

# 102/2009. (VIII. 5.) FVM rendelet

Hatályos: 2014.04.11 -

## 102/2009. (VIII. 5.) FVM rendelet az Egri borvidék védett eredetű borairól

A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény 57. § (1) bekezdés *i*) és *t*) pontjában kapott felhatalmazás alapján – a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter feladat- és hatásköréről szóló 162/2006. (VII. 28.) Korm. rendelet 1. § *a*) pontjában meghatározott feladatkörben eljárva – a következőket rendelem el:

### *Az Egri borvidék védett eredetű borainak listája*

**1. §** (1) Az Egri borvidék e rendeletben meghatározott védett eredetű borai csak védett eredetű borként és a rendeletben meghatározott feltételekkel hozhatók forgalomba.

(2) Az Egri borvidék védett eredetű borai:

*a*) „Debrői Hárslevelű”,

*b*) „Eger”,

*c*) „Egerszóláti Olaszrizling”.

(3) A (2) bekezdés *a*)–*c*) pontjaiban felsorolt bormegnevezések önálló eredetmegjelölések.

(4) Az Egri borvidék védett eredetű borainak klasszifikációs szintjei:

*a*) védett eredetű klasszikus bor,

*b*) védett eredetű superior bor.

### I. Fejezet

#### *AZ EGRIBORVIDÉK VÉDETT EREDETŰ BORAINAK SZAKMAI SZABÁLYAI*

#### *ÁLTALÁNOS SZABÁLYOK*

#### *Szőlőtermesztés*

**2. §** (1) Az e rendelet hatálybalépésekor meglévő szőlőültetvényen termett szőlőből a térállástól és a művelésmódtól függetlenül bármely, az 1. §-ban meghatározott bor előállítható, ha az ültetvény tökehiányát és fajtaidegen tökeállományát felmérték, a tökehiány mértéke nem haladja meg a telepítéskori tőkeszám 10%-át és ezt a hegyközségi nyilvántartásban rögzítik. A hegyközségek hegybírói felmérést kötelesek évente elvégezni. Ha a felmérés azt állapítja meg, hogy a tökehiány nagyobb mértékű a nyilvántartásban rögzítetttnél, a termelő védett eredetű borra vonatkozó származási bizonyítványt nem kaphat.

(2) Védett eredetű klasszikus bor előállítására alkalmas új ültetvény létesítésének szakmai követelményei a következők:

- a) hektáronkénti 3700 feletti tőkeszám,
- b) legalább 0,8 méteres tőketávolság,
- c) alacsony kordon, közép magas kordon, ernyő vagy más alacsony tőkeformának megfelelő művelésmód alkalmazása.

(3) Védett eredetű superior bor előállítására alkalmas új ültetvény létesítésének szakmai követelményei a következők:

- a) hektáronkénti 4000 feletti tőkeszám,
- b) legalább 0,8 méteres tőketávolság,
- c) Guyot, közép magas kordon, valamint ezeknél alacsonyabb tőke művelésmódok alkalmazása.

### *Tőketerhelés, termésmennyiség*

**3. § (1)** Az Egri borvidék védett eredetű borai termelése esetén a metszéssel kialakított tőketerhelés legfeljebb 6 rügy/m<sup>2</sup> lehet.

(2) A szőlő termesztésekor a művelésmódoknak és a fajtáknak megfelelő tőketerhelést kell alkalmazni.

(3) A hektáronkénti termésátlag

- a) védett eredetű klasszikus borok esetén nem haladhatja meg a 90 hektolitert,
- b) védett eredetű superior borok esetén nem haladhatja meg a 60 hektolitert.

### *A szőlő minőségére vonatkozó általános szabályok*

**4. §** Az Egri borvidék bármely védett eredetű borának előállításához szüretelt szőlő származási bizonyítványa csak a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja után, helyszíni szemle alapján adható ki. A szőlőfürtnak, épnek, egészségesnek és a fajtára jellemzőnek kell lennie. A szüret kezdési időpontját a szőlőültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség határozza meg.

### *Szőlőfeldolgozás és borászati technológia*

**5. § (1)** Védett eredetű bor előállítása kizárólag a hegyközség által ellenőrzött, az Egri borvidéken pincekataszterben nyilvántartott pincészetekben történhet.

(2) Fehér- és rozéborok készítésének szakmai követelményei a következők:

- a) a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;
- b) az egyes védett eredetű borok előállításához megfelelő szőlők feldolgozását a többi szőlő feldolgozásától elkülönítetten kell végezni;
- c) a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;
- d) kötelező a must tisztítása.

(3) Vörösborok készítésének szakmai követelményei a következők:

- a) az egyes védett eredetű borok előállításához megfelelő minőségű szőlők feldolgozását a többi szőlő feldolgozásától elkülönítetten kell végezni;
- b) a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;

c) a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.

### *A bor minősítése*

**6. §** Az Egri Borvidék Borminősítő Bizottsága (a továbbiakban: borminősítő bizottság) végzi az Egri borvidék védett eredetű borainak érzékszervi bírálatát. Származási bizonyítvány csak a „megfelelt” minősítésű bortételre adható ki.

### *Jelölés és forgalomba hozatal*

**7. § (1)** A címkén a bor minősítési kategóriáját a klasszifikációs kategória nevével kiegészítve kell jelölni, a következő módon:

a) védett eredetű klasszikus bor esetén: „védett eredetű klasszikus bor”,

b) védett eredetű superior bor esetén: „védett eredetű superior bor”.

(2) A védett eredetű superior borok csak üvegpalackba töltve hozhatók forgalomba.

(3) 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.

(4) A bort palackozásra a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után az EBHT ellenőrzése mellett lehet. A bort a kiszállítás napjától számított 90 napon belül le kell palackozni, ellenkező esetben a bor az e rendeletben szabályozott védett eredetmegjelölések használatának jogát elveszíti. A borászati vállalkozás a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a bor előállítása szerint illetékes hegyközség hegybíróját és az EBHT-t.

(5)<sup>1</sup> A forgalomba kerülő védett eredetű egri borok palackján kötelező elhelyezni az EBHT által nyomdai úton elkészített, „védett eredetű bor” sorszámozott, hologrammal ellátott védjegyet (a továbbiakban: védjegy). A védjegyet a bor forgalomba hozatali engedély kiadását követően az EBHT bocsátja rendelkezésre térítés ellenében. A védjegy nyilvántartásáért az EBHT felel. A védjegy formája lehet szalag, illetve címke is.

(6) Az Egri borvidék védett eredetű borainak címkéjén a jogszabályok előírásain túlmenően fajtanév, vagy a bor színére utaló kifejezés abban az esetben tüntethető fel, amennyiben betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan nem jelenik meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.

### *Egyes kifejezések feltüntetésének általános szabályai*

**8. § (1)** A „Superior” kifejezés feltüntetése csak a védett eredetű superior borok címkéjén lehetséges. A védett eredetű superior borok megnevezése kiegészül a „Superior” kifejezéssel, melyet a bor megnevezését követően, azzal azonos tipográfiával kell a címkén feltüntetni. E feltüntetési kötelezettség alól mentesülnek azok a borok, melyek címkéjén borvidéki dülő neve szerepel.

(2)<sup>2</sup> Borvidéki dűlő nevének feltüntetése csak a védett eredetű superior borok címkéjén lehetséges abban az esetben, amennyiben a bor készítéséhez felhasznált szőlő 100%-ban az adott dűlőből származik. A VINGIS szerint lehatárolt dűlő nevét a Földrajzinév-bizottság által meghatározott írásmóddal kell a címkén feltüntetni. Borvidéki dűlő nevének feltüntetése esetén a bor címkéjén a bor származása szerinti borvidéki település nevét is fel kell tüntetni.

(3) A „Muskotály”, valamint a „Siller” kifejezés csak az „Eger” védett eredetű borok címkéjén a 9. §-ban meghatározott feltételek teljesítése esetén tüntethető fel.

(4) A „Bikavér” hagyományos kifejezés az „Eger” védett eredetű borok címkéjén a 10. §-ban meghatározott feltételek teljesítése esetén tüntethető fel.

## II. Fejezet

### *AZ EGYES VÉDETT EREDETŰ BOROK TERMELÉSÉNEK, JELÖLÉSÉNEK ÉS FORGALOMBA HOZATALÁNAK KÜLÖNÖS SZABÁLYAI*

#### *Az „Eger” védett eredetű borokra vonatkozó különös szabályok*

**9. § (1)** A szőlő származási helye:

a) védett eredetű klasszikus bort készíteni csak az Egri borvidék I. és II. termőhelyi kataszteri osztályában szereplő szőlőültetvényein termett szőlőkből lehet,

b) védett eredetű superior bort készíteni csak az Egri borvidék I. és II/1. termőhelyi kataszteri osztályában szereplő szőlőültetvényein termett szőlőkből lehet.

(2) Az alkalmazható szőlőfajták köre:

a) védett eredetű klasszikus bor előállítása chardonnay, cerszegi fűszeres, hárslevelű, Irsai Olivér, királyleányka, leányka, olaszrizling, ottonel muskotály, pinot blanc, rajnai rizling, sárga muskotály, sauvignon blanc, szürkebarát, tramini, zenit, bíborkadarka, blauburger, cabernet franc, cabernet sauvignon, kadarka, kékfrankos, kékoportó, menoire, merlot, pinot noir, syrah, turán, vagy zweigelt szőlőfajtákból történhet;

b) védett eredetű superior bor előállítása chardonnay, hárslevelű, királyleányka, leányka, olaszrizling, pinot blanc, rajnai rizling, sauvignon blanc, szürkebarát, tramini, blauburger, cabernet franc, cabernet sauvignon, kadarka, kékfrankos, kékoportó, menoire, merlot, pinot noir, syrah, turán, vagy zweigelt szőlőfajtákból történhet.

(3) A bor előállításához felhasználható szőlő természetes alkoholtartalma:

a) védett eredetű klasszikus bor készítésekor

aa) cerszegi fűszeres, Irsai Olivér, ottonel muskotály, és sárga muskotály fajták esetén legalább 9,87 térfogatszázalék,

ab) chardonnay, pinot blanc, sauvignon blanc, szürkebarát, tramini, zenit, cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, menoire és syrah fajták esetén legalább 12,08 térfogatszázalék,

ac) minden más esetben legalább 10,60 térfogatszázalék;

b) védett eredetű superior bor készítésekor legalább 12,83 térfogatszázalék.

(4) A „Muskotály” kifejezés csak a cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, ottonel muskotály, vagy sárga muskotály szőlőfajták borainak házasításából készült védett eredetű klasszikus borok címkéjén tüntethető fel úgy, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg a védett eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.

(5) A „Siller” kifejezés az 5. § (3) bekezdésében foglaltak teljesítése esetén tüntethető fel a címkén úgy, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg a védett eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.

(6) Amennyiben az „Eger” eredetmegjelölést fajtanév, a bor színére utaló, vagy a (4)–(6) bekezdésben meghatározott kifejezések követik, úgy az eredetmegjelölés írásmódja „Eger”-ről „Egri”-re változik.

(7)<sup>3</sup> Bikaalak, bikafej, vagy erre emlékeztető figurát ábrázoló kép, valamint a bikavér szó idegen nyelven, vagy bármilyen, a bikavérre utaló magyar vagy idegen nyelvű kifejezés csak a 10. §-ban meghatározott feltételeknek eleget tevő borok címkéjén jelölhető.

### *Egri Bikavér*

**10. § (1)** A „Bikavér” hagyományos kifejezést kizárólag

a) az e paragrafusban foglaltak teljesülése esetén és

b) az „Eger” eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.

(2) A szőlő származási helye:

a) védett eredetű klasszikus bort készíteni csak Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros és Szomolya termőhelyi kataszterében szereplő, valamint Verpelét település a rendelet 2. számú mellékletében felsorolt szőlőültetvényein termett szőlőből lehet,

b) védett eredetű superior bort készíteni csak Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros és Szomolya termőhelyi kataszterében szereplő I. és II/1. osztályú, valamint Verpelét település a rendelet 2. számú mellékletében felsorolt szőlőültetvényein termett szőlőből lehet.

(3) A felhasználható szőlőfajták: kékfrankos, kékoportó, kadarka, blauburger, zweigelt, cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, menoire, turán, bíborkadarka, syrah.

(4) A bor előállításához felhasználható szőlő természetes alkoholtartalma:

a) védett eredetű klasszikus bor készítésekor:

aa) kékfrankos, kékoportó, kadarka, blauburger, turán, bíborkadarka és zweigelt fajták esetén legalább 10,60 térfogatszázalék,

ab) cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, menoire és syrah fajták esetén legalább 12,08 térfogatszázalék;

- b) védett eredetű superior bor készítésekor legalább 12,83 térfogatszázalék.
- (5) A bor készítésének szakmai követelményei:
- a) védett eredetű klasszikus bor előállítása esetén:
- aa) az egyes védett eredetű borok előállításához megfelelő minőségű szőlők feldolgozását a többi szőlő feldolgozásától elkülönítetten kell végezni,
  - ab) a szőlőcefrét legalább 8 napig héjon kell erjeszteni,
  - ac) a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető,
  - ad) a bort legalább 6 hónapig fahordóban kell érlelni,
  - ae) a bor édesítése tilos;
- b) védett eredetű superior bor előállítása esetén az aa), ac) és az ae) pontban foglaltakon túlmenően:
- ba) a szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni,
  - bb) a bort legalább egy éven keresztül fahordóban kell érlelni,
  - bc) a bort a palackozást követően forgalomba hozatal előtt legalább 6 hónapig palackban kell érlelni.
- (6) A bor készítésekor az alábbi házasítási szabályokat kell követni:
- a) védett eredetű klasszikus bor esetén:
- aa) a bort legalább három szőlőfajta borának házasításával kell elkészíteni,
  - ab) egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot,
  - ac) legalább három szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot,
  - ad) a fajták között a kékfrankos fajtának kell a legnagyobb arányt képviselni,
  - ae) a turán és bíborkadarka fajták borának aránya együttesen és külön-külön sem haladhatja meg a 10%-ot;
- b) védett eredetű superior bor esetén:
- ba) a bort legalább öt szőlőfajta borának házasításával kell elkészíteni,
  - bb) egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 30%-ot,
  - bc) legalább öt szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot,
  - bd) a bb) pont rendelkezése alól kivételt jelent a kékfrankos fajta bora, melynek használata legalább 30%-os, de legfeljebb 50%-os arányban kötelező,
  - be) a turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a 5%-ot,
  - bf) a cabernet franc és cabernet sauvignon fajták borának aránya együttesen sem haladhatja meg a 30%-ot.
- (7) A bor címkéjén tájékoztató feliratként csak azon fajták neve tüntethető fel, melyek legalább 5%-ban kerültek a bor házasítása során felhasználásra.
- (8) A bor csak üvegpalackban hozható forgalomba
- a) védett eredetű klasszikus bor esetén leghamarabb a szüretet követő év november elseje után,
  - b) védett eredetű superior bor esetén leghamarabb a szüretet követő második év május elseje után.

*A „Debrői Hárslevelű” védett eredetű borra vonatkozó különös szabályok*

**11. § (1)** A szőlő származási helye:

a) védett eredetű klasszikus bort készíteni csak az Egri borvidék debrői körzetében Aldebrő, Feldebrő Tarnaszentmária és Tófalu települések valamennyi termőhelyi kataszterében szereplő valamint Verpelét település termőhelyi kataszterében szereplő, de a rendelet 2. számú mellékletében fel nem sorolt szőlőültetvényein termett szőlőből lehet.

b) védett eredetű superior bort készíteni csak az Egri borvidék debrői körzetében, Aldebrő, Feldebrő Tarnaszentmária és Tófalu települések termőhelyi kataszterében szereplő I. és II/1. osztályú területein, valamint Verpelét település termőhelyi kataszterében szereplő, de a rendelet 2. számú mellékletében fel nem sorolt szőlőültetvényein termett szőlőből lehet.

(2) A felhasználható szőlőfajták köre: chardonnay, cerszegi fűszeres, hárslevelű, Irsai Olivér, királyleányka, leányka, olaszrizling, ottonel muskotály, pinot blanc, rajnai rizling, sárga muskotály, sauvignon blanc, szürkebarát, tramini, zenit.

(3) A bor előállításához felhasználható szőlő természetes alkoholtartalma

a) védett eredetű klasszikus bor esetén legalább 10,60 térfogatszázalék,

b) védett eredetű superior bor esetén legalább 12,83 térfogatszázalék.

(4) A borkészítéshez aszúsodott és töppedt szőlő is felhasználható.

*Az „Egerszóláti Olaszrizling” védett eredetű borra vonatkozó különös szabályok*

**12. § (1)** A szőlő származási helye:

a) védett eredetű klasszikus bort készíteni csak Egerszólát község termőhelyi kataszterében szereplő ültetvényein, valamint a szomszédos települések közvetlenül kapcsolódó, a rendelet 3. számú mellékletében felsorolt dűlőin lehet,

b) védett eredetű superior bort készíteni csak Egerszólát termőhelyi kataszterének I. és II/1. osztályában szereplő ültetvényein, valamint a szomszédos települések közvetlenül érintkező dűlői közül a rendelet 3. számú mellékletében felsorolt, a termőhelyi kataszter I. és II/1. osztályába tartozó ültetvényeken termett szőlőből lehet.

(2) „Egerszóláti Olaszrizling” védett eredetű klasszikus és superior bor olaszrizling fajtából állítható elő.

(3) A bor előállításához legalább felhasznált szőlő természetes alkoholtartalma

a) védett eredetű klasszikus bor készítésekor legalább 11,34 térfogatszázalék,

b) védett eredetű superior bor készítésekor legalább 12,83 térfogatszázalék.

### III. Fejezet

## *AZ EGRI BORVIDÉK VÉDETT EREDETŰ BORAI NYILVÁNTARTÁSÁNAK ÉS ELLENŐRZÉSÉNEK SZABÁLYAI*

### *Bejelentések*

**13. §** A szőlőtermelő és felvásárló a tevékenysége megkezdése évének április 30-áig köteles bejelenteni az EBHT részére, hogy védett eredetű bor előállításához

kíván szőlőt termelni, illetve védett eredetű bort kíván előállítani. A bejelentett adatok változását az adott év április 30-áig kell bejelenteni. A bejelentés új hegyközségi tag esetén a tevékenység megkezdésekor kötelező.

#### *A származási bizonyítványok kiadása*

**14. §** A szőlő származási bizonyítványának kiadásánál a hegyközségek csak az EBHT által egységesen megállapított bélyegzőket használhatják.

#### *A mintavétel, palackozás, jelölés és készletezés szabályai*

**15. § (1)** A borvidék hegybírói a borvidék védett eredetű borainak védelme érdekében az illetékességi területükön lévő, valamint az általuk védett eredetű borra kiadott származási bizonyítvánnyal rendelkező borászati üzemeket rendszeresen ellenőrzik. Ennek során ellenőrzi a pincében lévő, forgalomba hozatali engedéllyel rendelkező, védett eredetű bor mennyiségét, valamint mintavétel, valamint és azt követően a borminősítő bizottság borbírálatának útján a bor minőségét.

(2) A mintavételt csak a hegybíró végezheti el a borvidéki rendtartás mellékletében szereplő mintavételi szabályzat szerint. A mintavételt követően a mintavevő az ellenmintát a helyszínen hagyja.

(3) A hegybíró a borászati üzem palackozási szándékának bejelentését követően köteles a helyszínen meggyőződni a bor forgalomba hozatali engedélyében foglaltak betartásáról.

(4) A bort palackozó borászati üzem alapvető kötelességei a következők:

- a) betartja a működési területe szerinti hegyközség rendtartásának előírásait,
- b) gondoskodik a tároló és a palackozó üzemének pincekataszteri nyilvántartásba vételéről,
- c) nyilvántartást vezet a védett eredetű bor készletéről, annak változásáról a hatályos jogszabályban foglaltaknak megfelelően,
- d) jelenti a védett eredetű borral kapcsolatos készletváltozást az Egri borvidék illetékes hegybírójának,
- e) lehetővé teszi az ellenőrnek, hogy betekinthesse a védett eredetű bor nyilvántartásába,
- f) lehetővé teszi és eltűri a bortároló helységben a védett eredetű bor készletének ellenőrzését és a mintavételezést a palackozásra váró lédig tételek, valamint a lepalackozott védett eredetű bor esetén.

(5) Az Egri borvidéki palackozókban történt palackozás esetén a címkén, illetve palackon a „termőhelyen palackozva” felirat feltüntethető.

#### *Nyilvántartások*

**16. §** A szőlőültetvényre és borászati üzemre vonatkozóan – a jogszabályokban előírtakon túl – a szőlő vagy a bor termelőjének az alábbi nyilvántartásokat kell vezetnie:



- a) a szüreti helyszíni szemléről szóló jegyzőkönyv, amely tartalmazza a termelő azonosító adatait, a helyszínen becsült termés mennyiségét, a refraktométerrel (korrekcióval – hitelesített műszerrel) mért természetes alkoholtartalmat, a termés egészségi állapotának leírását, a minősítő nevét, a minősítés dátumát,
- b) a védett eredetű borok ellenőrzéséről készült jegyzőkönyvet.

### *Adatszolgáltatás*

**17. §** A forgalomba hozatali engedéllyel rendelkező védett eredetű bortétel tovább feldolgozás céljára történő értékesítése esetén a bort palackozó borászati üzem köteles értesíteni a hegybírót a tovább feldolgozásra való értékesítésről és az értékesített mennyiségről az adásvételi szerződés megkötését követő 8 napon belül.

### *Érzékszervi ellenőrzés*

**18. §** Az Egri borvidék forgalomba hozott és a kereskedelemben fellelhető védett eredetű boraiból az EBHT az érzékszervi minősítésre ellenőrzési mintát vásárolhat. A borminősítő bizottság érzékszervi vizsgálatán „nem megfelelt” minősítést kapott forgalomban lévő borra az EBHT titkára köteles hatósági vizsgálatot kérni.

### *Jogkövetkezmények*

- 19. §** (1) Azzal szemben, aki
- a) a 7. §-ban meghatározott szabályokat megszegi,
- b) a 8. §-ban írtakat nem tartja be,
- c)<sup>4</sup> a védjegyet a forgalomba hozatal során olyan palackon alkalmazza, ami nem az adott tételnek megfelelő forgalomba hozatali engedéllyel rendelkező bort tartalmazza,
- d) a 15. §-ban szabályozott mintavételi eljárást megghiúsítja, vagy annak megghiúsítására törekszik,
- e) nem a származási bizonyítvánnyal érintett tétellel azonos mintát szolgáltat, valamint
- f) a 16. §-ban meghatározott kötelezettségét megszegi,
- az EBHT titkárának előterjesztésére, vagy önálló kezdeményezéssel a bor készítése szerinti illetékes hegybíró köteles eljárni.
- (2) Az illetékes hegybíró az eljárása során csak szándékos vagy gondatlan magatartás esetén alkalmazhat felelősségre vonást és a hegyközség rendtartásában meghatározottakon túl az alábbi szankciókat alkalmazhatja:
- a) írásban felszólítja a hegyközségi tagot a jogszabályoknak nem megfelelő cselekmény megszüntetésére, a mulasztás pótlására a határidő megjelölésével és a következményekre való felhívással,
- b) írásos elmarasztalás, hegyközségi nyilvános közzététel mellett,
- c) az eredetmegjelölés alkalmazásától való eltiltás 1–3 évig terjedően.

### *Átmeneti intézkedések*

**20. § (1)** Az a termelő, aki 2009. december 31-e előtt termelt szőlőből dűlőmegjelöléssel ellátott Egri Bikavér bort hozott, illetve hoz forgalomba, a borvidéki dűlő nevének feltüntetése esetén az ugyanazon dűlőből származó Egri Bikavér borának készítésekor a 10. § (6) bekezdése b) pontjának rendelkezései alól felmentést nyer az ültetvény fennállásáig, vagy arra az időre, amíg a kérdéses ültetvény fajtaösszetételét nem változtatja meg.

(2) Az a termelő, aki élni kíván az (1) bekezdésben említett joggal, e szándékáról legkésőbb 2010. augusztus 15-ig írásbeli nyilatkozatot kell adnia az illetékes hegyközség részére. A nyilatkozathoz csatolni kell az alábbiakat:

a) az ültetvény termőre fordítási jegyzőkönyve, vagy a 2010. előtti évjáratok szőlő származási bizonyítványai és

b) az adott bor címkéje.

(3) A hegybíró ezeket a dokumentumokat összeveti a hegyközségi nyilvántartásban szereplő adatokkal, és azok egyezősége esetén határozatában hozzájárulását adja az (1) bekezdésben említett felmentéshez.

#### *Záró rendelkezések*

**21. § (1)** Ez a rendelet a kihirdetését követő napon lép hatályba, egyidejűleg az Egri borvidék védett eredetű borairól szóló 130/2003. (XII. 31.) FVM rendelet 1. §-a, valamint 10–15. §-a hatályát veszti. A 130/2003. (XII. 31.) rendelet 2–9. §-a 2010. július 31-én hatályát veszti.

(2) A rendelet 2–12. §-aiban foglalt rendelkezéseket először a 2010-ben szüretelt szőlőből készült borokra kell alkalmazni.

(3)<sup>5</sup> Jelen rendeletben foglaltak a 2012. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült borok esetében alkalmazandók.

*1. számú melléklet a 102/2009. (VIII. 5.) FVM rendelethez<sup>6</sup>*

*2. számú melléklet a 102/2009. (VIII. 5.) FVM rendelethez*

#### **Verpelét település Egri Bikavér termelésére alkalmas szőlőtermőhelyeinek felsorolása**

Sorszám	Helyrajzi sz.	Terület (ha)	Szőlő kat.oszt.	Fekvés	Terület neve
1.	080	40	I.	D-Ny	Padok
2.	202	45,27	I.	D-Ny	Rózsás oldal
3.	0120/1	15,34	I.	D-Ny	Szirák
4.	0120/2	5,05	I.	D-Ny	Szirák
5.	0120/3	7,17	I.	D-Ny	Szirák
6.	0160/1	7,11	I.	D	Petőfi
7.	0160/2	1,66	I.	D	Petőfi
8.	0158/1	1,52	I.	D	Petőfi
9.	0158/2		I.	D	Petőfi
10.	0169/2a.	40,64	I.	D	Alberki oldal
11.	156	28,59	I.	D	61-es tábla

12.	0190/1–185		I.	D-Ny	Ördögös
13.	0152/1a	23,58	I.		
14.	0152/1p		I.	D	Czinege
15.	0140/a	49,50	I.		
16.	0140/j	30,30	I.		Középbérc
Összesen		295,73			

*3. számú melléklet a 102/2009. (VIII. 5.) FVM rendelethez*

**Egerszólát hegyközséggel szomszédos települések, Egerszólát község  
termőhelyi kataszterébe tartozó  
szőlőtermőhelyekkel szomszédos termőhelyen**

<b>Egerbakta</b>		
1.	Magyalos	0107, 0108, 0122, 0125
2.	Paptag	078, 081
3.	Zsebelápa	071, 076, 081, 1707, 1708, 1713, 1714, 1763, 1776
<b>Egerszalók</b>		
1.	Magyalos	0246
2.	Kishatár	0207, 0181/107–0181/124
3.	Ferenchegy	0181,0171,0165,
4.	Kovászó	0148
<b>Verpelét</b>		
1.	Öreg hegy	0152,0156,0157,0158,0160
2.	Szirák	0120

<sup>1</sup> A 7. § (5) bekezdése a 61/2010. (V. 11.) FVM rendelet 3. § a) pontja szerint módosított szöveg.

<sup>2</sup> A 8. § (2) bekezdése a 25/2010. (X. 20.) VM rendelet 6. § (3) bekezdése szerint módosított szöveg.

<sup>3</sup> A 9. § (7) bekezdését a 61/2010. (V. 11.) FVM rendelet 1. §-a iktatta be.

<sup>4</sup> A 19. § (1) bekezdés c) pontja a 61/2010. (V. 11.) FVM rendelet 2. §-ával megállapított szöveg.

<sup>5</sup> A 21. § (3) bekezdését a 39/2014. (IV. 8.) VM rendelet 9. §-a iktatta be.

<sup>6</sup> Az 1. számú mellékletet a 61/2010. (V. 11.) FVM rendelet 3. § b) pontja hatályon kívül helyezte.

**Magyar Közlöny Lap- és Könyvkiadó Kft.**

A Nemzeti Jogszabálytárban elérhető szövegek tekintetében a Közlönykiadó minden jogot fenntart!