

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

AZ AGRÁRMINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

7. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	Az Országos Főállatorvos 3/2020. számú határozata -----	232
	A Bükki OEM termékleírás módosítási kérelme -----	233

Közlemények

Az Országos Főállatorvos 3/2020. számú határozata

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (a továbbiakban: Éltv.) 42. § (4) bekezdése és 52. § (3) bekezdése, a földművelésügyi hatósági és igazgatási feladatokat ellátó szervek kijelöléséről szóló 383/2016. (XII. 2.) Korm. rendelet 16. § (2) bekezdése alapján, élelmiszerlánc-felügyeleti jogkörömben eljárva meghoztam az alábbi

HATÁROZATOT.

Az 1/2020. számú határozatomat visszavonom, az abban elrendelt, baromfik zártan tartásának kötelezettségét feloldom.

E határozatot az Agrárminisztérium hivatalos lapjában, honlapján, valamint a nemzeti hírügynökségen keresztül kell közzétenni. A határozat közzélése időpontjának az első közzététel időpontja minősül.

E határozat rendelkezése azonnal végrehajtandó.

E határozattal szemben fellebbezésnek helye nincs, azonban a határozat közzésétől számított harminc napon belül határozat ellen keresetlevéllel közigazgatási per indítható. A keresetlevelet a Fővárosi Törvényszékhez (1055 Budapest, Markó u. 27.) címezve az Agrárminisztériumhoz (1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11.) kell benyújtani. A közigazgatási határozat bírósági felülvizsgálatának illetéke 30.000 Ft, a feleket a perben tárgyi illeték-feljegyzési jog illeti meg. A keresetlevélnek a határozat végrehajtására nincs halasztó hatálya, azonban a keresetlevélben a végrehajtás felfüggesztése kérhető. A keresetet a bíróság – tárgyalás tartására irányuló kérelem hiányában – tárgyaláson kívül bírálja el.

INDOKOLÁS

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal madárinfluenza referencialaboratóriuma 2020. június 5-ét követően nem mutatott ki újabb magas pathogenitású (H5N8 szerotípus) madárinfluenza fertőzést sem házi, sem vadon élő, sem pedig fogságban tartott madarakban.

Tekintettel arra, hogy a betegség a hosszabb ideje nem került kimutatásra, az Éltv. 52. § (3) bekezdése alapján, az Éltv. 42. § (4) bekezdés e) pontja szerint kiadott 1/2020. számú határozatomban elrendelt baromfik zárt tartására vonatkozó kötelezettség okafogyottá vált.

Az Éltv. 42. § (4) bekezdése szerint az országos főállatorvos rendkívüli élelmiszerlánc-eseményre vonatkozóan állatjárványügyi intézkedést tartalmazó határozatot hozhat, amely határozatot a minisztérium hivatalos lapjában, honlapján, valamint a nemzeti hírügynökségen keresztül kell közzétenni.

Az általános közigazgatási rendtartásról szóló 2016. évi CL. törvény (a továbbiakban: Ákr.) 84. § a) pontja értelmében az országos főállatorvos rendkívüli élelmiszerlánc-eseményre vonatkozó határozata azonnal végrehajtandó.

Döntésemet a fenti jogszabályhelyek alapján, valamint az Ákr. 80. § (1) bekezdésében és 81. §-ában foglaltakra tekintettel hoztam meg.

A jogorvoslatról szóló tájékoztatás, a bírósági felülvizsgálat lehetősége, feltételei, és illeték mértéke, illetve az illeték-feljegyzési jog az Ákr. 113. § (1) bekezdésének a) pontján, a 114. § (1) bekezdésén, valamint a 116. § (4) bekezdésének a) pontján, továbbá a közigazgatási perrendtartásról szóló 2017. évi I. törvény 39. § (1) bekezdésén, 12. § (1) bekezdésén, 13. §-ának (1) bekezdésén és (3) bekezdésének a) pontján, valamint az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény 45/A. §-a (1) bekezdésén és a 62. § (1) bekezdésének h) pontján alapul.

Hatáskörömet és illetékességemet az Éltv 42. § (4) bekezdése, 52. § (3) bekezdése, a 383/2016. (XII. 2.) Korm. rendelet 16. § (2) bekezdése, valamint a Kormány tagjainak feladat- és hatásköréről szóló 94/2018. (V. 22.) Korm. rendelet 79. §-ának 3. pontja alapozza meg.

Budapest, 2020. július 14.

Dr. Bognár Lajos s. k.
országos főállatorvos

A Bükk OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 3412 Bogács Alkotmány út 9

Telefonszám: +36-30/921-2649

Fax: -

E-mail cím: bukkaljaihk@gmail.com

Képviselő: Dósa Sándor, elnök

II. Földrajzi árujelző: Bükk, Bükki (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)

1. A minőségi pezsgő termék kategória felvétele

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. A borok leírása

- III. Különös borászati eljárások
 - IV. Körülhatárolt terület
 - V. Maximális hozam
 - VI. Engedélyezett szőlőfajták
 - VII. Kapcsolat a földrajzi területtel
 - VIII. További feltételek
- b) indoklás: a bükki pezsgő alapborok már a XX. század elejétől megjelentek a neves budafoki pezsgőgyár palettáján. Az itt termelt alapborok kiválóan alkalmasak pezsgőkészítésre. Elsősorban az üde, friss illat és zamatgazdagság és lágy gyümölcsösség miatt remek pezsgő készíthető belőlük. Savai stílusára a frissesség és könnyed ropogósság a jellemző. A tufába vájt pincerendszer kiváló feltételeket biztosít a minőségi pezsgők előállításához. A Bükki borvidéken kiváló pezsgő alapbort adó fajták állnak rendelkezésre: Chardonnay, Zöld veltelini, Olaszrizling, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Zenit. A Bükki minőségi pezsgők kiváló tulajdonságait a termőhelyen kívül a hosszú érlelési idő is elősegíti. A Bükki minőségi pezsgők alapborai karakteres savakkal bírnak, melyek jól illeszkednek a termék szerkezetéhez. A minőségi pezsgők a tufába vájt pincék kiegyenlített klímája miatt az érlelés során krémes ízek alakulnak ki, de érlelt állapotban is megőrzik szőlőfajta karakterüket.
- c) a módosítás alkalmazása: 2020/2021. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

B. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

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

1. A Superior fehér és Superior vörös bortípus felvétele a bor terméktípus esetén

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- II. A borok leírása
 - III. Különös borászati eljárások
 - V. Maximális hozam
 - VI. Engedélyezett szőlőfajták
 - VIII. További feltételek
- b) indoklás: A Superior borok kimagasló minőségű szőlőkből készülnek. Emiatt a klasszikus jellegű bükki borokhoz képest magasabb alkohol tartalom és érettebb savak a jellemzőek. A terméskorlátozás következménye az íz és zamatgazdagság, ásványosság és komplexitás. Ezek a kimagasló minőségű bükki borok a superior bortípusba kerülnek.
- c) a módosítás alkalmazása: 2020/2021. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

2. A minimális összes alkoholtartalom módosítása bor esetén a fehér, rozé és vörös bortípusnál 11,5 %vol-ra

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- II. A borok leírása
- b) indoklás: A Bükki borvidéken az elmúlt 20 évjáratban a fajták többségénél általában 11%vol-nál magasabb alkoholok képződtek. A száraz melegebb évjáratokban nem ritkán 14-15 %vol-ú borok is erjedtek. Ezért indokoltnak tarjuk a minimális alkohol tartalmat 11,5%vol-ra emelni.
- c) a módosítás alkalmazása: 2020/2021. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

3. A kötelezően alkalmazandó borászati eljárások módosítása bor esetén a fehér, rozé és vörös bortípusnál a szőlő feldolgozásának idejére vonatkozóan

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- III. Különös borászati eljárások

- b) indoklás: több évjáratban is előfordulhat, hogy a szüreti időpont a szüret napján belül is eltolódhat a késő délutáni órákra, így nem életszerű, hogy esetleg egy nagyobb szőlőtétel feldolgozásra történő beérkezésének időpontja alapján a nap 24. órájáig feldolgozásra kerülhessen.
- c) a módosítás alkalmazása: 2020/2021. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

4. A termelési szándék bejelentési előírásának módosítása

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - VIII. További feltételek
- b) indoklás: a módosítás célja a termelők adminisztrációs terheinek csökkentése. A borvidéken a termelt szőlő minősége a meghatározó.
- c) a módosítás alkalmazása: 2020/2021. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

5. A bor terméktípus esetén „a körülhatárolt terület bemutatása” szövegi tartalom pontosítása

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - VII. Kapcsolat a földrajzi területtel
- b) indoklás: a körülhatárolt terület igen változatos domborzati jellemzőkkel rendelkezik, több magasabb fekvésű szőlőültetvény is létesült a körülhatárolt területen. Az adatokra vonatkozó szövegi pontosítás szükséges.
- c) a módosítás alkalmazása: 2020/2021. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

6. A bor terméktípus esetén „a borok leírása” szövegi tartalom pontosítása

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - VII. Kapcsolat a földrajzi területtel
- b) indoklás: a körülhatárolt területen termelt borok savtartalmuk és komplexitásuk miatt alkalmasak több éves érlelésre.
- c) a módosítás alkalmazása: 2019/2020. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

7. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - VIII. További feltételek
- b) indoklás: a településnevek használatához szükséges a feltételek pontosítása, ezért kerül bele feltételként a 85%-os eredetazonosság. A kiválasztott dülők mindegyike alkalmas a legmagasabb szintű borok alapanyagát biztosító szőlő megtermelésére, illetve már jelenleg is készülnek prémium minőségű borok ezekről a dülőkről. A dülő megnevezések véleményünk szerint javítani fogják a borok eladhatóságát, és piaci pozicionálásukat is.
- c) a módosítás alkalmazása: 2019/2020. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

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

Bogács, 2019. augusztus 13.

Dósa Sándor s. k.
elnök

Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa

A
BÜKK
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

2. változat

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A termék-leírás benyújtójának adatai

név: Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 3412 Bogács Alkotmány út 9.

e-mail cím: bukkaljaihk@gmail.com

I. NÉV

Bükk, Bükki

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér

2. Rozé

3. Vörös

4. Superior fehér

3-5. Superior vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
--	----------	---	--------------------------	--	---------------------------------

1..	Fehér	<u>9,011,5</u>	4,6 – 9,0	9,0	1,08
2.	Rozé	<u>9,011,5</u>	4,6 – 9,0	9,0	1,08
3.	Vörös	<u>9,011,5</u>	4,6 – 8,0	9,0	1,2
4.	<u>Superior fehér</u>	<u>12,5</u>	<u>5,0 – 9,0</u>	<u>12,0</u>	<u>1,08</u>
5.	<u>Superior vörös</u>	<u>12,5</u>	<u>5,0 – 8,0</u>	<u>12,0</u>	<u>1,2</u>

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Friss, üde jellegű, hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illatokkal, ízekkel. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető fehérbor.
2.	Rozé	Kékszőlőből készült friss, üde gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel (málna, őszibarack, meggy, ribizli, szamóca stb.), esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor, mérsékelt fanyarsággal. <u>Száraz, félszáraz, félédes kategóriában.</u>
3.	Vörös	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromákkal bíró vörösborok száraztól az édes kategóriáig. <u>száraz, félszáraz, félédes kategóriában.-</u>
4.	<u>Superior fehér</u>	<u>Zöldesfehér, -zöldessárga, -sárga színű, magasa minőségű, fejlett, kifejezetten érett, hosszú ízű, az átlagosnál magasabb alkoholtartalmú fehér bor, száraz, félszáraz kategóriában.</u>
5.	<u>Superior vörös</u>	<u>A gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő bor, kifejezetten érett aromákkal, bársonyos ízzel, testességgel, amelyek gyümölcs (cseresznye, meggy, málna, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromákkal bírnak, és kiegészülhetnek a termőhelyre jellemző illatokkal, ízekkel. Száraz, félszáraz kategóriában.</u>

2. MINŐSÉGI PEZSGÓ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

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.	<u>Fehér</u>	<u>10,0</u>	<u>4,6 – 10,0</u>	<u>10,0</u>	<u>1,08</u>	<u>3,5 bar</u>
2.	<u>Rozé</u>	<u>10,0</u>	<u>4,6 – 10,0</u>	<u>10,0</u>	<u>1,08</u>	<u>3,5 bar</u>

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	<u>Színe az ezüstös halvány sárgától az aransárgáig terjedhet. Illatában az elsődlegesen szőlőre jellemző gyümölcsös illatvilág és az élesztős kenyérre emlékeztető karakterek a jellemzőek. Ízét az elsődleges gyümölcsös karakterek és az érlelésből származó ízek optimális összhangja jellemzi. A Bükki fehér minőségi pezsgő jellemzője, hogy az érlelés során intenzív autolízises ízvilág párosul egy finom, bársonyos szén-dioxid tartalommal, amely jól harmonizál az alapbor zamataival.</u>
2.	Rozé	<u>Színe a világos hagymahéjtól a sötétebb rózsaszínig terjedhet. Illatát a piros bogyós gyümölcsök és a frissen sült kenyérhéj illatának keveredése jellemzi. Ízében elsődlegesen gyümölcsös karakterek és az érlelésből származó ízek keverednek. A Bükki rosé minőségi pezsgő jellegzetessége az érlelés következtében kialakult hosszabb autolízises ízvilág, amely párosul egy finom és bársonyos szén-dioxid tartalommal. Ez kiemeli a rosé minőségi pezsgő gyümölcsösségét.</u>

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK**A. BORKÉSZÍTÉS****1. BOR**

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> • <u>a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</u> • <u>a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</u> • a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; • kötelező a must tisztítása 	
2.	Rozé	<ul style="list-style-type: none"> • <u>a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</u> • • a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; • kötelező a must tisztítása 	
3.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> • a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; • a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető 	
4.	Superior fehér	<ul style="list-style-type: none"> • <u>a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</u> • <u>préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel;</u> • <u>legkorábban a szüretet követő év március 1-én hozható forgalomba;</u> • <u>a teljes mennyiséget egy tételben kell minősíteni és palackozni;</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>édesítés</u> • <u>mustjavítás</u> • <u>savnövelés,</u> • <u>savcsökkentés,</u> • <u>tölgyfadarabok használata</u> • <u>fordított ozmózis.</u>
5.	Superior vörös	<ul style="list-style-type: none"> • <u>a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>édesítés</u> • <u>mustjavítás</u>

	<ul style="list-style-type: none"> • <u>prézelés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel;</u> • <u>legkorábban a szüretet követő év szeptember 1-én hozható forgalomba;</u> • <u>a teljes mennyiséget egy tételben kell minősíteni és palackozni;</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>savnövelés,</u> • <u>savcsökkentés,</u> • <u>tölgyfadarabok használata</u> • <u>fordított ozmózis.</u>
--	--	--

2. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</u> • <u>a prézelés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</u> • <u>kötelező a must tisztítása;</u> • <u>maximális présnyomás: 2,5 bar;</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</u> • <u>a prézelés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</u> • <u>kötelező a must tisztítása;</u>

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlő művelésmódja:

- Meglévő ültetvény esetén: művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű klasszikus bor a szőlő az ültetvény fennmaradásáig.
- Új ültetvény esetén: Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, legyező, fej és bakművelés

2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok:

- Meglévő ültetvény esetén: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű klasszikus bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fenntartásáig.
- Új ültetvény esetén:
 - tőkesűrűség legalább 3700 tőke/ha,
 - tőketávolság legalább 0,8 m.

3. A szüret módja: gépi vagy kézi

4. A szüret időpontjának meghatározása: hegyközség közleménye

5. A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve): **9 %vol (15 °MM)**

a. bor:

i. fehér, rozé, vörös: 10,97 %vol (17,5 MM°)

ii. superior fehér, superior vörös: 12,08 %vol (19,0 MM°)

b. minőségi pezsgó: 10,0 %vol (16,23 MM°)

A fenti értékeket rendkívül hűvös, csapadékos szüreti időszakkal bíró évjárat esetén maximálisan 2 MM°-kal csökkentheti a BBHT augusztus 31-ig a mindenkori Agrárminisztériumhoz történt bejelentés után, annak egyetértésével.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc és Vatta települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbó
2.	Rozé	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbó
3.	Vörös	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbó
4.	<u>Superior fehér</u>	<u>Kézi szüret: 8,2 t/ha vagy 60 hl/ha seprős újbó</u>
5.	<u>Superior vörös</u>	<u>Kézi szüret: 8,2 t/ha vagy 60 hl/ha seprős újbó</u>

2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

1.	<u>Fehér</u>	<u>Kézi szüret: 10,0 t/ha, gépi szüret 9,6 t/ha vagy 72 hl/ha seprős újbó</u>
2.	<u>Rozé</u>	<u>Kézi szüret: 10,0 t/ha, gépi szüret 9,6 t/ha vagy 72 hl/ha seprős újbó</u>
3.	<u>Vörös</u>	<u>Kézi szüret: 10,0 t/ha, gépi szüret 9,6 t/ha vagy 72 hl/ha seprős újbó</u>

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zengő, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Turán, Zweigelt
3.	Vörös	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
4.	<u>Superior fehér</u>	<u>Chardonnay, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zengő, Zöld veltelíni</u>
5.	<u>Superior vörös</u>	<u>Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt</u>

2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Zengő, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Turán, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Bükk hegység Déli oldalán (az ún. szoknya területeken) tengerszint felett 1650 és 3250 m magasságban helyezkedik el a borvidék szőlőterületének 90%-a.

Általában riolittufán kialakult lösz, fekete nyiroktalajok, barnaföldek és agyagbemosódásos erdőtalajok találhatóak a körülhatárolt területen. A borvidék klímáját legjobban a Bükk befolyásolja, védelmet nyújtva az északi hidegektől. Az éghajlata kevésbé kiegyenlített és esetenként kemény tél is előfordul. Ilyenkor csak a jó fekvés (150-160 m tengerszint feletti magasság) és a hideg levegő szabad lefolyása menti meg az ültetvényeket a komoly károktól. A tavasz általában későn köszönt be és nem ritkák az október végi fagyok sem. Az utóbbi évtizedben közel 1 fokkal nőtt az átlaghőmérséklet, emiatt a szüret ideje szeptemberre változott. Az évi napfénytartam 1950-2000 óra körül alakul évente. A csapadék 500-550 mm évente. Az éghajlata száraz, hűvös és csapadékszegény. A szőlőterületek jellemzően elkülönülten, általában fennsíkokon vagy Ny-i, DNy-i lejtőkön díszlenek.

b) Emberi tényezők

A vadszőlők nyomai már évezredekkel ezelőtt is megtalálhatóak voltak a Bükk lejtőin. A termesztett szőlőkről először az Örsúr nemzetségbeliéknél olvashattunk. Az első írásos emlékek a 14. században keletkeztek. 1503-ban II. Ulászló erősítette meg Miskolc város borsabadalmát. A 18. században a mai borvidéken keresztül vezetett a Lengyelországig húzódó borút. A legnagyobb termőterület a 19. század első felére alakult ki, ami a filoxéra járvány után szinte teljesen megszűnt. Később a területeket újra beültették, nagy részüket azonban más növényekkel hasznosították.

A szőlőkataszter I. és II. osztályú területei mintegy 17.000 ha-t érintenek. Ennek egy tizede sincs betelepítve. A betelepített területek nagy része fennsíkon vagy enyhe lejtőn találhatóak.

A filoxéra vész után pontusi és orientalis fajták uralták a területeket (Furmint, Hárslevelű, Leányka). 1945 után nagyon sok fajtát ültettek a borvidéken, csaknem 100%-ban fehér szőlőt.

Fiatal borvidékről lévén szó (1970-ben lett borvidék) elsősorban a 20. században telepített fehér szőlőfajták a meghatározóak. 1980-tól létesültek az első kék szőlő ültetvények. Mára a fehér és kék szőlő aránya 70-30%. A borvidék elsősorban a korai és középkorai illatos fajták termesztésére alkalmas.

2. A borok leírása

A Bükki borok elsődleges erénye a komplex és komoly érlelési időt is lehetővé tevő savtartalom, mely részben a vulkanikus altalajok, részben a klímaváltozás mellett sem túlzóan magas átlaghőmérséklet eredménye. Ez a tényező képessé teszi a borvidéket friss, üde, gyümölcsös borok készítésére fehér, rozé, siller és vörösbor kategóriában egyaránt, mely borok az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékkategóriában kapnak helyet. Ezek a borok jellemzően száraz kategóriájúak, de a magas beérési cukroknak köszönhetően van lehetőség magasabb savtartalom mellett is egyensúlyos maradékcukorral rendelkező borok készítésére. Másrészt tudatos szőlészeti munka mellett komoly érlelési potenciálú különleges borok is születnek, kihasználva egyes dűlők kivételes termőhelyi adottságait és az elérhető teljes érettség mellett is megmaradó savpotenciált. Ezek a tényezők olyan egyedi, máshol nem létrehozható egységet alkotnak, melyen keresztül a fogyasztó megismerheti a Bükki borvidékben rejülő különös potenciált. Ezek a borok elsősorban a superior termékkategória feltételrendszerében jöhetnek létre.

A Bükki borokra jellemző a könnyed frissesség, élénk savasság, íz- és aromagazdagság.

A mustok viszonylag nagy savtartalma aszályos években is kitűnő borok előállítását teszi lehetővé. A kék fajtákból élénk savú, könnyű vörösborok készülnek, melyeket nem lehet hosszú évekig fahordóban érlelni. A borok ízvilágára a gyümölcsösség jellemző (alma, citrus, szilva).

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

A Kelet-Bükk lábánál található domboldalakon és fennsíkokon viszonylag kiegyenlített klímán évről-évre magas mustfokokkal és élénk savakkal rendelkező szőlőből íz és zamatgazdag borok készülnek. Az ültetvények jelentős része gondos és tudatos szőlészeti munka mellett képes a termőhelyek talajviszonyait jól bemutató borok megalkotására. A termőhelyek többségének délies kitettséggel és a változatos ásványianyag-tartalmú, jó vízháztartású talajaival magas beérési cukortartalom érhető el a savak elvesztése nélkül. A Bükk lábánál található nyiroktalajok jó vízmegtartó képessége elősegíti a növények kiegyensúlyozott fejlődését a viszonylag alacsony éves csapadék mellett is. A magas beérési cukortartalom mellett a szeptemberi botritiszes időszak sokszor már jótékony töppedéshez, helyenként aszúsodáshoz vezet. Ez a tényező évszázadokon keresztül meghatározta a környék borainak stílusát, melyekhez ma már a mennyiségi időszakban telepített jó cukorgyűjtő fajták (Zenit, Zengő) is hozzájárulnak. A terület egy részén minerális jellegek is fellelhetők. A hideg Észak-keleti szelek hatására szép savgerincű borokat kóstolhatunk. Szüret idején rendszerint keleti anticiklon alakítja az időjárást, emiatt gyakran töpped és túléri a termés. A magas mustfokok is elsősorban ennek köszönhetőek.

A Bükk lábánál található „nyirok” talajok jó vízmegtartó képességgel bírnak, ami elősegíti a növények kiegyensúlyozott fejlődését a viszonylag alacsony éves csapadék miatt. A talaj hatására az íz- és aromagazdagság mellett „földízűek” lesznek az óborok. Az üde és friss borok nem érlelhetők hosszú évekig oxidatív körülmények között, mivel közepes cukormentes extraktjuk ezt nem engedi meg. A borvidéken termelt borokban található savak 3-4 hónapos érlelés után szépen lekerekednek.

B. MINŐSÉGI PEZSGŐ

1. Körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

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

2. A minőségi pezsgő leírása

A bükki minőségi pezsgőkre az illatok visszafogottsága és elegáns gyümölcsösség jellemző. A markáns gerincet adó savtartalom mellett az érlelésből adódó ízharmonia jellemző. A friss, ropogós savak könnyed eleganciája kemény textúrával párosul.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

A bükki pezsgők készítése során alkalmazott technológiának használatát mindig is a széles fajtakör biztosította. Ezzel könnyű biztosítani a különböző cukortartalmú pezsgők fajta gazdagságát. A pezsgő alapborok savtartalma magas, ami kiváló alapot ad a gyártás folyamatához. A természeti környezet garantálja a pezsgő alapborok frissességét és gyümölcsösségét. A Bükk hegységről áramló hűvös léghullámok nem engedik elégni a savakat még aszályos években sem. Emiatt az alapborok mindig üdék, illatosak enyhén aromatikusak. A pezsgő alapborok elsősorban Chardonnay, Olaszrizling, Zöld veltelini, Irsai Olivér, Zenit, Pinot noir fajtákból készülnek. A nagyszámú fajta használata miatt évről-évre kiváló minőségű alapborokból készülnek a pezsgők.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredet megjelölés kifejezés helyett használható a védett eredetű bor hagyományos kifejezés is.
- b) Superior borok esetén a bor megnevezése kiegészül a „Superior” kifejezéssel, melyet az eredetmegjelölést követően, azzal azonos tipográfiával kell a címkén feltüntetni
- c) Bortípus-specifikus jelölési szabályok:

1. BOR

	Bortípus	jelölhető hagyományos kifejezések és korlátozottan használható kifejezések
1.	Fehér	muskotály, főbor, késői szüretelésű bor, barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor
2.	Rozé	első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva

3.	Vörös	siller, főbor, késői szüretelésű bor, barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor
4.	Superior fehér	<u>muskotály, főbor, késői szüretelésű bor, barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor</u>
5.	Superior vörös	<u>siller, főbor, késői szüretelésű bor, barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor</u>

2. MINŐSÉGI PEZSGŐ: 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 15. számú melléklete szerint

d) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai (minden bortípusra érvényes):

i) Települések

a.—

1. Minden Bükk OEM bortípuson feltüntethető

2. 85 % eredetazonosság

3. Feltüntethető településnevek: ~~Települések:~~ Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc, Vatta

ii) Dűlők

1. Minden Bükk OEM bortípuson feltüntethető

2. 95% eredetazonosság

3. a címkén a borvidéki település nevét is jelölni kell

4. Dűlőnevek:

Bogács: Baglyos, Galagonyás, Pázsag, Vén-hegy

Bükkzsérc: Mike

Cserépfalu: Berezd, Csurdóka, Nyomó

Cserépváralja: Rétföld

Mályi: Zúgó

Mezőkövesd: Pázsag

Miskolc: Csattos, Lippa

Nyékládháza: Peres, Pittyén

Tibolddaróc: Előhegy, Kelemenés, Peres, Rózsás

2. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: ~~A Bükki Borvidék~~Országos Borbíró Bizottság.

3. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

a) Nyilvántartások:

- i) a keletkezett származási bizonyítványok (szőlő és borszármazási) példányai;
- ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii) a Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló;
- iv) jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- v) pincekönyv;

- vi) a szőlőterület és pince helye szerint illetékes hegybíró által oltalom alatt álló eredetmegjelöléses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYIR) vezetett nyilvántartások (ültetvény és pince kataszter);
- ~~vii) az érzékszervi minősítést végző Bükki Borvidék Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült BBHT titkári határozat;~~
- ~~viii)vii) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.~~
- b) Bejelentések:
- i) A termelési szándék bejelentése: A Bükk oltalom alatt álló eredet megjelölés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ide értve a szőlő alapanyag termelését is – a termelő köteles a szándékát a hegyközségnek bejelenteni. A bejelentés visszavonásig érvényes.

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) Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bmi@mgszh.gov.hu nebih.gov.hu

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

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

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@nebihmgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@nebihmgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@nebihmgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

e-mail: borsod-fm@nebihmgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@nebihmgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@nebihmgszh.gov.hu

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@nebihmgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@nebihmgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@nebihmgszh.gov.hu

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

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@nebihmgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@nebihmgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: nograd@nebihmgszh.gov.hu

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@nebih.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@nebihmgszh.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@nebihmgszh.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@nebihmgszh.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@nebihmgszh.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@nebihmgszh.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@nebihmgszh.gov.hu
 Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt	Adminisztratív	HEGYÍR elektronikus	Bükki Borvidék

termőhelyen helyezkedik el	ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	adatlap	Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: • HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa

II. Évjáratfüggő elemek

II/1 Szőlő eredetének igazolása

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

II/2 Bor eredetének igazolása

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

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

III. Forgalmi hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása

Bor eredetének ellenőrzése	• Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	• Pinceszőlő, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás

Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi bírálat és minősítés	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, BBHT titkár határozata	Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	• Kockázatelemzés • Próbavásárlás	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, BBHT titkári határozat • Analitikai minősítés jegyzőkönyv	• Akkreditált laboratórium • Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa

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

<http://www.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Szinay Attila