

# FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESEÍTŐ

AZ AGRÁRMINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

## TARTALOM

5. Szám	Tárgy	Oldal
	<b>Közlemény</b>	
	Az Eger OEM termékleírás módosítási kérelme -----	95
	A Felső-Magyarország OFJ termékleírás módosítási kérelme -----	122
	Az agrárminiszter közleménye az elrendelt erdőgazdálkodási tevékenység legmagasabb szolgáltatási egységdíjairól -----	139
	Magyar agár vadászati alkalmassági vizsgaszabályzat vadászaton -----	142
	Magyar agár vadászati alkalmassági vizsgaszabályzat mesterséges körülmények között (münyúlon) -----	146
	A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye a 2021. évi őszi vetésekhez -----	150

<b>Közlemények</b>
--------------------

## Az Eger OEM termékleírás módosítási kérelme

### I. A kérelem benyújtója

Név: Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 3301 Eger, Kőlyuktető. Pf.: 83.

Telefonszám: +36-36-518-422

Fax: +36-36-518-423

E-mail cím: ebht@t-online.hu

Képviselő: Fábán Imre, titkár

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

### III. A módosítás tárgya

#### A. UNIÓS MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően uniós módosításnak minősül)

#### B. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően nem minősül uniós módosításnak)

#### 1. A „forgalomba hozatal legkorábbi dátum” szüret évének december 1-re történő módosítása a classicus Egri csillag bortípus esetén

##### a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. További feltételek

##### b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen

c) **indoklás:** az utóbbi években adatai alapján megfigyelhető, hogy a klímaváltozás hatásai a szüret időpontjára is nagymértékben hatással van. A szüret időpontja az egyes fajtáknál közel egy hónappal korábbra helyeződik. A classicus Egri csillag bortípus készítéséhez használt szőlőfajtákat is nagymértékben érinti ez a változás. Ez azt is eredményezi, hogy a bor már korábban elkészül. A módosítás szükséges, hogy megőrizhető legyen az érzékszervi leírásnak megfelelő borkarakter, melyre egyébként a hosszas tárolás negatívan hat.

d) **hatályba lépés borpiaci éve:** 2020/2021. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

e) **standard módosítás igazolása:** ez a módosítás csak a „további feltételek” fejezetet érinti és nem tartalmaz korlátozást a termék forgalmazásának tekintetében.

#### Hatástanulmány:

- o **a piaci hatások vizsgálata:** a módosítás hatására a borpiacon az Egri Csillag classicus borok a karácsonyi bevásárlói szezon kezdetén a polcokon lesznek. A Borok értékesíthetőségének időtartama 3 és fél hónappal megnövekszik. Ennek hatására az eddigi 3000 hl körüli éves értékesített mennyiség várhatóan 25%-al fog növekedni.

- **a módosítások gazdasági hatásai:** az Egri borvidéken jó hatással lesz a szőlő túltermelési válságra. A borok hamarabb a piacra kerülve hamarabb eredményezhetnek árbevételt a borászati vállalkozásoknak és ezáltal a szőlőtermelőknek is.
- **fejezze ki a hatástanulmány a módosítások átgondoltságát, térjen ki milyen hozzáadott értéket biztosít a módosítás a termékleírásban szereplő borászati termékeknek:** több éves kereskedelmi tapasztalat alapján a jó minőségű Egri Csillag borok általában a március már októberre novemberre elfogynak. Keletkezett egy piaci űr amelybe más borok beszállításával próbálkoztak a termelők. A fogyasztók azonban az Egri Csillagot keresték. Ennek hatására kezdeményezték termelők a módosítást, melyet az EBHT IGV-a a borászati szekció és a közgyűlés 2-szer tárgyalt. A szőlészeti szekció is támogatta a kezdeményezést. A módosítás a hozzáadott érték növelése szempontjából nem releváns.
- **hogyan javítja az érintett borászati termékek tipikusságát és egyediségét:** a módosítás nem befolyásolja az Egri Csillag bor tipikusságát és egyediségét.

## 2. Az Egerszólát településen engedélyezett feltüntethető dülőnevek kibővítése a Nagy-határ dülővel, továbbá a termékleírás térképi mellékleten történő Nagy-határ dülő jelölése

### a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. További feltételek
- A termékleírás FÖMI térképi melléklete

### b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen

**c) indoklás:** a lehatárolt területen belül a Nagy-határ dülőben a korábbi években is a termékleírásnak megfelelő bortípusokat készítettek a termelők, így szükségessé vált a Nagy-határ dülő nevének használata a grand superior borokon. A Nagy-határ dülő Egerszólát egyik legmagasabban fekvő dülője. Kitétsége (keleti, dél-keleti) predesztinálja arra, hogy itt aromákban gazdag cool climate borokat lehet termelni kicsivel magasabb savtartalommal, mint a többi dülőn. A talajösszetétele hasonló, mint a közelben lévő igen ismert Kántor-tag dülőnek. Ezen a termőhelyen mély termőrétegű, magas agyag tartalmú riolittufán képződött barna erdőtalaj található, tehát alkalmas a testesebb borok termelésére.

**d) hatályba lépés borpiaci éve:** 2020/2021. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

**e) standard módosítás igazolása:** ez a módosítás kiegészítés jellegű csak a „további feltételek” fejezetet a termék forgalmazásának korlátozása nélkül, továbbá a termékleírás Egerszóláti település FÖMI térképi mellékletét érinti

### Hatástanulmány:

- **Előzmények:** a Nagy-határ dülő területe az Eger eredetmegjelöléshez tartozó lehatárolt területnek jelenleg is része. A Nagy-határ dülőben termelők a termékleírás megalkotásánál 2010-ben nem kérték és az Egerszóláti hegyközség sem kérte, hogy a dülő felkerüljön az Eger eredetmegjelölés dülőlistájába. Akkor Zengő szőlőt termeltek csak ott és a termelők tömegtermékként értékesítették a szőlőtermést. Mára a szerkezetátalakítás-fajtaváltás következtében a helyzet megváltozott és folyamatosan versenyképes nagy minőséget adó szőlőfajtákat telepítettek, telepítenek Egri Bikavér és Egri Csillag borok termeléséhez. (pl. Kékfrankos, Pinot noir, Merlot, Cabernet franc, Hárslevelű, Olaszrizling, Furmint, stb.)
- **a piaci hatások vizsgálata:** A módosítás következtében a dülőben dolgozó termelők a legmagasabb minőségi szinten is termelhetnek és értékesíthetnek „Egri” bort azaz dülő megnevezéssel ellátott grand superior bort. Természetesen ez csökkenti a dülőben termelt szőlőtermés átlaghozamát, növeli a minőségét.
- **a módosítások gazdasági hatásai:** jó hatással lesz a szőlő túltermelési válságra. A gazdák árbevételének növelését teszi lehetővé.

- **fejezze ki a hatástanulmány a módosítások átgondoltságát:** A dülő eddig is része volt az Eger eredetmegjelölés lehatárolt termőterületének. Sajnos a termékleírás készítésekor a termelők minden átgondoltság nélkül cselekedve nem kérték a dülő beírását abba. A módosítás ezt a helytelen gyakorlatot szüntetné meg. A területen a szerkezetváltás-fajtaváltás következtében magasabb minőséget adó fajták lettek és a kiadott telepítési engedélyek szerint lesznek eltelepítve ezáltal lehetővé válik a dülős borok termelése a kiváló mezo klimatikus adottságokra alapozva. (igazi cool climate terület)
- **térjen ki milyen hozzáadott értéket biztosít a módosítás a termékleírásban szereplő borászati termékeknek:** A dülőnevek feltüntetése minden esetben a hozzáadott érték növelésével jár, mivel az alacsony termés hozam (maximum 35 Hl/Ha) miatt csak a hozzáadott értéknövelési termelési stratégiával termelhető szőlő és bor.
- **hogyan javítja az érintett borászati termékek tipikusságát és egyediségét:** Az indoklás első részében hosszasan leírtuk ennek alapjait. A dülős borok rendelkeznek és kell, hogy rendelkezzenek a legmagasabb szintű karakterbeni egyediséggel. A tipikussága a dülőnek nem ismert (eddig nem termeltek, mert nem is termelhetek itt dülős borokat, de az itt termelt borokra jellemző volt a magas savtartalom ami az aromagazdagság biztosítója is lehet helyes borászati technológia esetében), de a mezoklimatikus adottságok biztatóak.

### 3. Az Eger termékleírás Ostoros település térképi mellékletén a Kutya-hegy dülő lehatárolásának pontosítása, továbbá a Tehéntánc, mint jelölhető dülő felvétele

#### a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. További feltételek
- A termékleírás FÖMI térképi melléklete

#### b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen

**c) indoklás:** A Kutya-hegy dülőt kibővítő terület talajösszetétele, fekvése a termékleírásban szereplő Kutya-hegy dülőével azonos. A Tehéntánc dülő Ostoros egyik legmelegebb mikroklímával rendelkező dülője. Kitétsége dél-keleti, amely előrevetíti, hogy itt aromákban gazdag, telt, nagytestű borokat lehet termelni. Talajösszetétele riolittufán kialakult barna erdőtalaj, mely jó vízgazdálkodású és mély termőrétegű.

**d) hatályba lépés borpiaci éve:** 2020/2021. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

**e) standard módosítás igazolása:** ez a módosítás javítás és kiegészítés jellegű csak a „további feltételek” fejezetet a termék forgalmazásának korlátozása nélkül, továbbá a termékleírás Ostoros település FÖMI térképi mellékletét érinti

#### Hatástanulmány:

- **Előzmények:** a 0155/8-as hrsz a Kutya-hegy dülőnek szerves része, egy időben lett telepítve a területen lévő többi szőlővel, talajösszetétele is azonos. A területet a termékleírás megalkotásánál, 2010-ben a Kutya-hegy dülő felkerült az eredetmegjelölés dülőlistájába, de ismeretlen okból nem került bele a 0155/8-as hrsz a dülő körülhatárolásába. A Tehéntánc dülő területe az Eger eredetmegjelöléshez tartozó lehatárolt területnek jelenleg is része. A Tehéntánc dülőben termelők a termékleírás megalkotásánál 2010-ben nem kérték, és az Ostorosi Hegyközség sem kérte, hogy a dülő felkerüljön az Eger eredetmegjelölés dülőlistájába. Mostanra az újabb telepítések, fajtaváltások következtében a helyzet megváltozott és folyamatosan versenyképes nagy minőséget adó szőlőfajták kerültek a területre. (Kékfrankos, Syrah, Merlot, Királyleányka, Hárslevelű)
- **a piaci hatások vizsgálata:** A módosítások következtében a dülőben dolgozó termelők a legmagasabb minőségi szinten is termelhetnek és értékesíthetnek „Egri” bort azaz dülő megnevezéssel ellátott grand superior bort is. Természetesen ez csökkenti a dülőben termelt szőlőtermés átlaghozamát, növeli a minőségét.

- **a módosítások gazdasági hatásai:** jó hatással lesz a szőlő túltermelési válságra. A gazdák árbevételének növelését teszi lehetővé.
- **fejezze ki a hatástanulmány a módosítások átgondoltságát:** A Kutya-hegy dűlő eddig is része volt az Eger eredetmegjelölés lehatárolt termőterületének. Sajnos a dűlő egy része valamilyen okból nem került felvételre a Kutya-hegy dűlő területei lehatárolásába, pedig annak szerves részét képezi. A Tehéntánc dűlőt a termékleírás készítésekor a termelők minden átgondoltság nélkül cselekedve nem kérték felvenni a feltüntethető dűlők közé. A területen a szerkezetátalakítás-fajtaváltás következtében magasabb minőséget adó fajták lettek eltelepítve (Kékfrankos, Syrah, Merlot, Királyleányka, Hárslevelű), ezáltal lehetővé válik a dűlős borok termelése a kiváló mezoklimatikus adottságokra alapozva.
- **térjen ki, milyen hozzáadott értéket biztosít a módosítás a termékleírásban szereplő borászati termékeknek:** A Kutya-hegy dűlő Ostoros egyik kiemelt dűlője. A dűlőnevek feltüntetése minden esetben a hozzáadott érték növelésével jár, mivel az alacsony terméshozam (maximum 35 hl/ha) miatt csak a hozzáadott értéknövelési termelési startégiával termelhető szőlő és bor. Ez vonatkozik a Tehéntánc dűlő nevének használhatóságára is.
- **hogyan javítja az érintett borászati termékek tipikusságát és egyediségét:** A dűlős borok rendelkeznek és kell, hogy rendelkezzenek a legmagasabb szintű karakterbeli egyediséggel. A tipikussága a dűlőnek ismert, mivel a mellette elhelyezkedő területek ugyanazzal a fajtával, ültetvényszerkezettel rendelkeznek. 2010 óta Kutya-hegy dűlő megjelöléssel superior, és grand superior minőségű borok kerülnek innen forgalomba.

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

Eger, 2021. április 22.

*Fábián Imre s. k.  
titkár*

## I. NÉV

Eger/ Egri  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

1. Classicus bikavér
2. Classicus muskotály
3. Classicus siller
4. Classicus rozé
5. Classicus fehér

6. Classicus csillag
7. Classicus vörös
8. Superior bikavér
9. Superior fehér
10. Superior csillag
11. Superior vörös
12. Superior késői szüretelésű bor
13. Grand superior bikavér
14. Grand superior fehér
15. Grand superior csillag
16. Grand superior vörös

## II/1A. Analitikai előírások

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

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint, kivétel a classicus, superior és grand superior bikavér, ahol a maximális összes cukortartalom 5g/l lehet.

### b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1. Classicus 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.	Classicus 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.	Classicus siller	Kékszőlőkből készült, a rozé boroknál több színanyagot tartalmazó, mélyebb színű, a fajtának, fajtaösszetételnek megfelelően világos vörös színárnyalatú bor. Narancssárga reflexekkel, teltebb, fanyarabb ízekkel bíró száraz bor, melynek illatában és ízében egyaránt megtalálhatóak a gyümölcsös- és a fűszeres aromák.
4.	Classicus 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.	Classicus 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.	Classicus csillag	Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező friss üde jellegű, gyümölcsillatokat és/vagy virágillatokat magában hordozó, intenzív gyümölcs ízekkel rendelkező száraz fehérbor, amelynek komplexitását jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege, illetve a fahordós érlelés jellege sem lehet uralkodó jegy benne.
7.	Classicus vörös	Olyan gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő bor, amely fajtaborok esetében a fajtára jellemző színmélységekkel, színárnyalatokkal rendelkezik. Az illatai, ízei, lekerekedett savai, tannintartalma, a házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függ. Bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, amelyek gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromákkal bírnak a száraztól az édes kategóriáig.
8.	Superior bikavér	Olyan, a Classicus Egri vörösboroktól mélyebb, a gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő kiemelkedő minőségű, Kékfrankos alapú száraz vörösbor házasítás, amely gazdag fűszeres, valamint gyümölcs jellegű mutató illat- és íz világgal rendelkezik, de nem lehet tanninhangsúlyos. Az érlelési és a friss gyümölcsaromák egyaránt jellemzik, azonban a hosszú hordós és palackos érlelés következtében érett, testes bor. Komplexitását az is jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege sem lehet az adott borra jellemző uralkodó jegy.
9.	Superior fehér	Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező magasabb minőségű, fejlett, érett, hosszú ízű bor, amely magasabb alkoholtartalommal rendelkezik. Fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illatok, zamatok jellemzik, házasított bor esetében a fajták házasítási arányából következően eltérő jellegű, telt hosszú ízű bor, száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában.
10.	Superior csillag	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.	Superior vörös	Olyan, a Classicus Egri vörösboroktól mélyebb, a gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő bor, amely fajtabor esetében a fajtára jellemző színmélységekkel, színárnyalatokkal rendelkezik. Az illatai, ízei, lekerekedett savai, tannintartalma, a házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függ. Kifejezetten érlelt aromákkal, Bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, amelyek gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromákkal bírnak a száraztól az édes kategóriáig.

12.	Superior késői szüretelésű	A fehérborok esetében zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező, vörösborok esetében gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő megjelenésű bor. A borban egyetlen fajta használata esetében a fajtára jellemző színmélységek, színárnyalatok, illatok és zamatok, több fajta alkalmazása esetében a komplexitás mellett. A bor illatában és ízében egyaránt a túlérett szőlőre utaló illatok és zamatok (pl. a mazsola) uralkodnak, de megjelenhetnek a nemes rothadás által képződött ún. „botrytiszes” aromák is.
13.	Grand superior bikavér	Testes, gazdag telt vörösbor, melynek színárnyalata és színmélysége a gránátvörös színtől a mély rubin színig terjed. A bor házasításában kötelezően használt kékfrankos miatt a többi vörösbor házasítástól eltérő egyedi száraz vörösbor házasítás. Illatában és ízében gazdagon tartalmaz fűszeres és gyümölcs aromákat is. Jellemzően izhosszú bor tanninhangsúlyosság nélkül. A 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.	Grand superior fehér	Testes, telt, gazdag érlelt fehér bor, melynek színe a zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedhet. Magasabb minőségét jelzi, hogy kifejezetten érett, hosszú ízű, viszonylag magas alkoholtartalommal bír. Fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illatok, zamatok jellemzik, házasított bor esetében a fajták házasítási arányából következően eltérő jellegű telt hosszú ízű bor, száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában.
15.	Grand superior csillag	Testes, gazdag, telt száraz fehérbor. Színe a zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedhet. Az érett szőlőtermés és az érlelés következtében kifejezetten érett illatokkal és ízekkel bíró bor. Komplexitását jelzi, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege sem lehet az adott borra jellemző uralkodó jegy. Mindemellett a bor gazdag gyümölcs ízekkel rendelkezik, esetenként mineralitással (dűlőjelleg) is rendelkezhet. Jellemzője az íz teltség, az íz hosszúság és a fahordós érlelés.
16.	Grand superior vörös	Testes, telt, gazdag, érlelt vörösbor. Színe a gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedhet. Fajtabor esetében a fajtára jellemző színmélységek, színárnyalatok jellemezhetik. A kifejezetten hosszú időtartamú érlelés következtében elsősorban az érlelési aromák jellemzik érett illatokkal, ízekkel, érlelt tanninokkal, lekerekedett savakkal. Házasított borok esetén a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos kifejezetten érett ízekkel, testességgel rendelkező bor. Illatában és ízében egyaránt megjelenhetnek a gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és a fűszeres (fahéj, pörkölt fa, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromák. A bor a száraztól az édes kategóriáig hozható forgalomba.

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1. Classicus bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőcefrét legalább 8 napig héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemi szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– a bort legalább 6 hónapig fahordóban kell érlelni, kivéve: Blauburger, Kadarka, Kékoportó, Turán fajták borait.</li> </ul> Házasítási szabályok: <ul style="list-style-type: none"> <li>– legalább négy szőlőfajta bora házasítása kötelező, arányuknak meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot,</li> <li>– a Kékfrankos fajta arányának 30-65% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie;</li> <li>– a Turán és Biborkadarka fajták borának aránya együttesen és külön-külön sem haladhatja meg a 10%-ot</li> </ul>	– A bor édesítése.



2.	Classicus muskotály	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása</li> </ul>	–
3.	Classicus siller	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.</li> </ul>	–
4.	Classicus rozé	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása.</li> </ul>	–
5.	Classicus fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása.</li> </ul>	–
6.	Classicus csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása;</li> </ul> <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot;</li> <li>– egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot;</li> <li>– a Cserzezi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Zefír, Zenit, Zengő fajták valamelyikének a használata kötelező, és ezekből a fajtákból együttesen legalább 50%-os arányban kell házasítani;</li> <li>– a Cserzezi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály és a Zefír fajták borának házasítási aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 30%-ot.</li> </ul>	– A bor édesítése.
7.	Classicus vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.</li> </ul>	–
8.	Superior bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– a bort legalább 12 hónapig fahordóban kell érlelni;</li> </ul> <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot,</li> <li>– a Kékfrankos fajta arányának 30 és 65% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie;</li> <li>– a Turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a 10%-ot.</li> <li>–</li> </ul>	– A bor édesítése.
9.	Superior fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása.</li> </ul>	– A bor édesítése.
10.	Superior csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása;</li> </ul> <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot;</li> <li>– egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot;</li> <li>– a Cserzezi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Zefír, Zenit, Zengő fajták valamelyikének a használata kötelező, és ezekből a fajtákból együttesen legalább 50%-os arányban kell házasítani;</li> <li>– a Cserzezi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály és a Zefír fajták borának házasítási</li> </ul>	– A bor édesítése.

		aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 30%-ot.	
11.	Superior vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.</li> </ul>	– A bor édesítése.
12.	Superior késői szüretelésű	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása</li> <li>–</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A bor édesítése;</li> <li>– tölgfadarabok használata;</li> <li>– fordított ozmózis, a bor alkohol-tartalmának részleges kivonása.</li> </ul>
13.	Grand superior bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– a bort legalább 12 hónapig fahordóban kell érlelni;</li> </ul> <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot;</li> <li>– a Kékfrankos fajta arányának 30 és 65% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie;</li> <li>– a Turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a 10%-ot;</li> <li>–</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A bor édesítése;</li> <li>– .</li> </ul>
14.	Grand superior fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása;</li> <li>– legalább 6 hónapos érlelés.</li> <li>–</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A bor édesítése;</li> <li>–</li> </ul>
15.	Grand superior csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása;</li> <li>– legalább 6 hónapos érlelés.</li> </ul> <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot</li> <li>– egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot;</li> <li>– a Cserzei fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Zefír, Zenit, Zengő fajták valamelyikének a használata kötelező, és ezekből a fajtákból együttesen legalább 50%-os arányban kell házasítani;</li> <li>– a Cserzei fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály és a Zefír fajták borának házasítási aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 30%-ot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A bor édesítése;</li> <li>– tölgfadarabok használata;</li> <li>– fordított ozmózis;</li> <li>– a bor alkoholtartalmának részleges kivonása.</li> </ul>
16.	Grand superior vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>–</li> </ul>	– A bor édesítése;

## B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

### 1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

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

### 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.

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

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom)
1.	Classicus bikavér	10,60 %vol, (17 MM°): Bíbor kadarka, Blauburger, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt 12,08 %vol (19 MM°): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah
2.	Classicus muskotály	9,83 %vol (16 MM°): Chasselas, Csaba gyöngye, Cserzei fűszeres, Ezerfürtű, Hamburgi muskotály, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály 10,57% vol, (17° MM), Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengó, Zöldszilváni, Zöld veltelini

3.	Classicus siller	10,60 %vol (17 °MM): Alibernet, Bőrkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt ,
4.	Classicus rozé	10,60 %vol (17 °MM): Alibernet, Bőrkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menaire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
5.	Classicus fehér	9,83 %vol (16 °MM): Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Kadarka 10,60% vol (17 °MM): Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
6.	Classicus csillag	9,83 %vol (16° MM) Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Chasselas Irsai Olivér Mátrai muskotály Ottonel muskotály Sárga muskotály 10,57% vol, (17° MM) Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
7.	Classicus vörös	10,60 %vol (17 °MM): Alibernet, Bőrkadarka , Blauburger, Cabernet dorsa, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt 12,08 %vol (19 °MM): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menaire, Merlot, Pinot noir, Syrah
8.	Superior bikavér	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
9.	Superior fehér	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
10.	Superior csillag	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
11.	Superior vörös	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
12.	Superior késői szüretelésű	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
13.	Grand superior bikavér	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
14.	Grand superior fehér	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
15.	Grand superior csillag	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
16.	Grand superior vörös	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében

#### IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

##### 1. CLASSICUS BOROK:

Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, 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
1.	Classicus bikavér	<b>100 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>13.6 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>13,1t/ha</b> szőlő
2.	Classicus muskotály	<b>100 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>13.6 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>13,1t/ha</b> szőlő
3.	Classicus siller	<b>100 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>13.6 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>13,1t/ha</b> szőlő
4.	Classicus rozé	<b>100 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>13.6 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>13,1t/ha</b> szőlő
5.	Classicus fehér	<b>100 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>13.6 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>13,1t/ha</b> szőlő
6.	Classicus csillag	<b>100 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>13.6 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>13,1t/ha</b> szőlő
7.	Classicus vörös	<b>100 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>13.6 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>13,1t/ha</b> szőlő
8.	Superior bikavér	<b>60 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>8,1 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>7,8 t/ha</b> szőlő
9.	Superior fehér	<b>60 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>8,1 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>7,8 t/ha</b> szőlő
10.	Superior csillag	<b>60 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>8,1 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>7,8 t/ha</b> szőlő
11.	Superior vörös	<b>60 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>8,1 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>7,8 t/ha</b> szőlő
12.	Superior késői szüretelésű	<b>60 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>8,1 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>7,8 t/ha</b> szőlő
13.	Grand superior bikavér	<b>35 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>6,0 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>5,6 t/ha</b> szőlő
14.	Grand superior fehér	<b>35 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>6,0 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>5,6 t/ha</b> szőlő
15.	Grand superior csillag	<b>35 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>6,0 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>5,6 t/ha</b> szőlő
16.	Grand superior vörös	<b>35 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>6,0 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>5,6 t/ha</b> szőlő

**VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK**

Bortípus		Engedélyezett szőlőfajta
1.	Classicus bikavér	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
2.	Classicus muskotály	Bouvier, Csaba gyöngye, Cserszegi 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, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
3.	Classicus siller	Alibernet, Biborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
4.	Classicus rozé	Alibernet, Biborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
5.	Classicus fehér	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rizlingszilváni Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni, Kadarka, Pinot noir
6.	Classicus	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai

	csillag	Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rizlingszilváni Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
7.	Classicus vörös	Alibernet, Biborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
8.	Superior bikavér	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
9.	Superior fehér	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
10.	Superior csillag	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
11.	Superior vörös	Alibernet, Biborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
12.	Superior késői szüretelésű	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni Alibernet, Biborkadarka, Kékoportó, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
13.	Grand superior bikavér	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
14.	Grand superior fehér	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
15.	Grand superior csillag	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
16.	Grand superior vörös	Alibernet, Biborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, 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.

#### Az Egri Borvidék talajtípusai

Az egri földrajzi névhez tartozó termőhelyek talaja Verpelét, Feldebrő, Aldebrő, Tófalú települések határában található lepedék öntéshomok kivételével vulkáni eredetű riolittufán képződött többféle

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

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

### Emberi tényezők

#### A szőlő megjelenése Eger környékén, a szőlőtermesztés a középkorban

A Kis-Eged oldalából került elő a mintegy 30 millió éves őszőlőlevél, a „Vitis Hungarica” megkövesedett maradványa, ez azonban még nincs összefüggésben a jelenkori szőlőműveléssel. A régészeti adatok alapján Eger és környéke a X. századtól lakott volt, s a XI. század elején már Magyarország jelentős nagyságú települése lehetett. IV. Béla király 1261. évi oklevele szerint első királyunk, Szent István az egeri püspökségnek adományozta az egeri 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 Egeri bortermesztés hírneve hosszú évszázadokra tekint vissza. Boutatts Gáspár, németalföldi rajzoló és rézmetsző számos magyar tárgyú rézkarca ismeretes, így az Antwerpenben 1688-ban megjelent „Description exacte des Royaumes de Hongrie” c. kiadványában szerepel Eger „Erlau” látképe is. Még korábban ismeretes Eger (Agria vulgo Erla) metszet a törökverő borvárosról, melyet 1617-ben közölt G. Hoefnagel. A város mindkét metszeten híres várával és szőlőhegyeivel büszkélkedik.

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

Meg kell jegyezni, hogy az egriek a nehéz kötött talajaik megműveléséhez külön kaptípust ún. egri kapát készítettek. A boraik mennyiségének méréséhez pedig az egri akót (az akó kb. négyszerese) használták. A borok kvázi savassága és hosszú eltarthatósága megkívánta azok hosszabb idejű fahordós érlelését. A termelők a boraikat a város alatt húzódó természetes pinceklímát (érlelési klímát) biztosító riolittufába vájt pincékben, pincerendszerekben, ászokhordókban érlelték.

#### A szőlőterületek osztályozása a múltban

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

1789-ben az egri szőlőket hat osztályba sorolták (országosan nyolcra, de az utolsó két osztálynak megfelelő szőlők egyáltalán nem voltak a város határában). Az osztályba sorolási alapelvek hasonlóak

voltak, mint 1760-ban, annyi különbséggel, hogy az első osztályba az aszúbor készítéséhez is megfelelő kitűnő szőlők kerültek.

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

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

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

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

#### Az Eger eredetmegjelölés oltalma

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

## **2. A borok leírása**

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

A borvidéken emellett megtalálhatók gazdag ízvilágú, 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 védelem, a meleg nyári és őszi napok után pedig a „hegyi szélnek” köszönhető hűvös éjszakák biztosítják szőlőinkben a finom elegáns savak és az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Ezért általánosságban elmondható az egri borokról, hogy izgalmas savakkal, hosszú ízekkel bírnak. Az Egri borvidék talajainak jó vízháztartása, valamint az átlagos évi 600 mm csapadéknak



köszönhetően a szőlő növény kiegyensúlyozottan, stresszhatásoktól mentesen fejlődik. Ennek következtében nem alakul ki a vízhiányra visszavezethető éretlen sav a borokban.

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

### 1. Általános jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a védett eredetű bor hagyományos kifejezés is, a „védett eredetű Classicus bor” vagy a „védett eredetű superior bor” vagy a „védett eredetű grand superior bor” módon.
- b) Fajtanév, hagyományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés vagy a bor színére utaló kifejezés csak úgy tüntethető fel, amennyiben betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan nem jelenik meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.
- c) Superior borok esetén a bor megnevezése\* kiegészül a „Superior”, grand superior borok esetén „Grand superior” kifejezéssel, melyet az eredetmegjelölést követően, azzal azonos tipográfiával kell a címkén feltüntetni. Dűlőnév feltüntetése esetén, minden olyan látómezőben kötelező a klasszifikációs szabályozási szint feltüntetése, amelyben szerepel a dűlő neve, valamint a település nevének feltüntetése is.
- d) A „Bikavér” hagyományos kifejezés csak az alábbi területen termelt szőlőből készült boron tüntethető fel: Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, és Szomolya szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztály, Verpelét település Cinege, Közép-bérc, Ördöngös, Öreg-hegy, Padok, Szirák, dűlői, valamint Tarnaszentmária Dobi tető dűlő.
- e) A „Bikavér” hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.
- f) Bikaalak, bikafej, vagy erre emlékeztető figurát ábrázoló kép, valamint a bikavér szó idegen nyelven, vagy bármilyen, a bikavérre utaló magyar vagy idegen nyelvű kifejezés kizárólag az Egri Bikavér és az Egri Bikavér Superior és az Egri Bikavér Grand Superior borok címkéjén és palackján jelölhető. 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.
- j) A grand superior borokon kötelező a dűlőnév feltüntetése.

## 2. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:

- a) Települések:
  - i) Classicus, superior és grand superior borokon is, minden bortípuson;
  - ii) eredetazonosság: legalább 85%;
  - iii) feltüntethető településnevek: Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu, Verpelét.
- b) Dűlők
  - i) csak a grand superior borokon;
  - ii) eredetazonosság: legalább 95%;
  - iii) a címkén a borvidéki település nevét is jelölni kell;
  - iv) dűlőnevek:
    - Aldebrő: Káli-völgy, Poharas-dűlő, Sík-hegy, Szent Donát-dűlő, Uraké;
    - Andornaktálya: Bánya-tető, Cserje, Cserjés-lápa, Dezerta, Felső-rétre járó, Felső-tábla, Gesztenyési-dűlő, Kerek-szilvás, Kétágú-dűlő, Kis-hegy, Málnás, Marinka, Mocsáry, Nagyparlag, Nagy-völgy, Parti-dűlő, Pesti, Pünkösdtető, Rózsa-hegy, Schwarcz, Szállás-völgy, Szél-hegy, Zúgó-part;
    - Demjén: Bodzás-tető, Farkas-hegy, Hangács, Nyitra, Pünkösdtető, Szőlőhegy, Tutús, Varjasi-dűlő;
    - Eger: Almagyar, Afrika, 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, Gróber, Gróber-völgy, Gyilkos, Hajdú-hegy, Hergyimó, Kerékkötő, Kis-Eged, Kis-galagonyás, Kis-Kocs, Kolompos, Kolompos-völgy, Kólyuk-tető, Kóporos, 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, Szőlőcske, 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, Tövishes, 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;
    - Feldebrő: Alberki, Bogár-hát, Csepegő, Csonkás, Egri út, Szőlők háta;

- 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, Nagyút, Öreg-hegy, Pap-föld, Szeszfözde-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-oldal, Dobi-tető, Szőlőhegy;
- Tófalu: Bogár-hát, Petes alja;
- Verpelét: Ácsok, Alberki, Cinege, Fekete-oldal, Hagyóka, Hosszú-dűlő, Kecse-hát, 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.

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

### 3. Bortípusokhoz kapcsolódó jelölési szabályok

Bortípus	Szabály
1. Classicus bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A bikavér hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni</li> <li>– Jelölhető hagyományos kifejezés (továbbiakban HK) és egyéb korlátozottan használható kifejezés (továbbiakban EKHK): barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor</li> </ul>
2. Classicus muskotály	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Jelölhető HK és EKHK: cuvée, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva,</li> <li>– A „Muskotály” kifejezés csak úgy tüntethető fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.</li> </ul>
3. Classicus siller	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Jelölhető HK és EKHK: cuvée, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva</li> </ul>
4. Classicus rozé	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Jelölhető HK és EKHK: cuvée, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva</li> </ul>
5. Classicus fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőfajták nevei csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.</li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor</li> </ul>
6. Classicus csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A csillag kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva</li> </ul>
7. Classicus vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőfajták nevei csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.</li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr,</li> </ul>

		termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor
8.	Superior bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A bikavér hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva</li> </ul>
9.	Superior fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőfajták nevei csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.</li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva, főbor</li> </ul>
10.	Superior csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A csillag kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva</li> </ul>
11.	Superior vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőfajták nevei csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.</li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű termőhelyen palackozva, főbor</li> </ul>
12.	Superior késői szüretelésű	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőfajták nevei csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.</li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva</li> </ul>
13.	Grand superior bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A bikavér hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva</li> </ul>
14.	Grand superior fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőfajták nevei csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.</li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva</li> </ul>
15.	Grand superior csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A csillag kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva</li> </ul>
16.	Grand superior vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőfajták nevei csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.</li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva</li> </ul>

#### 4. A kiszerezésre vonatkozó szabályok:

- a) A superior és grand superior borok (bármely bortípus), valamint a classicus Bikavér és Csillag csak üvegpalackba kiszerezve hozható forgalomba. Minden más bortípus csak üvegpalackba vagy bag in boxba kiszerezve hozható forgalomba.
- b) A bort kiszerezni 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 kiszérés csak 48 órával a kiszérés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül, az érzékszervi minőség megtartása érdekében meg kell történni a kiszérésnek.

**5. A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma:**

- a) Classicus borok:
  - i) Bikavér: a szüretet követő év szeptember 1.;
  - ii) Csillag: a szüretet ~~évében december 1. követő év március 15.;~~
  - iii) minden más bortípus esetében: nincs szabályozva.
- b) Superior borok:
  - i) Bikavér: a szüretet követő év november 1.;
  - ii) Csillag: a szüretet követő év március 15.;
  - iii) minden más bortípus esetében: nincs szabályozva.
- c) Grand superior borok:
  - i) Bikavér: a szüretet követő év november 1.;
  - ii) Csillag: a szüretet követő év július 1.;
  - iii) minden más bortípus esetében: nincs szabályozva.

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

**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 eredetmegjelöléses/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
  - vi) az érzékszervi minősítést végző Egri Borvidék Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült EBHT tikári határozat;
  - vii) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.
- b) Bejelentések
  - i) Termelési szándék bejelentése: az Eger oltalom alatt álló eredet megjelölés használatának feltétele, hogy a termelő a termék előállításának megkezdésekor köteles ezt a szándékát a hegyközségnek bejelenteni.  
A bejelentett adatokban bekövetkezett változást 30 napon belül be kell jelenteni. A szőlő alapanyag termelője a változás bejelentési kötelezettségének az adott év április 30. napjáig tehet eleget.
  - ii) 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 kiszerelesi 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 kiserelő vállalkozás költségviselése mellett ellenőrizheti a kiserelési tevékenységet.

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

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

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

### **11. Átmeneti szabályok:**

- a) Az a termelő, aki 2009. december 31. előtt termelt szőlőből dűlőmegjelöléssel ellátott Egre Bikavért hozott forgalomba és eleget tett az Egre 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 Egre Bikavér borának házasításakor az Egre borvidék védett eredetű borairól szóló 130/2003 (XII. 31.) FVM rendeletben meghatározott Egre 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 Egre 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 Egre Bikavér előállításánál.
- c) Az átmeneti szabályok a 2021/2022-es borpiaci évtől hatályukat veszítik.

## **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](mailto:bor@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 76 896 352

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

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7623 Pécs, Rákóczi út 30.  
Tel.: +36 72 795 977  
e-mail: [pecs.ebao@baranya.gov.hu](mailto:pecs.ebao@baranya.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.  
Tel.: +36 66 540 240  
e-mail: [bekescsaba.elelmiszer@bekes.gov.hu](mailto:bekescsaba.elelmiszer@bekes.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3525 Miskolc, Dóczy József út 6.  
Tel.: +36 46 530 480  
e-mail: [allategeszsegugy.miskolc@borsod.gov.hu](mailto:allategeszsegugy.miskolc@borsod.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.  
Tel.: +36 62 681 070  
e-mail: [borka.attila@csongrad.gov.hu](mailto:borka.attila@csongrad.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9028 Győr, Arató u. 5.  
Tel.: +36 96 795 090  
e-mail: [elelmiszerlanc.gyor@gyor.gov.hu](mailto:elelmiszerlanc.gyor@gyor.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.  
Tel.: +36 52 505 813  
e-mail: [debrecen.elbao@hajdu.gov.hu](mailto:debrecen.elbao@hajdu.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3300 Eger, Szövetkezet út 6.  
Tel.: +36 36 510 442

e-mail: foallatorvos.eger@heves.gov.hu  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.  
Tel.: +36 56 516 810  
e-mail: szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.hu  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív ellenőrzés:</li> <li>• HEGYÍR,</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni</li> </ul>	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

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

## II. Évjaratfüggő elemek

### II/1 Szőlő eredetének igazolása

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

### II/2 Bor eredetének igazolása

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

<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró  Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>	Egri Borvidék Borminósító Bizottsága
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkár határozata</li> </ul>	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Minőség-tanúsító védjegy	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély borszármazási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzés</li> <li>Próbavásárlás</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkári határozat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa</li> </ul>

## A Felső-Magyarország OFJ termékleírás módosítási kérelme

### I. A kérelem benyújtója

Név: *Mátrai Hegyközségi Tanács*  
Cím: 3200 Gyöngyös, Fő tér 10.  
Telefonszám: 0637/500-663, 0630/460-5180  
E-mail cím: *matraiborvidek@gmail.com*  
Képviselő: *Kovács Zita elnök*

### II. Földrajzi árujelző: Felső-Magyarország, Felső-Magyarországi földrajzi jelzés

### III. A módosítás tárgya

A Felső-Magyarországi OFJ jelzés eredetmegjelölés/földrajzi jelzés termékleírásának módosítása iránti kérelme

#### A. UNIÓS MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően uniós módosításnak minősül)

#### B. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően nem minősül uniós módosításnak)

### 4. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok esetében a tőtávolságra vonatkozó szabály törlése

#### a) a termékleírás érintett fejezetei:

- 1. III/B A szőlőtermesztés szabályai

#### b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen

c) **indoklás:** A manapság használt integrált növénytermesztési technológiák és a gépesített növénytermesztés használatát segíti elő, ha az intenzív növénytermesztési technológiák alkalmazását nem korlátozzuk egy minimális tőtávolság meghatározásával.

#### d) **hatályba lépés borpiaci éve:** 2021/2022

e) **standard módosítás igazolása:** ez a módosítás a termékek előállítási szabályaira nincs hatással

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

Gyöngyös, 2021. április 26.

*Kovács Zita s. k.*  
*elnök*

## I. NÉV

Felső-Magyarország, Felső-Magyarországi  
oltalom alatt álló földrajzi jelzés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

17. Muskotály
18. Siller
19. Rozé
20. Fehér
21. Vörös

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Muskotály	9,5	4,0 – 9,0	9,5-17,5	1,08
2.	Siller	9,5	4,0 – 8,0	9,5-17,5	1,08
3.	Rozé	9,5	4,0 – 9,0	9,5-17,5	1,08
4.	Fehér	9,5	4,0 – 9,0	9,5-17,5	1,08
5.	Vörös	9,5	4,0 – 8,0	9,5-17,5	1,20

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

#### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Muskotály	Friss üde fehérbor, jellegzetes muskotály illattal és zamattal. Száraz, félszáraz, félédes, illetve édes bor.
2.	Siller	Kékszőlőből készült, erőteljesebb piros, világos rubin színű teltebb, fanyarabb, száraz bor, melynek illatában és ízében egyaránt megtalálhatók a gyümölcs- és a fűszeres aromák.
3.	Rozé	Kékszőlőből készült, színárnyalata a hagymahéj színtől az élénk rózsaszínig terjedő színig, friss, üde gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel, esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor, mérsékelt fanyarsággal, száraz, félszáraz, félédes, illetve édes bor.
4.	Fehér	Színe a zöldes-fehértől a halvány szalmasárgáig terjed. Friss, üde jellegű, hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző színű, gyümölcs és egyéb illatokkal, ízekkel. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető fehérbor.
5.	Vörös	Erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű, fajtaborok esetében a fajtára jellemző színek, illatok, ízek, jellemzik lekerekedett savakkal. Házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, gyümölcs és fűszeres aromákkal bíró vörösborok száraztól az édes kategóriáig.

## 2. PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Minimális Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on)
1.	Fehér	9,0	4,6 – 10,0	9,0	1,08	3 bar
2.	Rozé	9,0	4,6 – 10,0	9,0	1,08	3 bar
3.	Vörös	9,0	4,6 – 10,0	9,0	1,08	3 bar

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

### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe az ezüstös halvány sárgától az arany-sárga színig terjedhet. Illata a szőlőre jellemző gyümölcsillat, friss. Ízben az érett savstruktúra dominál, savai stílusára a frissesség, ropogósság és gyümölcsösség jellemző
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a csillogó, bíboros árnyalatig terjedhet, gyümölcsjellegű, friss, üde karakterű. Illatában a piros bogyós gyümölcsökre jellemző intenzív gyümölcsösség jelenik meg, mely az ízben is folytatódik.
3.	Vörös	Színe erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsökre emlékeztető jegyek jellemzőek. Ízben az érett savstruktúra mellett bársonyos ízzel, gyümölcsaromákkal rendelkezik.

## 3. GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on)
1.	Fehér	9,0	4,0 – 10,0	9,0	1,08	1-2,5 bar

2.	Rozé	9,0	4,0 – 10,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
3.	Vörös	9,0	4,0 – 10,0	9,0	1,08	1-2,5 bar

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

#### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a zöldes fehértől az aranysárga színvilágig terjedő, fajtagazdagsága miatt üde, gyümölcsös illatú, elegáns savtartalmú. Ízében a gyümölcsös jegyek mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, mégis komplexebb, a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg.
2.	Rozé	Színe a halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Illata elegáns (szeder, málna) illatra emlékeztető. Ízében a gyümölcsösség mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. Üdeségét az érett savak biztosítják.
3.	Vörös	Színe erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű tónusú. Illatában és bársonyos ízében egyaránt megtalálhatók a gyümölcs- és a fűszeres aromák, savai érett elegáns tanninokkal társulnak. A zárt erjesztés következtében komplexebb, a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg.

#### 4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on)
1.	Fehér	9,0	4,0 – 10,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
2.	Rozé	9,0	4,0 – 10,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
3.	Vörös	9,0	4,0 – 10,0	9,0	1,08	1-2,5 bar

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

#### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a zöldes fehértől az aranysárga színig terjedhet, gyümölcsillatú, üde, elegáns savtartalmú. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsjellegű, friss, üde karakterű. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.



3.	Vörös	Színe erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű tónusú. Bársonyos ízzel, gyümölcsaromákkal bíró vörösborok, ahol a szén-dioxid hozzáadása fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.
----	-------	--

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

##### 1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Muskotály	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása</li> <li>– házasítási szabályok: a Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Hamburgi muskotály, Zefir vagy a Mátrai muskotály fajták aránya együttesen vagy külön-külön minimum 85%</li> </ul>	–
2.	Siller	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.</li> </ul>	–
3.	Rozé	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása</li> </ul>	–
4.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása</li> </ul>	–
5.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető</li> </ul>	–

##### 2. PEZSGŐ

Az általános szabályok alkalmazandóak

##### 3. GYÖNGYÖZŐBOR

Az általános szabályok alkalmazandóak

##### 4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Az általános szabályok alkalmazandóak

#### B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

##### 1. A szőlő művelésmódja, térállása

a) A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

i) Meglévő ültetvény esetén: művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető OFJ bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fennmaradásáig.

- ii) Új ültetvény esetén: Guyot, magas kordon, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, egyes függöny, legyező, fej és bakművelés.
- b) A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.
  - i) Meglévő ültetvény esetén: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető OFJ bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fenntartásáig.
  - ii) Új ültetvény esetén :
    - tőkesűrűség legalább 3300 tőke/ha,
    - tőketávolság legalább 0,8 m
- 2. A szüret módja: kézi vagy gépi
- 3. A szüret időpontjának meghatározása: nincs meghatározva legkorábbi szüreti időpont
- 4. A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve):
  - a) bor: 8,0 %vol (13,4 °MM)
  - b) pezsgő: 8,0 %vol (13,4 °MM)
  - c) gyöngyözőbor: 8,0 %vol (13,4 °MM)
  - d) szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: 8,0 %vol (13,4 °MM)

## IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves és Nógrád megyék területének a szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába sorolt területei

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. BOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Muskotály	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbó
2.	Siller	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbó
3.	Rozé	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbó
4.	Fehér	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbó
5.	Vörös	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbó

### 2. PEZSGŐ

1.	Fehér	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbó
2.	Rozé	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbó
3.	Vörös	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbó

### 3. GYÖNGYÖZŐBOR

1.	Fehér	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbó
2.	Rozé	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbó
3.	Vörös	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbó

#### 4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1.	Fehér	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbor
3.	Vörös	Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbor

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Muskotály	Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zéta, Zöldszilváni, Zöld veltelíni,
2.	Siller	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,
3.	Rozé	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
4.	Fehér	Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zéta, Zöldszilváni, Zöld veltelíni,
5.	Vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,

#### 2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zéta, Zöld szilváni, Zöld veltelíni,
2.	Rozé	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
3.	Vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,

#### 3. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier,

		Zalagyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, Zéta, Zöld szilváni, Zöld veltelini,
2.	Rozé	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
3.	Vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,

#### 4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserzei fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, Zéta, Zöld szilváni, Zöld veltelini,
2.	Rozé	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
3.	Vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

##### a) Természeti és kulturális tényezők

A régió a Mátra és a Bükk hegységek és az Alföld találkozási vonalán fekszik, 160-180 méter tengerszint feletti magasságban. Keleti és nyugati irányban. 200-300 méter magas dombok alkotják.

A Felső- Magyarországi lehatárolt földrajzi terület talajtípusai

Az földrajzi névhez tartozó termőhelyekhez tartozó területek taljai vulkáni eredetű riolittufán, dácit tufán és andeziten képződött többféle (ramman, csernozjom, kovárványos, erodált) barna erdőtalaj féleség valamint riolittufán kialakult lösz, fekete nyiroktalaj és barna erdőtalaj.. A szőlőültetvények egy-két kivételtől eltekintve fennsíkokon, valamint ezek enyhe déli, nyugati és keleti fekvésű lankáin helyezkednek el, ezekből emelkedik ki a tengeri mézskőüledékeken képződött barna erdőtalaj. Néhány helyen a folyók öntésterületein előfordul lepedékes öntéshomok talaj.

A jelenleg hatályos jogszabályok a szőlőtelepítésre alkalmas területeket az ún. termőhelyi kataszterben nyilvántartva I. és II. osztályba sorolják. Eszerint a lehatárolt területen 58.866 ha I. osztályba tartozó, 19.226 ha II. osztályba tartozó szőlőültetvény telepítésére alkalmas terület van. Összesen: 78.092 ha.

A lehatárolt terület 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.

## b) Emberi tényezők

A Bükk, a Mátra, a Cserhát és a Zempléni-hegység lejtőin és völgyeiben a szőlő őshonos növényként évezredek óta megtalálható. A történelem során a vörös- és fehérbor termelés aránya a piaci igényekhez igazodva, folyamatosan változott. A pincéket az említett hegységek vulkanikus működését követő hamu letömörödésének köszönhetően rendkívül jó adottságot jelentő, könnyen vájható, riolittufába vágták. Az 1950-es éveket követő szocialista, nagyüzemi borászatok kialakításakor elterjedtek a külszíni tárolók nagyméretű hordókkal és edényzettel. A kereskedelem koncentrációjával a nagyméretű üzemek egyre inkább szüreteltek össze szőlőt mind a négy borvidékről, természetesen különböző arányban, a piaci szükségleteknek megfelelően és ezeket tájborként hozták forgalomba, így biztosítva a szőlőültetvények megmaradását. Többek között ennek is köszönhető az a tény, hogy a magyarországi dombvidéki szőlőtermesztés kb. 40%-a erre a felső-magyarországi lehatárolt földrajzi területre koncentrálik.

## **2. A borok leírása**

Felső-Magyarország többféle klimatikus adottságából és talajösszetételéből adódik az, hogy jelentős eltérések vannak – különösen a „gyengébb” évjáratokban – a borok alkoholtartalmában, savtartalmában és aromájában ezért színes változatos borok termelését teszi lehetővé. A hagyományok és ez a klimatikus sokféleség kívánja meg és igazolja azt, hogy a régióban nagyon sok szőlőfajtát termesztnek, és sokféle borféleséget állítanak elő. Az utóbbi 5 évben Felső-Magyarországi néven a három megyéből származó szőlőből készült mintegy évi 180.000-200.000 hl bort értékesítettek tájborként. Ez az adat is jól reprezentálja a Felső-Magyarországi oltalom alatt álló földrajzi jelzés gazdasági szükségességét.

## **3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között - A termék földrajzi származása és az ennek betudható különleges minőség.**

Felső-Magyarország általános klimatikus adottságait az Északi középhegység közelsége alakítja leginkább. Ebből fakad a téli fagyok elleni védelem, 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 itt termelt borokról, hogy izgalmas savakkal, hosszú ízekkel bírnak. A vörösborok viszonylag kevés tannintartalommal rendelkeznek. Az igen eltérő talajösszetétel miatt a borok is igen változatosak. A vulkanikus talaj enyhe ásványosságot, a koncentrált mészkőtalaj gazdag savakat, míg a löszös talaj illatos, zamatos borokat biztosít.

A fehérborok esetében meg kell jegyezni, hogy Felső-magyarország alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, illetve a nehéz, testes, telt fehérborok termelésére is. Emellett megtalálhatók gazdag ízvilágú, rozéborok, sillerborok, a könnyebb és testesebb, hosszú idejű érlelésre alkalmas, azt igénylő vörösborok is.

A fajták nagy számának használata a négy borvidék létezése során mindig jellemző volt.

## **B. PEZSGÓ**

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

#### a) Természeti és kulturális tényezők

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

#### b) Emberi tényezők

A Felső-Magyarországi borvidékeken a pezsgőkészítés hagyománya a kisebb kézműves termelői pincészeteknél több évtizedes múltat tekint vissza. Gyengébb évjáratokban készített pezsgők is a szőlő minőségének, a termelők folyamatos figyelemmel kísérésének köszönhetően kiemelkedő minőséget biztosítanak. A helyi termőtájban rejlő lehetőségeket jól ismerő szakemberek is elismerik, hogy a szőlők minősége rendkívül jó alapanyagot biztosít a pezsgők készítéséhez. Magyarország egyik legismertebb pezsgőkészítő borászata is évtizedek óta használja a Felső-Magyarországi borvidékeken termelt szőlőket kiváló és híres pezsgőihez.

### **2. A pezsgő leírása**

A felső-magyarországi pezsgőkre – színüktől függetlenül –, az intenzív íz és komplex gyümölcsösség jellemző. Gyümölcstillata és diszkrét, de ropogós savstruktúrája üdeséget biztosít az itt készült pezsgőknek.

### **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása - A termék földrajzi származása és az ennek betudható különleges minőség.**

A boroknál már bemutatott okszerű kapcsolatokon túlmenően a jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlőnövény vízellátása. Így a szárazabb évjáratokban is folyamatos, stressz faktoroktól mentes a szőlő fejlődése, így a vegetális és fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg a pezsgőben. A felső-magyarországi borvidékeken a pezsgőkészítést egy széles fajtakör szolgáltatja, így évről évre biztosított a friss üde ropogós savakkal rendelkező hosszú gyümölcsízű pezsgők készítése.

## **C. GYÖNGYÖZŐBOR**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

#### a) Természeti és kulturális tényezők

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

#### b) Emberi tényezők

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

## 2. A borok leírása

A felső-magyarországi borok közös jellemző tulajdonsága az illat- és zamatgazdagság harmonikus savtartalommal kiegészülve. Ízében, illatában egyaránt a gyümölcsösség és ásványosság teszi komplexé, magas savtartalma ellenére savai érettek, üdék. A zárt erjesztés hatására elegánsabb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg.

## 3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között - A termék földrajzi származása és az ennek betudható különleges minőség.

Felső-Magyarország alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, fehérborok, gazdag ízvilágú, rozék, valamint a könnyebb vörösborok készítésére is. Ezek mindegyike kiváló alapanyaga lehet a gyöngyözőborok készítésének.

Miként a borok esetében kifejtésre került, Felső-Magyarország általános klimatikus adottságait az Északi-középhegység közelsége alakítja leginkább. A téli fagyok elleni védelem mellett fontos kiemelni, a meleg nyári és őszi napok során, a hegytetőkről lezúduló hideg légáramlatok szerepét, melyet a köznyelvben „hegyi szélnek” nevezünk. E természeti jelenség biztosítja a területen termesztett szőlőfajták finom, harmonikus savösszetételét, valamint az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Erre a különleges természeti jelenségre és az itt termesztett szőlőfajtákra vezethető vissza a Felső-Magyarországi gyöngyözőborokra jellemző frissesség és gyümölcsösség.

## D. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

#### a) Természeti és kulturális tényezők

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

#### b) Emberi tényezők

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

### 2. A borok leírása

A felső-magyarországi szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok készítésekor a gondosan elkészített alapborok üdesége, frissessége, gyümölcsössége kiemelkedőbbé válik a szén-dioxid hozzáadásával. Kóstoláskor harmonikus savtartalommal, frissességgel, üde, komplex gyümölcs jegyekkel találkozhatunk.

### 3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között - A termék földrajzi származása és az ennek betudható különleges minőség.

Felső-Magyarország alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, fehérborok, gazdag ízvilágú, rozék, valamint a könnyebb vörösborok készítésére is. Ezek mindegyike kiváló alapanyaga lehet a szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyözőborok készítésének.

Miként a borok esetében kifejtésre került, Felső-Magyarország általános klimatikus adottságait az Északi-középhegység közelsége alakítja leginkább. A téli fagyok elleni védelem mellett fontos kiemelni, a meleg nyári és őszi napok során, a hegytetőkről lezúduló hideg légáramlatok szerepét, melyet a köznyelvben „hegyi szélnek” nevezünk. E természeti jelenség biztosítja a területen termesztett szőlőfajták finom, harmonikus savösszetételét, valamint az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Erre a különleges természeti jelenségre és az itt termesztett szőlőfajtákra vezethető vissza a Felső-Magyarországi szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokra jellemző frissesség és gyümölcsösség.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok:

a) az oltalom alatt álló földrajzi jelzés feltüntethető szinonimája:

- tájbor

b) Jelölhető korlátozottan használható kifejezések:

	Bortípus	Barrique	Első szüret	Virgin vintage	Újbor	Primőr	Termőhelyen palackozva	Cuvée /küvé	Jégbor
1.	Muskotály	-	+	+	+	+	+	-	-
2.	Siller	-	+	+	+	+	+	+	-
3.	Rozé	-	+	+	+	+	+	+	-
4.	Fehér	+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Vörös	+	+	+	+	+	+	+	+

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

### 2. PEZSGŐ

+	Bortípus	Muskotály	Első szüret	Termelői pezsgő	Cuvée vagy küvé
1.	Fehér	+	+	+	+
2.	Rozé	-	+	+	+
3.	Vörös	-	+	+	+

engedélyezett

-: nem engedélyezett



### 3. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Első szüret vagy virgin vintage	Primőr	Termőhelyen palackozva	Cuvée vagy küvé
1.	Fehér	+	+	+	+
2.	Rozé	+	+	+	+
4.	Vörös	+	+	+	+

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

### 4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Első szüret vagy virgin vintage	Primőr	Cuvée vagy küvé	Termőhelyen palackozva
1.	Fehér	+	+	+	+
2.	Rozé	+	+	+	+
3.	Vörös	+	+	+	+

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

#### 2. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül:

Bács-Kiskun megye, Fejér megye, Hajdú-Bihar megye, Jász-Nagykun-Szolnok megye, Komárom-Esztergom megye, Pest megye, Szabolcs-Szatmár-Bereg megye és Budapest területén található, a hegyközségek által nyilvántartásba vett borászati üzemekben. Az érintett megyék, illetve Budapest határos a lehatárolt területtel.

#### 3. Az illetékes borbíró bizottság kijelölése: borászati hatóság

#### 4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

##### a) Nyilvántartások

- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii) pincekönyv;
- iv) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállításáról, a hegyközségi\_informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- v) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek

##### b) Bejelentések

- i) A termelési szándék bejelentése: a Felső-Magyarország oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát az illetékes hegyközségnek bejelenteni. Továbbiakban a termelők részéről bejelentést csak a korábbi bejelentés tartalmi változása esetén kell megtenni legalább 30 nappal a termelési ciklust megelőzően.

## 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 Központ Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság  
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

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

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

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

Tel.: +36 76 896 352

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

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

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

Tel.: +36 72 795 977

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

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

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

Tel.: +36 66 540 240

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

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

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

Tel.: +36 46 530 480

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

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

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

Tel.: +36 62 681 070

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

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9028 Győr, Arató u. 5.  
Tel.: +36 96 795 090  
e-mail: [elelmiszerlanc.gyor@gyor.gov.hu](mailto:elelmiszerlanc.gyor@gyor.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.  
Tel.: +36 52 505 813  
e-mail: [debrecen.elbao@hajdu.gov.hu](mailto:debrecen.elbao@hajdu.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

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

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.  
Tel.: +36 56 516 810  
e-mail: [szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.hu](mailto:szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek analitikai és érzékszervi tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;
- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján;
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálat a forgalomba hozott borászati termékek esetén;
- Származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése.

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

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

<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> </ul>	Hegybíró

	bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Borvidéki Hegyközségi Tanács
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

**Az agrárminiszter közleménye az elrendelt erdőgazdálkodási tevékenység legmagasabb szolgáltatási egységdíjairól**

Csoport	Tétel szám	Tevékenység	Tevékenység leírása	mennyiségi egység	maximális fajlagos szolgáltatási díj (eFt)	maximális anyagdíj (e.Ft/ha)
1. Erdőrészlet előkészítése az erdőfelújításra						
	1.1	Vágástakarítás	vágástakarítás kézzel és géppel	ha	350	
	1.2	Fás növényzet és felnőtt sarjak eltávolítása, cserjeirtás	fás növényzet és felnőtt sarjak eltávolítása, cserjeirtás kézzel és géppel	ha	450	
	1.3	Invazív fajok visszaszorítása és irtása	invazív faj visszaszorítása injektálással; fakitermelést követő tuskókezeléssel	ha	400	120
	1.4	Tuskózás	tuskókiemelés, fűrés, marás, tuskó letolás	ha	675	
	1.5	Gyökérfésülés és szaggatás	gyökérfésülés és gyökérszaggatás	ha	150	
	1.6	Mélyforgatás és szántás	mélyforgatás 70-110 cm és mélyszántás 25-70 cm mélységben	ha	300	

	1.7	Tárcsázás	tárcsázás és nehéztárcsázás, gyephántás nehéztárcsával	ha	150	
	1.8	Simítózás	simítózás	ha	40	
	1.9	Altalajlazítás	altalajlazítás 50-70 cm mélységben	ha	120	
	1.10	Részleges talajelőkészítés	pászta, bakhát, padkakészítés kézzel és géppel, padka esetében min. 4000 m/ha	ha	600	
2.	Ültetés, pótlás					
	2.1	Csemete ültetés	csemete ültetés géppel, kézzel, gödör- és mélyfúrással, teljes területen	ha	500	400
	2.2	Magvetés	mag-, makkvetés kézzel és géppel; teljes területen, sorban, fészekben	ha	450	250
	2.3	Tőrevágás	visszavágás, sarjkezelés	ha	100	
3.	Ápolás					
	3.1	Sorköz talajművelése, fás- és lágyszárú növénykonkurencia visszaszorítása mesterséges erdőfelújításban	erőgéppel végezhető munkák: tárcsázás, kultivátorozás, talajmarózás, szárzúzás, vegyszeres gyomirtás, stb.	ha	300	45
	3.2	Sorápolás mesterséges erdőfelújításban	szárzúzóval egyéb gépi eszközökkel	ha	300	
	3.3	Természetes erdőfelújítás ápolása	ápolás kézi eszközökkel:	ha	400	

			sújtókés, fűrész, fejsze, stb.			
4.	Károsítás elleni védelem					
	4.1	Károsítás elleni védelem	biotikus károsítás elleni mechanikai és vegyszeres védelem kézzel és géppel	ha	300	
5.	Egyéb elrendelt tevékenység					
	6.1	Engedély nélküli erdőtelepítés felszámolása	engedély nélküli erdőtelepítés felszámolása	ha	500	
	6.2	Terület helyreállítás	termőföld helyreállítása erdőfelújításhoz szükséges mértékig	ha	450	
	6.3	Talajvédelem	talajerózió elleni védelem műszaki kivitelezés (vízelvezető árok, rőzsefonat, stb.)	m <sup>3</sup>	10	
6.	Fakitermelés					
	7.1	Idegenhonos faegyedek kitermelése	fahasználat kézzel és géppel	m <sup>3</sup>	12	
	7.2	Veszélyes fák kivágása	egyres fák és állomány letermelése egészségügyi okokból; veszélyes fák kivágása	m <sup>3</sup>	75	
7.	Anyagmozgatás					
	8.1	Közelítés, kiszállítás vágásterületről	kézi és gépi anyagmozgatás -kiszállítás,	m <sup>3</sup>	10 000	



			vágásterület előkészítése érdekében			
--	--	--	-------------------------------------	--	--	--

## Magyar agár vadászati alkalmassági vizsgaszabályzat vadászaton

### Általános rendelkezések

A vizsga során az agarász vadászat elvárásainak, valós vadászati körülmények között, a használati célnak megfelelő feladatok végrehajtásáról kell tanúbizonyságot adnia a vizsgázó magyar agárnak.

A vizsgát egy napon kell lebonyolítani, maximálisan tíz pár magyar agár részvételével, három bíró közreműködésével. A vizsgán kizárólag az Országos Magyar Vadászkamara bírói testületében agarász-VAV bíróként nyilvántartott bíró bírálhat.

A vizsga gyalogosan, szükség szerint az agarak kísérésével történik. Az agarakat párba összesorsolva kell elbírálni.

A vizsgát a vadászati idény figyelembevételével mezei nyúlra vadászva kell megrendezni úgy, hogy az előre kiválasztott vizsgaterületen lehetőleg biztosítani kell az őz területről történő előzetes lehajtását.

A vizsgán legalább 18 hónapos kort betöltött, egészséges, megfelelő fizikai kondícióban lévő, működő transponderrel (chip) ellátott, érvényes kötelező oltással és származási lappal vagy regisztrációs lappal rendelkező magyar agarat lehet felvezetni és bírálni. A vizsga megrendezése során, ügyelni kell a terület kiválasztására és az egyéb feltételek megválasztásánál különös figyelmet kell fordítani a résztvevő magyar agarak testi épségének és egészségének megóvására.

A vadászati alkalmassági vizsga két részből áll:

- általános viselkedés (fegyelem és idegrendszer) 72 pont
- speciális vadászati követelmények 140 pont

A vizsgán az a magyar agár felel meg, amely a megszerezhető összes pontszámnak legalább 50%-át eléri és egyik feladatra sem kap „0”-s osztályzatot, továbbá a 7. és 8. pontban részletezett feladatokra legalább „2”-s osztályzatot kap.

Az elérhető maximális pontszám 212 pont.

A sikeres vizsgához minimum 106 pont megszerzése szükséges.

A vizsgán kizárandó az a magyar agár, amelyik:

- agresszivitást mutat a résztvevő emberekkel, vagy másik agárral szemben,
- fegyelmeztelen, kezelhetetlen, a vadászaton nem lehet vezetéken megtartani,
- a vadat kikezdi,

- nincs űző ösztöne, érdektelen a bemutatott vad iránt,
- a hajsza során nem megfelelő viselkedést mutat a másik agárral szemben.

### **Vizsgakövetelmények, bírálati szempontok**

A magyar agár vadászati alkalmassági vizsgára való bocsátása és a magyar agárral való vadászat elsődleges szerepe a teljesítményértékelés megvalósítása az adott egyed vadászati alkalmasságának megítélése, annak fenotípusos és mentális tulajdonságainak megőrzése érdekében. A vizsgakövetelmények és a bírálati szempontok ezt a célt hivatottak alátámasztani.

### **I. Általános viselkedés**

#### ***1. Vezetéken vezetés láb mellett egyedül vagy párban (corkán) (értékszám: 5)***

Vadászat közben, így a vizsgán is mindenkor egyszerre csak egy pár agár dolgozik. A többi résztvevő agár vezetéken halad a vezetője mellett. Bírálandó a kutyák magatartása, a vezetékhez való viszonyuk. A feladat értékelése az agár egész napos viselkedésén és megfigyelésén alapul. Az agárnak nyugodtnak, kiegyensúlyozottnak kell lenni. Nem rághatja a vezetéket és nem szegülhet szembe vezetőjével. A vizsga során vezetékről elszabadult agarat a további munkából ki kell zárni!

#### ***2. Helyben maradás vezetéken (ülve, fekve, állva) (értékszám: 3)***

A hajtásban lévő vadászok esetenként álló helyzetben várják és figyelik az éppen dolgozó agarak munkáját. Ez esetben az agarak vezetőjük mellett várakozzanak, bármilyen testhelyzetben. Bírálandó a kezelhető viselkedés és a kiegyensúlyozott idegrendszer.

#### ***3. Behívás (értékszám: 5)***

A hajsza végén a magyar agár zsákmányul ejti a vadat és a „zsákmány” mellett várakozik. Abban az esetben, ha a vad takarásba ér és az agár már szemmel nem tudja követni, ezért űzni sem, vissza kell tértie a vezetőhöz. Amikor megfelelő közelségbe ér a magyar agár, a vezetőnek be kell hívni és újból pórázra kell vennie.

Hibának számít, ha ellenszegül a füzérre vételnek.

#### ***4. Viselkedés idegen emberekkel és kutyákkal szemben (értékszám: 5)***

A teljes vadásznapi során figyelemmel kell kísérni a résztvevő agarak magatartását. Minden ok nélküli agresszív viselkedés kerülendő. Az agresszív viselkedés többszöri előfordulása esetén a renitens agár kizárandó!

### **II. Speciális vadászati követelmények**

#### ***5. Élénkség, figyelem, koncentráció (értékszám: 5)***

Rendkívül fontos, hogy az agarak érdeklődése és figyelme a vadászat (vizsga) elejétől a végéig fennmaradjon. Az agár az űzés során úgy választja meg útvonalát, hogy optimális helyzetbe kerüljön a vad elfogásához, olyan fordulékonyt mutatva, amely nélkül még a leggyorsabb agár sem képes elejteni a zsákmányt. Hajszán folyamatos koncentrációra van szükség ahhoz, hogy a menekülő nyúl

minden mozzanatára megfelelően reagáljon a párban dolgozó agár mindegyike és gyors irányváltásokra legyen képes a vad mozgásának függvényében.

#### **6. Érdeklődés a bemutatott vad iránt, szenvedély (értékszám: 10)**

A kiperdülő nyúl láttán érdeklődést kell mutatni az agaraknak. A hajszára indított agárnak szenvedéllyel kell üznie a vadat bármilyen terepviszonyok között (egyenetlenség, akadályok). A szenvedélynek meg kell mutatkoznia az indításnál, az összpontosításnál, a hajsza során, a vad elfogása közben, valamint a kapásnál, ahogy megfogja a vadat.

#### **7. Hajsza, kitartás, állóképesség (értékszám: 10)**

A hajsának mindenkor céltudatosnak kell lennie, ami azt jelenti, hogy a nyúl üzésére kell koncentrálni. Nem lehet az agár „kertelő”. Bírálni kell a lendületet, valamint az agár stílusát, „győzős” vagy „sebes”, esetleg „számító szaladás” jellemzi a bírálendő agarakat. A magyar agár fő jellemzője, hogy a nyúl üzését mindaddig nem adhatja fel, míg a vizuális kapcsolat megvan. Az agár megfelelő állóképessége teszi lehetővé, hogy jó erőnlétben fejezze be a hajsztát.

#### **8. Az elkapás módja (ha van lehetősége), fordulékonyág (értékszám: 10)**

A vizsgán a nyúl elfogása nem feltétlen követelmény, azonban a kapás, rávágás igen. Ha valamely hajtáson érés, kapás vagy fogás nem történik, akkor a hajsza során mutatott viselkedés bírálendő. Döntő az akarat, az üzés közbeni reagálás a nyúl viselkedésére, az irányváltoztatásra és nem utolsósorban a párban futó agarak reagálása egymás pozíciójára.

Bírálni kell a nyúl viselkedésére történő összes reakciót mindkét agárnál, illetve az agarak egymáshoz való viszonyát. A „beért” nyulat az agár eltérő erősségű érintéssel, („abajgatás, billentés, borogatás, vágás”) fordulásra készíti. Az agár fordulékonyágának akkor van jelentősége, ha túlfut a nyúlon. Minél koncentráltabb, annál rövidebb az észlelési, illetve a reakció idő és az újbóli „nyúlfelvétel”. A hátrébbfutó agár ez esetben „átveszi a nyulat” és tovább hajszolja.

Sorszám: .....  
 Törzskönyvi szám: .....  
 Regisztrációs szám: .....



**Bírálati lap**  
**Magyar agár vadászati alkalmassági vizsga**  
**vadászaton**

Kutya neve: ..... ivara: ..... Színe, jegyei .....  
 Születési ideje: ..... év ..... hó ..... nap

Tulajdonos neve: ..... lakcíme: .....  
 .....

Vizsga helye: ..... ideje: ..... év ..... hó ..... nap

Feladat	Értékszám	Osztályzat	Pontszám
<b>I. ÁLTALÁNOS VISELKEDÉS</b>			
1. Vezetéken vezetés láb mellett egyedül vagy párban	<b>5</b>		
2. Helyben maradás vezetéken (ülve, fekve, állva)	<b>3</b>		
3. Behívás	<b>5</b>		
4. Viselkedés idegen emberekkel és kutyákkal szemben	<b>5</b>		
<b>Általános viselkedés összesen (részösszeg)</b>			
<b>II. SPECIÁLIS VADÁSZATI KÖVETELMÉNYEK</b>			
5. Élénkség, figyelem, koncentráció	<b>5</b>		
6. Érdeklődés a bemutatott vad iránt, szenvedély	<b>10</b>		
7. Hajsza, kitartás, állóképesség	<b>10</b>		
8. Az elkapás módja (ha van lehetősége), fordulékonyság	<b>10</b>		
<b>Speciális vadászati követelmények összesen (részösszeg)</b>			
<b>ÖSSZESEN</b>	-	-	

Osztályozni 0- 4-ig kell.

**A kutya sikeresen teljesítette a vizsgát, ha a megszerzhető összes pontszám legalább 50%-át elérte és egyik feladatra sem kapott „0”-s osztályzatot, továbbá a 7. és 8. feladatokra legalább „2”-s osztályzatot kapott.**

**Kizárandó a vizsgából az a kutya, amelyik:**

- agresszivitást mutat a résztvevő emberekkel, vagy másik agárral szemben,
- fegyelmezetlen, kezelhetetlen, a vadászaton nem lehet vezetéken megtartani,
- a vadat kikezdi, vagy elássa,
- nincs üzö ösztöne, érdektelen a bemutatott vad iránt,
- a hajsza során nem megfelelő viselkedést mutat a másik agárral szemben.

A vizsga minősítése:

megfelelt

nem felelt meg

.....  
 bíró

.....  
 vezető bíró

.....  
 bíró

## **Magyar agár vadászati alkalmassági vizsgaszabályzat mesterséges körülmények között (múnyúlon)**

### **Általános rendelkezések**

A vadászatra való alkalmasság feltételeinek vizsgálata elsősorban fiatal – de legalább egy éves kort betöltött – agarak esetében, a mezei nyúl vadászati idényén kívül is elvégezhető mesterséges körülmények között, múnyúl alkalmazásával. A bírálati szempontok megfelelnek a vadászaton történő vizsga feltételeinek.

A vizsgát egy napon kell lebonyolítani, maximálisan 6 pár magyar agár részvételével, három bíró közreműködésével. A vizsgán kizárólag az Országos Magyar Vadászkamara bírói testületében agarász-VAV bíróként nyilvántartott bíró bírálhat.

Vizsgán csak megfelelő fizikai kondícióban lévő, működő chippel ellátott, érvényes kötelező oltással és származási lappal vagy regisztrációs lappal rendelkező magyar agarat lehet felvezetni és bírálni.

A vadászati alkalmassági vizsga két részből áll:

- |   |          |
|---|----------|
| – általános viselkedés (fegyelem és idegrendszer) | 72 pont  |
| – speciális, imitált vadászati követelmények      | 140 pont |

A vizsgán az a magyar agár felel meg, amely a megszerezhető összes pontszámnak legalább 50%-át eléri és egyik feladatra sem kap „0”-s osztályzatot, továbbá a 7. és 8. pontban részletezett feladatokra legalább „2”-s osztályzatot kap.

Az elérhető maximális pontszám 212 pont.

A sikeres vizsgához minimum 106 pont megszerzése szükséges.

A vizsgán kizárandó az a magyar agár, amelyik:

- agresszivitást mutat a résztvevő emberekkel, vagy másik agárral szemben,
- fegyelmezetlen, kezelhetetlen, nem lehet vezetéken megtartani,
- nincs űző ösztöne, érdektelen a bemutatott múnyúl iránt,
- a hajsza során nem megfelelő viselkedést mutat a másik agárral szemben.

### **Vizsgakörülmények, bírálati szempontok**

A múnyúlon (nyúlőr) történő vizsga megrendezéséhez biztosítani kell a megfelelő méretű pálya felállítására alkalmas területet, a múnyúl húzását és az agarak testi épségét nem veszélyeztető rétet, tarlót, stb. A terület kiválasztásánál a természetes akadályok, mint a folyamatos szemmel tartást nem akadályozó bokrok, patak, kisebb árok, változatos lejtésű terepviszonyok előnyösek. A vizsga szervezőjének biztosítania kell a szakszerű megrendezéshez szükséges technikai és személyi feltételeket.

A kialakított pálya hossza legalább 800 méter, minimum 5 fordítóval. A múnyulat húzó gép sebessége legyen állítható. Agaranként legalább 2 futamot kell biztosítani úgy, hogy a második futam minden agár

esetében új pályán történjen. A pályát annyiszor kell módosítani, hogy a vizsgázó agarak ne tudják megtanulni a pályát.

A futamok indításánál az agarak nem láthatják a műnyulat, azt az agarak mögül csőből, vagy paraván mögül kell indítani.

A vizsga során bírálni kell az agarak fegyelmezettségét, általános magatartását, valamint a mesterséges vadászati körülmények során bírálható vadászati követelményeket.

## **I. Általános viselkedés**

### **1. Vezetéken vezetés láb mellett egyedül vagy párban (corkán) (értékszám: 5)**

A rendező vonalba állítja a vizsgázókat és vonalhajtást imitálva indítja el őket. Az agarak vezetőjük mellett vezetéken mennek mindaddig, amíg a bírók ellenkező utasítást nem adnak. Bírálendő a kutyák magatartása, a vezetékekhez való viszonyuk. Az agárnak nyugodtnak, kiegyensúlyozottnak kell lenni. Nem rághatja a vezetéket és nem szegülhet szembe vezetőjével. A vizsga során vezetékről elszabadult agarat a további munkából ki kell zárni!

### **2. Helyben maradás vezetéken (ülve, fekve, állva) (értékszám: 3)**

A vizsgára váró vadászok kutyái esetenként ülve, fekve, vagy álló helyzetben várják és figyelik az éppen dolgozó agarak munkáját. Ez esetben az agarak vezetőjük mellett várakozzanak, bármilyen testhelyzetben. Bírálendő a kezelhető viselkedés és a kiegyensúlyozott idegrendszer. A kezelhetetlen, vagy ellenszegülő egyedek a vizsgából kizárandók!

### **3. Behívás (értékszám: 5)**

A hajsza végén a magyar agár a „zsákmány” mellett várakozik, vagy vezetőjének hívására behívható. Hibának számít, ha nem hívható be, vagy ellenszegül a fűzérre vételnek. Nem kívánatos a „zsákmányért” történő összeverekedés, az agresszív egyedet ki kell zárni!

### **4. Viselkedés idegen emberekkel és kutyákkal szemben (értékszám: 5)**

A vizsga során figyelemmel kell kísérni a résztvevő agarak magatartását. Minden ok nélküli agresszív viselkedés kerülendő. Az agresszív viselkedés többszöri előfordulás esetén, a renitens agár kizárandó!

## **II. Speciális, imitált vadászati követelmények**

### **5. Élénkség, figyelem, koncentráció (értékszám: 5)**

Az agár az üzés során minél inkább kövesse le a műnyúl útvonalát annak érdekében, hogy optimális helyzetbe kerüljön annak elfogásához, olyan fordulékonyt mutatva, amely nélkül még a leggyorsabb agár sem képes elejteni a zsákmányt. Hajsza folyamatos koncentrációra van szükség ahhoz, hogy a műnyúl mozgására megfelelően reagáljon a párban dolgozó agár mindegyike és gyors irányváltásokra legyen képes a műnyúl mozgásának függvényében.

### **6. Érdeklődés a bemutatott műnyúl iránt, szenvedély (értékszám: 10)**

Rendkívül fontos, hogy az agarak érdeklődése és figyelme a vizsga kezdetétől a végéig fennmaradjon. Az induló műnyúl láttán érdeklődést kell mutatni az agaraknak. A hajszára indított agárnak szenvedéllyel kell üznie a műnyulat bármilyen terepviszonyok között (egyenetlenség, akadályok). A szenvedélynek meg kell mutatkoznia az indításnál, az összpontosításnál, a hajsza során, a vad elfogása közben, valamint a kapásnál, ahogy megfogja a vadat.

### **7. Hajsza, kitartás, állóképesség (értékszám: 10)**

A hajsának mindenkor céltudatosnak kell lennie, ami azt jelenti, hogy az agárnak az üzésére kell koncentrálnia. Nem lehet az agár kertelő. A magyar agár fő jellemzője, hogy a műnyúl üzését mindaddig nem adhatja fel, míg a vizuális kapcsolat megvan. Az agár megfelelő állóképessége teszi lehetővé, hogy az agár jó erőnlétben fejezze be a hajsztát.

### **8. Az elkapás módja, fordulékonyosság (értékszám: 10)**

A vizsgán a műnyúl elfogása nem feltétlen követelmény, azonban a kapás, rávágás igen. A hajsza során mutatott viselkedés bírálendő. Döntő az akarat, az üzés közbeni reagálás a műnyúl mozgására, az irányváltoztatásra és nem utolsósorban a párban futó agarak reagálása egymás pozíciójára.

Bírálni kell a műnyúl mozgására történő összes reakciót mindkét agárnál, illetve az agarak egymáshoz való viszonyát. A hátrébbfutó agárnak is a műnyúlra kell koncentrálnia, nem zavarhatja a másik agár munkáját. Az agár fordulékonyságának akkor van jelentősége, ha túlfut a műnyúlon. Minél koncentráltabb, annál rövidebb az észlelési, illetve a reakció idő és az újbóli „nyúlfelvétel”. A hátrébbfutó agár ez esetben „átveszi” a műnyulat és tovább hajszolja.

A hajsza közben hibát vétő agár nem zárható ki, ha annak oka a vele párban futó másik agár zavaró viselkedése.

Sorszám:.....  
 Törzskönyvi szám:.....  
 Regisztrációs szám:.....



**Bírálati lap**  
**Magyar agár vadászati alkalmassági vizsgája**  
**mesterséges körülmények között (műnyúlon)**

Kutya neve:..... ivara:..... Színe, jegyei.....  
 Születési ideje:..... év..... hó..... nap

Tulajdonos neve:..... lakcíme:.....  
 .....

Vizsga helye:..... ideje:..... év..... hó..... nap

Feladat	Értékszám	Osztályzat	Pontszám
<b>I. ÁLTALÁNOS VISELKEDÉS</b>			
1. Vezetéken vezetés láb mellett egyedül vagy párban	<b>5</b>		
2. Helyben maradás vezetéken (ülve, fekve, állva)	<b>3</b>		
3. Behívás	<b>5</b>		
4. Viselkedés idegen emberekkel és kutyákkal szemben	<b>5</b>		
<b>Általános viselkedés összesen (részösszeg)</b>			
<b>II. SPECIÁLIS, IMITÁLT VADÁSZATI KÖVETELMÉNYEK</b>			
5. Élénkség, figyelem, koncentráció	<b>5</b>		
6. Érdeklődés a bemutatott műnyúl iránt, szenvedély	<b>10</b>		
7. Hajsza, kitartás, állóképesség	<b>10</b>		
8. Az elkapás módja, fordulékonyosság	<b>10</b>		
<b>Speciális vadászatikövetelmények összesen (részösszeg)</b>			
<b>ÖSSZESEN</b>	-	-	

Osztályozni 0- 4-ig kell.

**A kutya sikeresen teljesítette a vizsgát, ha a megszerzhető összes pontszám legalább 50%-át elérte és egyik feladatra sem kapott „0”-s osztályzatot, továbbá a 7. és 8. feladatokra legalább „2”-s osztályzatot kapott.**

**Kizárandó a vizsgából az a kutya, amelyik:**

- agresszivitást mutat a résztvevő emberekkel, vagy másik agárral szemben,
- fegyelmezetlen, kezelhetetlen, nem lehet vezetéken megtartani,
- nincs űző ösztöne, érdektelen a bemutatott műnyúl iránt,
- a hajsza során nem megfelelő viselkedést mutat a másik agárral szemben.

A vizsga minősítése:

megfelelt

nem felelt meg

.....  
 bíró

.....  
 vezető bíró

.....  
 bíró



**A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye  
a 2021. évi őszi vetésekhez**

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

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

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

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

Növényfaj 1995. évi XXXIII. tv. 109/A. §-ának (2) bekezdése szerinti megnevezése	Oltalmazott fajta	Ajánlott vetési mennyiség kg/ha	Legalacsonyabb szap. fokú fémzárolt vetőmag árába épített licenstdíj 50%-a Ft/tonna + ÁFA	Nettó Ft/ha + ÁFA	Bruttó Ft/ha
Őszi árpa	Adalina	220	7 000	1 540	1 956
	Alora	180	5 400	972	1 234
	Ambrosia	220	7 000	1 540	1 956
	Arizona	220	4 500	990	1 257
	Axioma	180	5 400	972	1 234
	Basalt	200	5 000	1 000	1 270
	Bordeaux	220	4 400	968	1 229
	Calypso	200	5 500	1 100	1 397
	Carmina	180	4 350	783	994
	Casanova	200	5 500	1 100	1 397
	Daisy	200	7 200	1 440	1 829
	Daxor	200	6 650	1 330	1 689
	Etincel	200	5 200	1 040	1 321
	Faktor	220	4 250	935	1 187
	Fridericus	200	5 000	1 000	1 270

	Gerlach	200	7 000	1 400	1 778
	Gigga	200	5 000	1 000	1 270
	GK Aréna	200	4 600	920	1 168
	GK Judy	200	4 400	880	1 118
	GK Stramm	200	4 400	880	1 118
	Hanzi	200	4 500	900	1 143
	Heike	180	5 400	972	1 234
	Heves	220	4 500	990	1 257
	Jakubus	180	9 000	1 620	2 057
	KH Agria	200	3 100	620	787
	KH Anatólia	200	3 100	620	787
	KH Hernád	200	3 100	620	787
	KH Kárpátia	200	3 100	620	787
	KH Korsó	200	3 100	620	787
	KH Malko	200	3 100	620	787
	KH Rudolf	200	3 100	620	787
	KH Tarna	200	3 100	620	787
	KH Tas	200	3 100	620	787
	KH Turul	200	3 100	620	787
	KH Viktor	200	3 100	620	787
	KWS Astaire	200	5 000	1 000	1 270
	KWS Donau	200	5 500	1 100	1 397
	KWS Glacier	200	5 000	1 000	1 270
	KWS Higgins	200	5 000	1 000	1 270
	KWS Kosmos	200	5 000	1 000	1 270
	KWS Meridian	200	5 200	1 040	1 321
	KWS Scala	200	5 500	1 100	1 397
	KWS Tenor	200	5 200	1 040	1 321
	Leopard	200	5 500	1 100	1 397
	LG Capricorn	200	7 000	1 400	1 778
	LG Triumph	200	7 000	1 400	1 778
	LG Zebra	200	7 000	1 400	1 778

	Malwinta	180	9 000	1 620	2 057
	Marissa	180	4 350	783	994
	Mascott	200	7 200	1 440	1 829
	Merle	200	5 500	1 100	1 397
	Monique	180	9 000	1 620	2 057
	Monroe	220	7 000	1 540	1 956
	Multie	200	5 500	1 100	1 397
	Mv Initium	220	4 500	990	1 257
	Paso	200	7 000	1 400	1 778
	Patina	220	4 400	968	1 229
	Piroska	180	5 400	972	1 234
	Quadriga	200	5 000	1 000	1 270
	SU Ellen	180	9 000	1 620	2 057
	SU Jule	200	5 500	1 100	1 397
	Suez	220	7 000	1 540	1 956
	SY Tepee	200	5 200	1 040	1 321
	Tiffany	200	5 500	1 100	1 397
	Vanessa	200	5 500	1 100	1 397
	Viktoria	220	4 500	990	1 257
	Violetta	200	5 500	1 100	1 397
	Zanzibar	200	7 000	1 400	1 778
	Zenek	200	5 000	1 000	1 270
Őszi borsó	Ascension	100	18 000	1 800	2 286
	Asteroid	100	18 000	1 800	2 286
	Aviron	180	7 000	1 260	1 600
	Balltrap	180	7 000	1 260	1 600
	Dexter	180	9 000	1 620	2 057
	Enduro	180	7 000	1 260	1 600
	James	180	9 000	1 620	2 057
	Safran	170	18 000	3 060	3 886
Őszi búza	Activus	200	7 000	1 400	1 778
	Adamus	200	7 000	1 400	1 778
	Adesso	180	7 600	1 368	1 737

	Advokat	200	7 000	1 400	1 778
	Airbus	200	7 000	1 400	1 778
	Akteur	200	5 500	1 100	1 397
	Albertus	200	6 000	1 200	1 524
	Alcantra	200	7 000	1 400	1 778
	Alessio	180	7 600	1 368	1 737
	Alicantus	200	7 000	1 400	1 778
	Altigo	200	7 000	1 400	1 778
	Amandus	200	6 000	1 200	1 524
	Amerigo	200	7 000	1 400	1 778
	Amicus	230	5 000	1 150	1 461
	Amun	180	9 000	1 620	2 057
	Anapurna	200	7 000	1 400	1 778
	Angelus	200	4 350	870	1 105
	Antigua	210	4 300	903	1 147
	Antille	210	4 250	893	1 134
	Antonius	200	4 350	870	1 105
	Apache	180	5 200	936	1 189
	Apexus	200	7 000	1 400	1 778
	Apostel	200	5 500	1 100	1 397
	Arezzo	200	5 400	1 080	1 372
	Arktis	200	5 500	1 100	1 397
	Aron	225	4 500	1 013	1 287
	Asory	200	5 500	1 100	1 397
	Astardo	200	5 500	1 100	1 397
	Attraktion	180	9 000	162	206
	Aurelius	200	7 000	1 400	1 778
	Avenue	200	7 000	1 400	1 778
	Axioma B	200	5 500	1 100	1 397
	Babona	230	4 900	1 127	1 431
	Bajazzo	180	7 600	1 368	1 737
	Balaton	180	7 600	1 368	1 737
	Baletka	220	3 700	814	1 034

	Balitus	230	6 000	1 380	1 753
	Barok	180	7 600	1 368	1 737
	Basilio	180	5 500	990	1 257
	Basmati	200	5 000	1 000	1 270
	Bernstein	200	5 500	1 100	1 397
	Bitop	200	4 350	870	1 105
	Bologna	220	5 000	1 100	1 397
	Boregar	200	5 400	1 080	1 372
	Brilliant	225	4 500	1 013	1 287
	Brutus	180	7 600	1 368	1 737
	Calisol	200	5 000	1 000	1 270
	Calixo (őszi)	200	5 500	1 100	1 397
	Cameleon	180	9 000	1 620	2 057
	Campesino	200	5 500	1 100	1 397
	CCB Ingenio	250	5 000	1 250	1 588
	Cecilius	200	7 000	1 400	1 778
	Cellule	180	5 500	990	1 257
	CH Combin	180	9 000	1 620	2 057
	Chevignon	180	9 000	1 620	2 057
	Chevron	180	5 000	900	1 143
	Chiron	180	9 000	1 620	2 057
	Complice	180	5 500	990	1 257
	Concret	180	5 500	990	1 257
	Cornelius	200	4 350	870	1 105
	Cornetto	200	5 500	1 100	1 397
	Cristoph	180	7 600	1 368	1 737
	Csiko	180	7 600	1 368	1 737
	Dallara	220	5 000	1 100	1 397
	Dunai	180	7 600	1 368	1 737
	Edelmann	200	5 500	1 100	1 397
	Element	200	5 500	1 100	1 397
	Emilió	200	5 500	1 100	1 397
	Energo	200	5 500	1 100	1 397

	Euclide	180	5 200	936	1 189
	Eurofit	200	5 500	1 100	1 397
	Evina	200	7 000	1 400	1 778
	Exotic	200	5 828	1 166	1 481
	Fabius	200	4 500	900	1 143
	Fabula	200	5 500	1 100	1 397
	Falado	220	5 000	1 100	1 397
	Fantomas	200	5 500	1 100	1 397
	Farinelli	200	5 000	1 000	1 270
	Farneur	180	5 200	936	1 189
	Federer	230	4 000	920	1 168
	Fidelius	220	4 350	957	1 215
	Figaro	200	6 650	1 330	1 689
	Findus	200	5 500	1 100	1 397
	Foxyl	200	6 650	1 330	1 689
	Frankó	230	4 500	1 035	1 314
	Franz	180	5 000	900	1 143
	Frenetic	180	5 500	990	1 257
	Fulvio	180	7 600	1 368	1 737
	Gabrio	220	5 000	1 100	1 397
	Gallio	180	7 600	1 368	1 737
	Gallus	200	4 350	870	1 105
	Gaudio	180	7 600	1 368	1 737
	Genius	180	9 000	1 620	2 057
	GK Arato	230	4 600	1 058	1 344
	GK Bagó	250	4 600	1 150	1 461
	GK Bakony	250	4 600	1 150	1 461
	GK Békés	250	4 500	1 125	1 429
	GK Berény	250	4 000	1 000	1 270
	GK Csillag	250	4 600	1 150	1 461
	GK Déva	250	4 400	1 100	1 397
	GK Élet	250	4 200	1 050	1 334
	GK Futár	250	4 300	1 075	1 365

	GK Garaboly	250	4 200	1 050	1 334
	GK Ígéret	250	4 000	1 000	1 270
	GK Kalász	250	4 200	1 050	1 334
	GK Kapos	250	4 000	1 000	1 270
	GK Körös	250	4 600	1 150	1 461
	GK Magvető	250	4 600	1 150	1 461
	GK Petur	250	4 200	1 050	1 334
	GK Pilis	250	4 600	1 150	1 461
	GK Szereda	250	4 500	1 125	1 429
	GK Szilárd	250	4 600	1 150	1 461
	GK Zete	200	4 500	900	1 143
	Graindor	200	5 500	1 100	1 397
	Granus	180	9 000	1 620	2 057
	Iridium	200	5 828	1 166	1 481
	IS Laudis	210	4 400	924	1 173
	IS Spirella	180	7 600	1 368	1 737
	Josef	180	7 600	1 368	1 737
	Kalahari	200	7 000	1 400	1 778
	Klima	200	5 500	1 100	1 397
	Komarom	180	7 600	1 368	1 737
	Kometa	225	5 000	1 125	1 429
	KWS Ferrum	200	5 000	1 000	1 270
	KWS Magic	200	5 000	1 000	1 270
	Lavandou	200	6 650	1 330	1 689
	Lennox	180	9 000	1 620	2 057
	LG Absalon	200	7 000	1 400	1 778
	LG Apilco	200	7 000	1 400	1 778
	LG Armstrong	200	7 000	1 400	1 778
	LG Ascona	200	5 500	1 100	1 397
	LG Initial	200	7 000	1 400	1 778
	LG Mocca	200	7 000	1 400	1 778
	Lindbergh	180	9 000	1 620	2 057

	Lithium	200	6 650	1 330	1 689
	Ludwig	200	5 500	1 100	1 397
	Lukullus	200	4 350	870	1 105
	Lupus	200	3 750	750	953
	Manhattan	200	5 500	1 100	1 397
	Maurizio	200	7 600	1 520	1 930
	Midas	180	7 600	1 368	1 737
	Mirandus	180	9 000	1 620	2 057
	Modern	200	6 650	1 330	1 689
	Mulan	180	5 000	900	1 143
	Mutic	180	5 500	990	1 257
	Mv Apród	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Bojtár	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Csárdás	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Dallam	250	4 500	1 125	1 429
	MV Dandár	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Felleg	250	4 500	1 125	1 429
	MV Ikva	230	4 500	1 035	1 314
	MV Ispán	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Káplár	230	4 500	1 035	1 314
	Mv Karéj	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Karikás	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Karizma	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Kepe	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Kikelet	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Kolo	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Kolompos	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Kondás	230	4 500	1 035	1 314
	Mv Krajcár	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Lucia / Mv Lucilla	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Magdaléna	250	4 500	1 125	1 429



	Mv Ménrót	250	4 500	1 125	1 429
	MV Mente	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Nádor	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Nemere	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Pántlika	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Pengő	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Petrence	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Suba	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Tallér	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Toborzó	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Toldi	250	4 500	1 125	1 429
	Mv Uncia	250	4 500	1 125	1 429
	Nemo	200	5 500	1 100	1 397
	Norenos	200	5 500	1 100	1 397
	NS Obala	240	4 300	1 032	1 311
	Obiwan	200	5 500	1 100	1 397
	Orloge	200	7 200	1 440	1 829
	Ortegas	180	9 000	1 620	2 057
	Ortolan	180	5 500	990	1 257
	Pannonikus	220	4 350	957	1 215
	Pedro	180	7 600	1 368	1 737
	Peppino	180	7 600	1 368	1 737
	Pibrac	220	5 000	1 100	1 397
	Premio	220	4 200	924	1 173
	Princessz	230	4 900	1 127	1 431
	Providence	180	5 500	990	1 257
	Rainer	200	4 350	870	1 105
	Rebell	180	7 600	1 368	1 737
	RGT Action	200	5 400	1 080	1 372
	RGT Cesario	200	5 400	1 080	1 372
	RGT Reform	200	5 400	1 080	1 372
	RGT Sacramento	200	5 400	1 080	1 372

	RGT Sunnyboy	200	5 400	1 080	1 372
	RGT Volupto	200	5 400	1 080	1 372
	RGT Weronka	240	4 250	1 020	1 295
	Roland	180	7 600	1 368	1 737
	Rubisko	200	5 400	1 080	1 372
	Rustic	200	5 828	1 166	1 481
	Sailor	200	5 500	1 100	1 397
	Santorin	200	6 650	1 330	1 689
	Silverio	200	6 650	1 330	1 689
	Sirtaki	200	5 000	1 000	1 270
	Solehio	200	5 828	1 166	1 481
	Spontan	200	5 500	1 100	1 397
	Steffi	210	4 250	893	1 134
	Stromboli	200	6 650	1 330	1 689
	SW Kadriļj	225	4 500	1 013	1 287
	SY Exaltation	220	5 000	1 100	1 397
	SY Moisson	200	5 000	1 000	1 270
	SY Passion	220	5 000	1 100	1 397
	Tacitus	230	4 500	1 035	1 314
	Tamborello	200	7 200	1 440	1 829
	Tamino	180	7 600	1 368	1 737
	Tobak	180	5 000	900	1 143
	Tonnage	200	7 000	1 400	1 778
	Topkapi	180	7 600	1 368	1 737
	Ubicus	220	5 000	1 100	1 397
	Urbanus	200	6 000	1 200	1 524
	Uski	200	5 828	1 166	1 481
	Valér	230	4 500	1 035	1 314
	Vulcanus	200	4 350	870	1 105
	Vyckor	200	6 650	1 330	1 689
	Wenzel	180	7 600	1 368	1 737
	Winner	180	5 500	990	1 257

	Zephyr	200	6 650	1 330	1 689
Őszi durumbúza	Auradur	200	9 800	1 960	2 489
	Diadur	220	9 000	1 980	2 515
	Elsadur	180	5 500	990	1 257
	GK Bétadur	250	5 000	1 250	1 588
	Gk Julidur	230	5 000	1 150	1 461
	GK Selyemdur	250	5 000	1 250	1 588
	Karur	200	5 400	1 080	1 372
	Lupidur	200	6 925	1 385	1 759
	Mv Hundur	240	4 900	1 176	1 494
	Mv Masnidur	240	4 900	1 176	1 494
	Mv Pelsodur	240	4 900	1 176	1 494
	Mv Pennedur	240	4 900	1 176	1 494
	Mv Vékadur	240	4 900	1 176	1 494
	Pescadou	180	5 500	990	1 257
	Sambadur	200	9 800	1 960	2 489
	Tempodur	200	9 800	1 960	2 489
	Wintergold	180	9 000	1 620	2 057
Őszi káposztarepce	Adriana	5	380 000	1 900	2 413
	Arabella	5	420 000	2 100	2 667
	Berny	4	362 400	1 450	1 842
	Harry	4	362 400	1 450	1 842
	Jeremy	4	362 400	1 450	1 842
	Jolly	4	362 400	1 450	1 842
	Labrador	4	362 000	1 448	1 839
	Marley	4	400 000	1 600	2 032
	Mohican	4	362 000	1 448	1 839
	Ontario	5	380 000	1 900	2 413
	Pamela	5	420 000	2 100	2 667
	Randy	4	362 400	1 450	1 842
	Ricky	4	362 400	1 450	1 842

	Sammy	4	362 000	1 448	1 839
	Sidney	4	362 000	1 448	1 839
Őszi rozs	Dankowskie Diament	160	4 500	720	914
	Ryefood	200	4 000	800	1 016
Őszi tritikálé	Borowik	200	4 500	900	1 143
	Borwo	200	4 500	900	1 143
	Carmelo	200	4 500	900	1 143
	Dimenzio	200	4 000	800	1 016
	Fredro	200	4 500	900	1 143
	GK Maros	200	4 300	860	1 092
	GK Rege	200	4 400	880	1 118
	GK Szemes	200	4 500	900	1 143
	GK Temes	200	4 300	860	1 092
	Hungaro	200	4 000	800	1 016
	Kaulos	180	4 900	882	1 120
	Leontino	200	4 500	900	1 143
	Mv Sámán	200	4 500	900	1 143
	Mv Talentum	200	4 500	900	1 143
	Mv Talizmán	200	4 500	900	1 143
	Orinoko	200	4 500	900	1 143
	Polego	180	4 900	882	1 120
	Quatrevents	200	4 800	960	1 219
	Ramdam	200	7 200	1 440	1 829
	Riparo	200	5 500	1 100	1 397
	Salto	200	4 900	980	1 245
	SU Agendus	180	6 000	1 080	1 372
	SW Talentro	200	5 500	1 100	1 397
	Tátra	220	4 400	968	1 229
	Trapero	200	4 900	980	1 245
	Tribonus	200	4 350	870	1 105
	Trimaxus	200	4 350	870	1 105
	Trisem	200	4 800	960	1 219

	Trixi	220	4 600	1 012	1 285
	Tulus	180	6 000	1 080	1 372
Őszi zab	GK Arany	200	4 500	900	1 143
	GK Impala	200	4 500	900	1 143
	Mv Hópehely	180	4 700	846	1 074
	Mv Imperiál	180	4 700	846	1 074
	Mv Istráng	180	4 700	846	1 074
	Mv Kincsem	180	4 700	846	1 074
Tönkölybúza	Franckenkorn	220	9 000	1 980	2 515
	GK Fehér	160	5 600	896	1 138
	Mv Martongold	220	7 500	1 650	2 096
	Mv Vitalgold	220	7 500	1 650	2 096
	Hungaro	200	4 000	800	1 016
	Kaulos	180	4 900	882	1 120
	Leontino	200	4 500	900	1 143
	Mv Sámán	200	4 500	900	1 143
	Mv Talentum	200	4 500	900	1 143
	Mv Talizmán	200	4 500	900	1 143
	Orinoko	200	4 500	900	1 143
	Polego	180	4 900	882	1 120
	Quatrevents	200	4 800	960	1 219
	Ramdam	200	7 200	1 440	1 829
	Riparo	200	5 500	1 100	1 397
	Salto	200	4 900	980	1 245
	SU Agendus	180	6 000	1 080	1 372
	SW Talentro	200	5 500	1 100	1 397
	Tátra	220	4 400	968	1 229
	Trapero	200	4 900	980	1 245
	Tribonus	200	4 350	870	1 105
	Trimaxus	200	4 350	870	1 105
	Trisem	200	4 800	960	1 219
	Trixi	220	4 600	1 012	1 285

	Tulus	180	6 000	1 080	1 372
Őszi zab	GK Arany	200	4 500	900	1 143
	GK Impala	200	4 500	900	1 143
	Mv Hópehely	180	4 700	846	1 074
	Mv Imperiál	180	4 700	846	1 074
	Mv Istráng	180	4 700	846	1 074
	Mv Kincsem	180	4 700	846	1 074
Tönkölybúza	Franckenkorn	220	9 000	1 980	2 515
	GK Fehér	160	5 600	896	1 138
	Mv Martongold	220	7 500	1 650	2 096
	Mv Vitalgold	220	7 500	1 650	2 096

---

A Földművelésügyi Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével az Agrárminisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Szinay Attila

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

A Földművelésügyi Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a

<https://kormany.hu/dokumentumtar/foldmuvelesugyi-ertesito/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Szinay Attila

---