

A SZÖVETSÉG A BÜKKI BORVIDÉKÉRT

közösség

MÓDOSÍTÁSI JAVASLATA A 2019. évtől alkalmazandó BÜKKI TERMÉKLEÍRÁSRA

A

BÜKK

oltalom alatt álló eredetmegjelölés

termékleírása

amely a 2019 augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre

alkalmazandó

Tartalomjegyzék:

I.	NÉV	2
II.	A BOROK LEÍRÁSA	3
III.	KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK	7
IV.	KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET	10
V.	MAXIMÁLIS HOZAM	11
VI.	ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK	12
VII.	KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL	14
VIII.	TOVÁBBI FELTÉTELEK	18
IX.	ELLENŐRZÉS	20
X.	A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE	26

I. NÉV

Bükk, Bükki

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. Bor

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Siller
4. Vörös
5. Késői szüretelés
6. Bükkbor
7. Superior fehér
8. Superior vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	11,0	4,6-9,0	10,5	1,08
2.	Rozé	11,0	4,6-9,0	10,5	1,08
3.	Siller	11,0	4,6-7,0	11,0	1,08
4.	Vörös	11,0	4,6-7,0	11,0	1,2
5.	Késői szüretelés	15,12	min. 5,5	10,5	1,2
6.	Bükkbor	12,5	5,0-7,0	12,5	1,08
7.	Superior fehér	12,5	5,0-9,0	12,5	1,08
8.	Superior vörös	12,5	5,0-7,0	12,5	1,2

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok és a VIII. fejezet b) pontja 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.
2.	Rozé	Kékszőlőből készült friss, üde gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel, esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, vagy közepes testű élénk savakkal bíró friss bor, mérsékelt fanyarsággal, száraz és félszáraz kategóriában.
3.	Siller	Kékszőlőből készült halványpirostól az erőteljesebb pirosig terjedő színű, piros bogyós gyümölcsökre emlékeztető illatú és aromájú, könnyed vagy közepes testű élénk savakkal bíró friss bor, mérsékelt tanninos fanyarsággal, száraz és félszáraz kategóriában.
4.	Vörös	Fajtaborok esetében a fajtára és az évjáratra jellemző színárnyalatok, illatok és ízek jellemzik lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos ízzel, testességgel

		rendelkező borok, gyümölcsökre emlékeztető és fűszeres aromákkal, esetenként a hordós érlelés diszkrét jegyeivel száraz és félszáraz kategóriában.
5.	Késői szüretelés	Friss vagy mélyebb aranszínű, illatában komplex, akár aszalt gyümölcsöket, pörkölt magvakat, botritiszes jegyeket is idéző, telt, olajos szerkezetű, hordós és palackos érlelési jegyekkel bíró fehér vagy vörös kategóriában is elkészíthető kellemes sav és moderált alkohol érzetű édes bor.
6.	Bükkbor	Zöldessárgától sárgáig terjedő színárnyalatú, illatában elsősorban a házasítási arányokból adódó érett fajtajegyeket, részben a finomseprős érlelés jegyeit hordozó, közepes – egymással arányban álló - testű és alkoholtartalmú, magas komplexitású, hosszú ízű, esetenként termőhelyi jegyeket is bemutatni képes, a hordós érlelés jegyeit nélkülöző bor száraz kategóriában.
7.	Superior fehér	Zöldessárgától sárgáig terjedő színárnyalatú, illatában részben érett fajtajegyeket, részben érlelési illatokat is hordozó, közepes vagy nagytestű, magas komplexitású, hosszú ízű, az átlagosnál magasabb alkoholtartalmú, esetenként termőhelyi és hordós érlelési jegyeket is bemutatni képes bor, száraz, félszáraz kategóriában.
8.	Superior vörös	A gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő bor, illatában részben érett fajtajegyeket, részben érlelési illatokat is hordozó, közepes vagy nagytestű, lekerekedett, bársonyos sav- és tannintartalmú, magas komplexitású, hosszú ízű, az átlagosnál magasabb alkoholtartalmú, esetenként termőhelyi és hordós érlelési jegyeket is bemutatni képes bor, száraz kategóriában.

2. PEZSGÓ

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 aranyáig terjedhet. Illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös illatvilág a meghatározó. Ízét a gyümölcsös primer karakterek és az érlelésből származó ízek optimális összhangja jellemzi. A második alkoholos erjedésből származó szén-dioxid finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.
2.	Rozé	Színe a világos hagymahéj színétől a sötétebb rózsaszínig terjedhet. Illatát a piros bogyós gyümölcsök és a frissen sült kenyérhéj illatának a keveredése jellemzi. Ízében gyümölcsös elsődleges karakterek, az érlelésből származó érlelési jegyek keverednek. Ízét kiemeli a második alkoholos erjedésből származó ún. biológiai szén-dioxid.
3.	Vörös	Színe a vörösbarnak megfelelő tónust mutat. Illatában elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek, valamint az autólízis illata keveredik. Ízében a primer gyümölcsöket kiemeli a második alkoholos erjedésből származó ún. biológiai szén-dioxid.

3. MINŐSÉGI PEZSGÓ

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	3,5 bar
2.	Rozé	9,0	4,6 – 10,0	9,0	1,08	3,5 bar
3.	Vörös	9,0	4,6 – 10,0	9,0	1,08	3,5 bar

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe az ezüstös halvány sárgától az aranyáig 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.
2.	Rozé	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.
3.	Vörös	Színe a vörösbornak megfelelő tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek és az autolízises illatok keveredése jellemző. A Bükki vörös minőségi pezsgő jellegzetessége az érlelés következtében kialakult hosszabb ízvilág, amely párosul egy finom és bársonyos szén-dioxid tartalommal, ez jól harmonizál az alapbor zamataival.

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"> • a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; • a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; • kötelező a must tisztítása 	-
2.	Rozé	<ul style="list-style-type: none"> • a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; • a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; • kötelező a must tisztítása 	
3.	Siller	<ul style="list-style-type: none"> • a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; • a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; • a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; 	
4.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> • a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; • a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető 	
5.	Késői szüretelés	<ul style="list-style-type: none"> • a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; • a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; • kötelező a must tisztítása 	<ul style="list-style-type: none"> • édesítés • mustjavítás • tölgfadarabok használata • fordított ozmózis • alkoholtartalom részleges kivonása
5.	Bükkbor	<ul style="list-style-type: none"> • a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; • préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel; • kötelező a must tisztítása; • kötelező az érlelés során a finomseprőn tartás (sur lies); • legkorábban a szüretet követő év május 1-én hozható forgalomba; • a teljes mennyiséget egy tételben kell minősíttetni és palackozni; • az erjesztés és az érlelés során fahordó nem használható <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A bornak egyenlő arányban tartalmaznia kell: Chardonnay, Olaszrizling és Zenit fajtát • A bor maximum 10%-ban tartalmazhat egy 4. fajtát az alábbiak közül: Ezerfürtű, Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Pinot blanc, Rajnai rizling, 	<ul style="list-style-type: none"> • édesítés • mustjavítás • savnövelés • savcsökkentés • tölgfadarabok használata • fordított ozmózis

		Rizlingszilváni, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Zengő, Zöld veltelíni	
4.	Superior fehér	<ul style="list-style-type: none"> • a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; • préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel; • legkorábban a szüretet követő év március 1-én hozható forgalomba; • a teljes mennyiséget egy tételben kell minősíteni és palackozni; 	<ul style="list-style-type: none"> • édesítés • mustjavítás • savnövelés • savcsökkentés • tölgfadarabok használata • fordított ozmózis
5.	Superior vörös	<ul style="list-style-type: none"> • a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; • préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel; • legkorábban a szüretet követő év szeptember 1-én hozható forgalomba; • a teljes mennyiséget egy tételben kell minősíteni és palackozni; 	<ul style="list-style-type: none"> • édesítés • mustjavítás • savnövelés • savcsökkentés • tölgfadarabok használata • fordított ozmózis

2. PEZSGŐ

Az általános szabályok alkalmazandóak

3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

Az általános szabályok alkalmazandóak

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

- 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
- A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok:
 - Meglévő ültetvény esetén: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető jelen termékleírásban szabályozott minden bortípus az ültetvény fenntartásáig, amelynek tőkehiánya nem haladja meg a 25%-ot.
 - Új ültetvény esetén:
 - tőkesűrűség legalább 3700 tőke/ha,
 - tőketávolság legalább 0,8 m.
- Tőketerhelés:
 - Bükkbor és superior termékek készítéséhez használt szőlő csak olyan ültetvényből származhat, ahol a tőketerhelés beállítása során bármely művelésmód esetén a meghagyott világos rügyek száma nem haladja meg a 12 élő világos rügy/tőke értéket.

- b. Bükkbor és superior termékek készítéséhez használt szőlő esetében a termés mennyiségét úgy kell szabályozni, hogy a szüretelt termés mennyisége nem haladhatja meg a 1,5kg/tőke értéket.

4. A szüret módja: gépi vagy kézi; késői szüretelés, superior és Bükkbor termékek esetében csak kézi

5. A szüret időpontjának meghatározása: hegyközség közleménye, mely Bükkbor esetében az adott évi felügyelőbizottság javaslata alapján történik meg

6. A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve):
 - a. bor:
 - i. fehér, rozé, siller, vörös: 9,5 %vol (15,5 MM°)
 - ii. Bükkbor, superior fehér, superior vörös: 12,83 %vol (20,0 MM°)
 - b. pezsgő: 8,0 %vol (13,4 MM°)
 - c. minőségi pezsgő: 8,0 %vol (13,4 MM°)

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

1. OEM Bükk(i) borok: 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
2. Superior borok és Bükkbor: 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. 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 újbtor
2.	Rozé	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbtor
3.	Siller	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbtor
4.	Vörös	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbtor
5.	Késői szüretelés	Kézi szüret: 8,3 t/ha vagy 62 hl/ha seprős újbtor
6.	Bükkbor	Kézi szüret: 8,3 t/ha vagy 62 hl/ha seprős újbtor
7.	Superior fehér	Kézi szüret: 8,3 t/ha vagy 62 hl/ha seprős újbtor
8.	Superior vörös	Kézi szüret: 8,3 t/ha vagy 62 hl/ha seprős újbtor

2. PEZSGŐ

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

3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

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

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, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zengő, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Turán, Zweigelt
3.	Siller	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menaire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
4.	Vörös	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menaire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
5.	Késői szüretelés	Chardonnay, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zengő, Zöld veltelíni Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menaire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
6.	Bükkbor	Chardonnay, Olaszrizling, Zenit, Ezerfürtű, Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Zengő, Zöld veltelíni
7.	Superior fehér	Chardonnay, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zengő, Zöld veltelíni
8.	Superior vörös	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menaire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

2. PEZSGÓ

	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, Semillon, 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
----	-------	---

3. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	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, Semillon, Szürkebarát, Trimini, 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

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A magas Bükk-hegység déli-, délkeleti oldalán északról védve 160 és 350 m tengerszint feletti magasságban helyezkedik el a borvidék szőlőterületének 90 %-a.

Általában riolittufán kialakult lösz, fekete nyiroktalajok, barnaföldek és agyagbemosódásos erdőtalajok találhatók a körülhatárolt területen. A borvidék klímáját legjobban a Bükk befolyásolja, védelmet nyújtva az északi hidegektől. A Bükk Magyarország legmagasabb átlagmagasságú középhegysége, hazánk 50 legmagasabb csúcsából 35 a Bükkben található. A borvidék éghajlata kevésbé kiegyenlített és esetenként kemény tél is előfordul. Ilyenkor a magas fekvéseknek köszönhetően a hideg levegő szabad lefolyása megmenti az ültetvényeket a komolyabb károktól. Az utóbbi évtizedekben közel 1 fokkal nőtt az átlaghőmérséklet, a tendencia pedig folyamatosan tart. A szüret ideje napjainkban jellemzően augusztus végétől október közepéig tart. Az évi napfénytartam 1950-2000 óra, a csapadék 500-550 mm évente. Az 1981-2010 közötti adatok alapján borvidék déli fele a mérsékelt meleg, száraz, északi fele a mérsékelt hűvös, száraz éghajlatkörzetbe tartozik. A szőlőterületek jellemzően szórta, általában fennsíkokon vagy délies kitettséggű lejtőkön díszenek. A borvidék szőlőkataszteri rendszerben nyilvántartott területe 17 700 ha, melyből 15 400 ha (87%) I. osztályú termőhely. Az I. osztályú termőhelyek kataszteri pontátlaga országos szinten is magas, a borvidéken több 380 kataszteri pontot meghaladó értékű ökotóp található. Mikro szinten a termőhelyek talaj és klímaadottságai nagy eltéréseket mutatnak, így változatos borok készítésére és gazdag fajtahasználatra van lehetőség.

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 emlék 1281-ből származik, ami egy Jétyő nevű birtok adásvétele volt Bánfalva határában. 1313-ban oklevélben ajándékoz szőlőt a diósgyőri pálos-barátoknak Ernyefi István nádor. A pálosok területei 1376-ban János, Kilián fia nekik adományozott Szent György-hegyen (mai Avas-hegy) fekvő két szőlőjével gazdagodnak. 1503-ban II. Ulászló erősítette meg Miskolc város borszabadalmát. A 18. században a mai borvidéken keresztül vezetett a Lengyelországig húzódó borút. A miskolci pincesorokon 1817-ben 41 sorban 1734 pincét írnak össze. Ez a hatalmas pincehálózat és az azt megtöltő borok tették lehetővé a bükkaljai és a tokajhegyaljai

borok aktív kereskedelmét, amiről Schwartner német gazdasági szakértő 1798-ban feljegyzi, hogy „a tokaji, soproni és ruszti bor kereskedelméből származó jövedelmet a miskolci megelőzi”. A legnagyobb termőterület a 19. század első felére alakult ki, Fényes Elek 1851-ben 6014 hektárban adja meg a bükkaljai borvidék szőlőterületét. Erre az időszakra kialakult a borvidék mai napig meglévő több mint 10 ezer kőzetbe vájt borospincéje. A területek nagysága a filoxéra járvány csúcán 1895-ben 1553 hektárra csökken, egyes településeken (Bogács, Tard, Cserépváralja, Borsodgeszt) időlegesen teljesen eltűnik a szőlő. Később a területeket újra beültették, de 1913-ra összességében további csökkenés figyelhető meg (1301 ha). Miskolc szerepe a kieső évtizedekben a beinduló kohászat és az ennek köszönhető népességrobbanás okán megváltozik, a korábbi szőlőtermesztő és – kereskedő város régi fénye már nem áll helyre.

A filoxéra vész után pontusi és orientalis fajták uralták a területeket elsősorban Furmint, Hárslevelű és Leányka. 1945 után számos fajtát ültettek a borvidéken, csaknem 100 %-ban fehér szőlőt. Az 50-es, 60-as évek szövetkezetesítésével a jobb minőségű termőhelyekről egyre inkább a lankásabb, alacsonyabban fekvő termőhelyekre tevődött a szőlészet. A mennyiségi növekedés és a gyengébb termőhelyek a korábbinál rosszabb minőségű borokat eredményeznek. A korszak szakpolitikai döntéseinek hatására a borvidék kiszolgáló szerepre kényszerült, Bükkalján a szomszédos borvidékekkel ellentétben sem állami borkombinát, sem szakirányú felsőoktatás, sem szőlészeti-borászati kutatóintézet nem létesül. A mennyiségi szőlőtermesztés időszakában a borvidék bekerül a „Bikavér program”-ba és az Eger-Mátravidéki Borgazdasági Kombinát illetve a HUNGAROVIN veti meg a lábát Bükkalján.

A rendszerváltást követően a borvidék a korábbi évtizedek hatásai mentén él tovább. A szőlőkataszter I. és II. osztályú területei mintegy 17.700 ha-t érintenek. Ennek egy tizede sincs már betelepítve a 2010-es évekre, a megtermelt szőlő több mint fele változatlanul a borvidéket elhagyva kerül a fogyasztók asztalára.

Jelenleg 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 %.

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 rejlő különös

potenciált. Ezek a borok elsősorban a superior és a Bükkbor termékkategória feltételrendszerében jöhetnek létre.

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

A Bükk déli-, délkeleti és keleti lábánál található domboldalakon és fennsíkokon viszonylag kiegyenlített klímán évről-évre magas mustfokokkal és élénk savakkal rendelkező szőlőből íz- és zamat-gazdag borok készülnek. Az ültetvények jelentős része gondos és tudatos szőlészeti munka mellett képes a termőhelyek talajviszonyait jól bemutató borok megalkotására. A termőhelyek többségének délies kitétséggel 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 borvidék az elmúlt évtizedekben több szőlőfajtának is sikeresen adott otthont, így a fajtaszerkezet „letisztítása” még a következő generációkra váró feladat. Jelen korunk viszonyait a Bükkboron keresztül kívánjuk bemutatni, mely eredményesen ötvözi három meghatározó fehér szőlőfajtánk pozitív tulajdonságait és borvidékünk leginkább jellemző stílusjegyeit. A három meghatározó fajta között felsejlik a Nyugat (Chardonnay), amely a kárpát-medencei hagyományokkal (Olaszrizling) együttműködve egy fiatal generáció segítségével (Zenit) alkothat újra szép jövőt. A Bükkbor feladata nem kevesebb, mint a fogyasztók figyelmét a Bükki borvidék felé fordítani.

B. 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 A/1/b) pontjában leírtakkal.

2. A pezsgő leírása

A bükki pezsgők jellemző tulajdonsága az íz és zamatgazdagság valamint a friss gyümölcsösség és komplexitás. A savak frissek, ropogósak, de sohasem bántóak. A pezsgők könnyedsége kemény szerkezettel 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 aromikusak. A pezsgő alapborok elsősorban Chardonnay, Olaszrizling, Zöld veltelíni, Irsai Olivér, Zenit, Pinot noir fajtákból készülnek. A nagyszámú fajta használata miatt évről-évre kiváló minőségű alapborokból készülnek a pezsgők.

C. 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

Megegyezik a VII. fejezet B/3 pontjában leírtakkal.

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 eredet-megjelölést követően, azzal azonos tipográfiával kell a címkén feltüntetni.
- c) Kisebb földrajzi egység (település, dűlő, aldűlő) neve csak akkor tüntethető fel a címkén, ha a termék 100%-ban a feltüntetett kisebb földrajzi egység, dűlő, aldűlő által lehatárolt területen termett. Dűlő- és aldűlő-nevek kizárólag Bükk(i) eredet-megjelöléssel és településnévvel együtt tüntethetőek fel.
- d) Feltüntethető településnevek: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkszerc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc és Vatta
- e) Feltüntethető dűlő- és aldűlő nevek: Lásd I. melléklet. Lehatárolás: Lásd térképi melléklet.
- f) Feltüntethető hagyományos kifejezések és korlátozottan használható kifejezések:

1. BOR

	Bortípus	jelölhető hagyományos kifejezések és korlátozottan használható kifejezések
1.	Fehér	muskotály, főbor, 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.	Siller	első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva
4.	Vörös	főbor, barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor
5.	Késői szüretelés	muskotály, főbor, barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor
6.	Bükkbor	termőhelyen palackozva
7.	Superior fehér	muskotály, főbor, késői szüretelésű bor, barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor
8.	Superior vörös	főbor, késői szüretelésű bor, barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor

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

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

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

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

2. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: A Bükki Borvidék Borbíráló 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) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.

- b) Bejelentések:

- i) A termelési szándék bejelentése: A Bükk(i) oltalom alatt álló eredet megjelölés, a Bükk(i) superior és a Bükkbor használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ide értve a szőlő alapanyag termelését is – a termelő köteles a szándékát a hegyközségnek bejelenteni. A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, legkésőbb április 30-ig kell megtenni. A bejelentés visszavonásig érvényes.
- ii) A szüret bejelentése: A Bükk(i) késői szüretelés, a Bükk(i) superior és a Bükkbor eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termék előállításához felhasználni kívánt szőlő tervezett szüretének időpontját legalább 48 órával a szüret megkezdését megelőzően az ültetvény területe szerint illetékes hegybíró felé be kell jelenteni.

4. Kiszerezésre vonatkozó szabályok:

- a) Bükk(i) superior fehér és vörös bor kizárólag üvegpalackban értékesíthető.
- b) Bükkbor kizárólag előre meghatározott típusú burgundi formájú 0,75 literes üvegpalackban értékesíthető, csavarzáras zárastechnikával. A palack, a csavarzár és címke formája, színvilága és adattartalma a Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott módon használható.

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@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 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@nebih.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@nebih.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@nebih.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

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

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@nebih.gov.hu

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@nebih.gov.hu

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@nebih.gov.hu

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

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@nebih.gov.hu

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

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@nebih.gov.hu

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

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@nebih.gov.hu

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

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@nebih.gov.hu

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: nograd@nebih.gov.hu

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@nebih.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: somogy@nebih.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: szabolcs@nebih.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: tolna@nebih.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: vas@nebih.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: veszprem@nebih.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@nebih.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

3. A Bükkbor termék kategória ellenőrzésének különös szabályai:

A tárgyévben április 30-ig termék-előállítási szándékot jelző (vagy azt korábbi évben jelző és visszavonást nem kérő) termelők alkotják az adott évi Bükkbor ellenőrző bizottságot. Minden jelentkezést benyújtott termelő 1 fővel köteles képviseltetni magát.

Bükkbor ellenőrzési bizottság feladatai:

- Április 30-át követően az érintett területek szőlészeti (metszési) ellenőrzése (jegyzőkönyv)
- A termék három fő fajtájának vonatkozásában a szüreti időpont meghatározására javaslattétel a Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa felé
- A meghatározott szüreti időszakot közvetlenül megelőzően a tőketerhelés és a szüreti potenciális mustfok ellenőrzése (jegyzőkönyv)
- A borászati eljárások, készletmennyiség, analitikai paraméterek ellenőrzése (jegyzőkönyv)
- Forgalomba hozatalra bocsátást megelőzően egy alkalommal az évjáratból az összes összegyűjtött tételt az ellenőrző bizottság vakkóstolás keretében végigkóstolja és legalább egyszerű többséggel javasolhatja Bükkbornak az adott tételt, mely csak a megkapott pozitív jóváhagyást követően vehet részt a BBB bírálaton Bükkbor kategóriában.

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés Ellenőrzési terv szerint (Bükkbor) 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa Bükkbor ellenőrző bizottság
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés Ellenőrzési terv szerint (Bükkbor) 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa Bükkbor ellenőrző bizottság

II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa

	<ul style="list-style-type: none"> • Ellenőrzési terv szerint (Bükkbor) 		Bükkbor ellenőrző bizottság
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű • Ellenőrzési terv szerint (Bükkbor) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Bükk Borvidék Hegyközségi Tanácsa Bükkbor ellenőrző bizottság
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 kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró Bükk Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

III. Forgalmába hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<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

	<p>kérelem adminisztratív ellenőrzés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	<p>Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa</p>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Borszármazási bizonyítvány 	<p>Hegybíró</p>
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
<p>Organoleptikus paraméterek</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi bírálat és minősítés • Ellenőrzési terv szerint (Bükkbor) 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, BBHT titkár határozata 	<p>Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa</p> <p>Bükkbor ellenőrző bizottság</p>
<p>A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzés • Próbavásárlás 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, BBHT titkári határozat • Analitikai minősítés jegyzőkönyv 	<ul style="list-style-type: none"> • Akkreditált laboratórium • Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa