függő: 1,5 cm, Többszintű + Szint: 1 + Számozás stílusa: 1, 2, 3, ... + Kezdő sorszám: 4 + Igazítás: Bal oldalt + Igazítás: 0,25 cm + Tabulátorhely: 0,88 cm + Behúzás: 0,89 cm

Formázott: Betűtípus: Félkövér

Törölt:

Formázott: Többszintű + Szint: 2 + Számozás stílusa: a, b, c, ... + Kezdő sorszám: 1 + Igazítás: Bal oldalt + Igazítás: 0,85 cm + Tabulátorhely: 1,52 cm + Behúzás: 1,52 cm

Formázott: Felsorolás és számozás

Törölt: a

Törölt:

Törölt: classicus

Törölt: korábban elfogadott

Formázott: Áthúzott

Eger termékleírás

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.: 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

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

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

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

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

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

Törölt: Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság

Eger termékleírás

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

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

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

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

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

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

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

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

Eger termékleírás

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

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

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

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

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

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

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

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.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

II. Évjáratfüggő elemek**II/1 Szőlő eredetének igazolása**

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

II/2 Bor eredetének igazolása

Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; 	Hegybíró

Eger termékleírás

	kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		• Első borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal*III/1 Bor eredetének igazolása*

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 szemlérlől készült jegyzőkönyv	Hegybíró Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás

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 szemlérlől készült jegyzőkönyv	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	• Kockázatelemzés • Próbavásárlás	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkári határozat	• Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa