

Új módosítás iránti kérelem

I. ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM

1. NÉV ÉS TÍPUS

a. Bejegyzendő név/nevek

Bükk (hu)

Bükki (hu)

b. A földrajzi árujelző típusa:

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

2. SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT TERMÉKEK KATEGÓRIÁI

1. Bor

3. A BOR(OK) LEÍRÁSA

fehér

Rövid szöveges leírás

Friss, üde jellegű, hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illa-tokkal, ízekkel. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető fehérbor.

Általános analitikai jellemzők

<i>Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	
--	--

<i>Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	9
--	---

<i>Minimális teljes savtartalom:</i>	4,6 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
--------------------------------------	---

<i>Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):</i>	18
---	----

<i>Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):</i>	
---	--

rosé

<i>Rövid szöveges leírás</i>	
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.	

<i>Általános analitikai jellemzők</i>	
<i>Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	
<i>Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	9
<i>Minimális teljes savtartalom:</i>	4,6 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
<i>Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):</i>	18
<i>Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):</i>	

vörös

<i>Rövid szöveges leírás</i>	
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.	

<i>Általános analitikai jellemzők</i>	
<i>Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	
<i>Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	9
<i>Minimális teljes</i>	4,6 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve

<i>savtartalom:</i>	
<i>Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):</i>	20
<i>Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):</i>	

4. BORKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOK

a. Alapvető borászati eljárások

<i>Borászati eljárás típusa:</i>	A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás
<i>Az eljárás leírása:</i>	
fehér és rosé: - a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; - kötelező a must tisztítása vörös: - a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető	

<i>Borászati eljárás típusa:</i>	Művelési gyakorlat
<i>Az eljárás leírása:</i>	
1. A szőlő művelésmódja: a. Meglévő ültetvény esetén: művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű klasszikus bor a szőlő az ültetvény fennmaradásáig. b. Új ültetvény esetén: Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, legyező, fej és bakművelés	

<i>Borászati eljárás típusa:</i>	Művelési gyakorlat
<i>Az eljárás leírása:</i>	
2.A szőlőültetvény tökesűrűségére vonatkozó szabályok: a.Meglévő ültetvény esetén: a téréllástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű klasszikus bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fenntartásáig. b.Új ültetvény esetén: i.tökesűrűség legalább 3700 tőke/ha, ii.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)

b. Maximum hozamok

Maximum hozam:

100 hektoliter/hektár

5. 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

6. FONTOSABB BORSZŐLŐFAJTÁK

** Zweigelt (MAIN)

** Zöld veltelini (MAIN)

** Zenit (OTHER)

** Zengő (OTHER)

** Cabernet sauv. (MAIN)

** Cabernet franc (MAIN)

** Blauburger (OTHER)

** Bíborkadarka (OTHER)

* Furmint (MAIN)

** Ezerfürtű (OTHER)

** Királyleányka (OTHER)

** Kékoportó (OTHER)

** Kékfrankos (MAIN)

* Kadarka (MAIN)

** Irsai Olivér (OTHER)

** Hárslevelű (MAIN)

** Cserszegi fűszeres (MAIN)

** Csabagyöngye (OTHER)

** Chasselas (MAIN)

** Chardonnay (MAIN)

** Ottonel muskotály (OTHER)
** Olasz rizling (MAIN)
** Merlot (MAIN)
** Menoire (OTHER)
** Leányka (OTHER)
** Szürkebarát (OTHER)
** Syrah (OTHER)
** Semillon (OTHER)
** Sauvignon (OTHER)
** Sárga muskotály (OTHER)
** Turán (OTHER)
** Tramini (OTHER)
** Rizlingszilváni (MAIN)
** Pinot noir (MAIN)
** Pinot blanc (OTHER)

7. A TERÜLETHEZ FÜZŐDŐ KAPCSOLAT(OK) LEÍRÁSA

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

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. A hideg Észak-keleti szelek hatására szép savgerincű borokat kóstolhatunk. Szüret idején rendszerint keleti anticiklon alakítja az időjárást, emiatt gyakran töpped és túlérlik 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 aroma-gazdagság mellett „földízűek” lesznek az óborok.

8. TOVÁBBI ALAPVETŐ FELTÉTELEK

<i>Jogi keret:</i>	valamely, az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
<i>A feltétel leírása:</i>	
Az oltalom alatt álló eredet megjelölés kifejezés helyett használható a "védett eredetű" hagyományos kifejezés is.	

<i>Jogi keret:</i>	valamely, az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
<i>A feltétel leírása:</i>	
<p>Jelölhető hagyományos kifejezések és korlátozottan használható kifejezések:</p> <p>Fehér: muskotály, főbor, késői szüretelésű bor, barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbtor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor</p> <p>Rozé: első szüret, virgin vintage, újbtor, primőr, termőhelyen palackozva</p> <p>Vörös: siller, főbor, késői szüretelésű bor, barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbtor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor</p>	

II. EGYÉB INFORMÁCIÓK

1. ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

<i>Egyenértékű kifejezés(ek):</i>	
<i>Hagyományosan használatos megnevezés:</i>	Nem
<i>A kérelem nyelve:</i>	magyar
<i>A továbbítás jogalapja:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>E műszaki dokumentáció a következőknek megfelelően elfogadott módosítás(oka)t tartalmaz:</i>	
<i>Módosítás jellege:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Cím:</i>	
<i>Reasons</i>	Az összefoglaló dokumentum COM által kezdeményezett rövidítése

2. ELÉRHETŐSÉG

a. A kérelmező adatai

<i>Kérelmező neve és beosztása:</i>	Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<i>Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében):</i>	A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestület
<i>Nemzetiség:</i>	Magyarország
<i>Cím:</i>	7 Széchenyi 3423 Tibolddaróc Magyarország
<i>Telefon:</i>	+36-49-337-400
<i>Fax:</i>	+36-49-536-204
<i>E-mail cím(ek):</i>	mateandszente@t-online.hu

b. Közvetítő adatai

<i>Közvetítő neve:</i>	Vidékfejlesztési Minisztérium
<i>Cím:</i>	11 Kossuth tér 1055 Budapest Magyarország
<i>Telefon:</i>	+36 1 795 3844
<i>Fax:</i>	+36 1 795 0091
<i>E-mail cím(ek):</i>	agrarpiaci@vm.gov.hu

c. Érdekelte felek adatai**d. Illetékes ellenőrző hatóságok elérhetősége**

<i>Az illetékes ellenőrző hatóság megnevezése</i>	Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal megyei Kormányhivatalok
<i>Cím:</i>	141-145 Budaörsi 1118 Budapest Magyarország
<i>Telefon:</i>	+36-1-346-0930
<i>Fax:</i>	
<i>E-mail cím(ek):</i>	bor@nebih.gov.hu

e. Ellenőrző szervek elérhetősége**3. HAGYOMÁNYOS KIFEJEZÉSEK****a. a) pont****b. b) pont**

Siller
Muzeális bor

Késői szüretelésű bor

4. NUTS-terület

HU323	Szabolcs-Szatmar-Bereg
HU311	Borsod-Abauj-Zemlen

5. HÁZASÍTÁSI ALAPANYAGKÉNT HASZNÁLT BORSZŐLŐFAJTÁK

--

6. IGAZOLÓ DOKUMENTUMOK

a. Termékleírás

<i>Státus:</i>	Csatolva
<i>Az ügyirat neve:</i>	BUKK_termekleiras.pdf

b. A jóváhagyásról szóló nemzeti döntés:

<i>Az ügyirat neve:</i>	99-2009_FVM.pdf
<i>Jogi hivatkozás:</i>	99/2009. (VII. 30.) FVM rendelet
<i>Az ügyirat neve:</i>	97-2004_FVM-kozlony.pdf
<i>Jogi hivatkozás:</i>	97/2004. (VI. 3.) FVM rendelet
<i>Az ügyirat neve:</i>	127-2009_FVM_kozlony.pdf
<i>Jogi hivatkozás:</i>	127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet
<i>Az ügyirat neve:</i>	Bortörvény 2009.pdf
<i>Jogi hivatkozás:</i>	2004. évi XVIII. törvény

c. Egyéb dokumentum(ok):

<i>Az ügyirat neve:</i>	BUKK_jovahagyo.pdf
<i>Leírás:</i>	a termékleírás nemzeti jóváhagyásáról szóló határozat

d. A körülhatárolt terület térképei

<i>Az ügyirat neve:</i>	Bukk OEM.pdf
<i>Leírás:</i>	

e. Megjegyzés az Európai Bizottság részére

--

7. A TERMÉKLEÍRÁSHOZ VEZETŐ LINK

<i>Link:</i>	http://www.kormany.hu/hu/videkfejlesztési-miniszterium/agrargazdasagert-felelos-allamtitkarsag/hirek/magyarorszagi-oltalom-alatt-allo-eredetmegjelolesek-es-foldrajzi-jelzesek-termeikleirasai
--------------	---