

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

A FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

12. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	A Duna-Tisza Közi oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem -----	344
	A Villányi oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem -----	360
	A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye -----	370

Közzelvények**A Duna-Tisza Közi oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem****Termékleírás-módosítási kérelem****I. A kérelem benyújtója**

Név: Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 6000. Kecskemét, Tatár sor 6.

Telefonszám: +3676512422

E-mail cím: kunsagiborvidek@gmail.com

Képviselő: Frittmann János elnök; Keresztes József titkár

Képviselt felek: Hajós Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa, Csongrádi Borvidék Hegyközségi Tanácsa

II. Földrajzi árujelző: Duna-Tisza Közi oltalom alatt álló földrajzi jelzés**III. A módosítás tárgya****A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK**

1. A módosítás tárgya: Minimális tényleges alkoholtartalom módosítása 4,5 v/v%-ra

a) a termékleírás érintett fejezetei: II. A borok leírása

VII. Kapcsolat a földrajzi területtel

b) indoklás: a 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete 1. b) pontja lehetővé teszi hogy a borok tényleges alkohol tartalma legalább 4,5 v/v%-ban kerüljön meghatározásra a termékleírásban.

A Duna-Tisza Közi OFJ borok termelői élni kívánnak ezzel a lehetőséggel, mivel a piaci igények (belföldi és harmadik országok felé szállított borok) mutatkoznak a mérsékelt alkoholtartalmú, könnyed szerkezetű, maradék cukrot tartalmazó borokkal szemben. A mérsékelt tényleges alkohol tartalmú, maradék cukrot tartalmazó termék a félszáraz, félédes, édes borként kerül forgalomba, és az érzékszervi tulajdonságai megfelelnek a termékleírásban megfogalmazottaknak.

A módosítás hatálybalépés időpontja: 2014. augusztus 1.

B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

-

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

1. A módosítás tárgya: Az illetékes helyi borvizsgáló bizottság esetében a NÉBIH BAII kerül megjelölésre.

a) a termékleírás érintett fejezetei: VIII/3. Az illetékes helyi borvizsgáló bizottság

b) indoklás: A Duna-Tisza Közi OFJ borok forgalomba hozatali eljárása során az érzékszervi bírálatok és az analitikai vizsgálatok egy szervezet keretében történő elvégzése a borforgalmazó vállalkozások részére előnyt jelent. A versenyképesség alapja a piaci impulzusokhoz történő rugalmas alkalmazkodás. A borok analitikai vizsgálata, és az ahhoz kapcsolódó engedélyezési eljárás hosszadalmas, a jelen gyakorlat szerint megközelíti, esetenként meghaladja a 30 napot. Amennyiben az érzékszervi bírálat nem párhuzamosan történik, hanem egy mási szervezet megelőző vizsgálatként végzi azt, akkor a forgalombahozatali eljárás

ideje tovább növekedik. A primőr borok mielőbbi értékesítése, valamint a közösségi és export hordós bor szállítások zökkenőmentes bonyolítása megkívánja a forgalomba hozatal idejének csökkentését. Jelen módosítás az eljáráshoz kapcsolódó költségek csökkentését is eredményezi. Tekintve a Duna-Tisza Közi OFJ borok esetében a termékleírás II/1B. pontjában leírt részletes érzékszervi jellemzőkre, a NÉBIH BAII által végzett érzékszervi bírálatot a termelők kielégítőnek tartják.

A módosítás hatálybalépés időpontja: 2014. augusztus 1.

A módosítást a folyamatban lévő ügyeknél is alkalmazni kell.

2. A módosítás tárgya: a szőlőtermesztésre vonatkozó előírások áthelyezése a különös borászati eljárások fejezetbe.

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

VIII. További feltételek

b) indoklás: a módosítás technikai jellegű, az eredeti leírás tagoltságát szünteti meg, és a logikailag egybe tartozó részeket azonos fejezet alá csoportosítja, oly módon, hogy a VIII. fejezet 4.1 pontjához tartozó szöveg a III. fejezetbe a 1. pont alá kerül. Egyidejűleg az utolsó előtti mondat törlésre kerül. A VIII.4.2 új számozást kap.

A módosítás hatálybalépés időpontja: 2014. augusztus 1.

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosítást/módosításokat az érintett hegyközségek felhatalmazása alapján a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályszerűen összehívott küldöttgyűlésén véleményezte és elfogadta. Képviselt felek, úgymint a Hajós Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa, Csongrádi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, valamint a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa vonatkozó határozatainak másolatát mellékeljük.

Kecskemét, 2014. október 28.

Frittmann János s. k.
elnök

Keresztes József s. k.
titkár

Mellékletek:

1. A termékleírás kiegészítve a módosításokkal (a módosított részek megjelölve, az összefoglaló dokumentumot érintő részek külön megjelölve).
2. Annak igazolása, hogy a kérelemben foglalt módosítást/módosításokat a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályszerűen összehívott küldöttgyűlésén véleményezte és elfogadta.

DUNA-TISZA KÖZI TERMÉKLEÍRÁS**I. NÉV**

Duna-Tisza közí
Oltalom alatt álló földrajzi jelzés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor.

Típusai: fehér fajta és küvé borok, rozé fajta és küvé borok, siller fajta és küvé borok, vörös fajta és küvé borok

II/1A. Analitikai előírások

	bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]
1.	fehér fajta és küvé borok	8.0	3,5	8.0 4,5	1.0
2.	rozé fajta és küvé borok	8.0	3,5	8.0 4,5	0,8
3.	siller fajta és küvé borok	8,0	3,5	8.0 4,5	1,2
4.	vörös fajta és küvé borok	8,0	3,5	8.0 4,5	1,2

A maximum összes kénessav tartalmat (mg/l) és a minimum összes cukortartalmat (g/l) a hatályos jogszabályok alapján kell alkalmazni.

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér fajta és küvé borok	Friss, üde jellegű, közepesen hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és virág illatokkal, ízekkel. Száras, félszáras, félédes vagy édes bor.
2.	rozé fajta és küvé borok	Kékszőlőből készült friss, üde gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel (málna, őszibarack, meggy, ribizli, szamóca stb.), esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor. Száras, félszáras, félédes vagy édes bor.
3.	siller fajta és küvé borok	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő jelleggel, mérsékelt tannintartalommal, testességgel rendelkező borok. Száras, félszáras, félédes vagy édes bor.
4.	vörös fajta és küvé borok	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 aromákkal bíró vörösborok. Száras, félszáras, félédes vagy édes bor.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

Nincs

III/1. A szőlőművelés előírásai

Művelésmód és ültetvénysűrűség

A 2012. január 1-je előtt telepített, meglévő szőlőültetvények esetében - azok művelésmódjától vagy ültetvénysűrűségétől függetlenül - az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelölésű borok.

2012. január 1-je után létesített ültetvény esetében csak a következő művelésmódokkal telepített ültetvényről származó szőlőből készülhetnek Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékek:

- Fejművelés
- Ernyőművelés
- Moser művelés
- Egyes függöny művelés
- Sylvoz művelés

Az ültetvénysűrűség a 2012. január 1-je után létesített ültetvény esetén legalább 3.300 tőke/ha.

A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és/vagy ikertőkés telepítés fogadható el. A sortávolság legalább 1,00 m, legfeljebb 3,60 m lehet, tőtávolság legalább 0,60 m, legfeljebb 1,20 m lehet. Ikertőkés ültetvényben a tőtávolság átlagos értéke az irányadó.

A tőketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rügyek száma – bármely művelésmód esetén – nem haladhatja meg a 32 rügy/m² értéket.

A termelési célok eléréséhez szükséges végleges termésmennyiség beállítását a vegetációs időszakban a szükséges mértékben elvégzett fűrtszabályozással kell megvalósítani.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Bács-Kiskun megye, Csongrád megye, Jász-Nagykun Szolnok megye és Pest megye szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

A maximális hozam - seprős borban kifejezve - legfeljebb 120 hl/ha lehet. Ez a hozam nem haladhatja meg a 17.100 kg/ha szőlőtermést.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Fehér bor készítéséhez használható fajták

Aletta, Arany sárfehér, Bianca, Chardonnay, Chasselas, Cserzei fűszeres, Csillám, Ezerfürtű, Ezerjő, Generosa, Hárslevelű, Irsai Olivér, Jubileum 75, Karát, Királyleányka, Kövidinka, Kunleány, Muscat ottonel, Nektár, Olasz rizling, Odysseus, Orpheus, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Pölöskei muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viktória gyöngye, Zalagyöngye, Zöld veltelini, Zenit, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot noir, Zweigelt

Rozé, siller és vörösbor készítéséhez használható fajták

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Dunagyöngye, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Merlot, Neró, Pannon frankos, Pinot noir és Zweigelt.

A borok ásványi anyag tartalma, a homokos talajra jellemzően, alacsony, kisebb ásványi anyag tartalmúak.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

Az ökológiai környezet - ~~elsősorban~~ a homoktalajnak köszönhetően - jelentős hatással van a borok jellemzőire. A termőhely borai ~~elsősorban~~ rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez jól adaptálható fajta elterjedését eredményezte (Bianca, Kövidinka, Cserszegi fűszeres, stb.).

A Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelzés igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában, itt termelik az ország szőlőmennyiségének csaknem felét. A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos jövedelemteremtő, jövedelem kiegészítő és népességmegtartó szerepe van. Az ökológiai sajátosságok (pl. homoktalajok, csapadékhiány) miatt a szőlőtermesztés az egyik leggazdaságosabb művelési ág ezen a vidéken. A szőlőtermesztés tájalkotó szerepével hozzájárul a térség vonzerejének kialakulásához.

A szőlőültetvények hatékonyan gátolták és gátolják a futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák. Az itt telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták aránya Magyarországon a legnagyobb (több mint 60%), ezekből alakul ki a borok termelésének gerince. Az ökológiai viszonyokhoz jól adaptálódott Vitis Vinifera szőlőfajból, vagy annak és a Vitis nemzetséghez tartozó fajoknak a keresztezéséből létrejött (toleráns és rezisztens) szőlőfajták piaca egyre nagyobb, ezzel biztosítható a jövedelmezőség.

A Duna-Tisza köze ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg. **Az életmód változás megváltoztatta a borfogyasztási szokásokat, melynek eredményeként fokozott igény jelentkezik az illatos, mérsékelt alkohol tartalmú, friss borok iránt. A termőhely adottsága, a termesztett fajták valamint a borászatok technológiai felkészültsége lehetőséget teremt ezen igények kielégítésére.**

A területről 500.000 hl bor kerül földrajzi jelzéssel forgalomba.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII/1. Általános jelölési szabályok

1. Az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” kifejezés helyett használható „tájbor” hagyományos kifejezés.
2. Fajtanév, hagyományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés vagy a bor színére utaló kifejezés csak úgy tüntethető fel, amennyiben betűmérete nem lehet nagyobb a földrajzi jelzés betűméreténél.

VIII/2. Az illetékes helyi borbíráló bizottság

A borok érzékszervi bírálatát a ~~Kunsági Borvidék Helyi Borvizsgáló Bizottság~~ **NÉBIH BAI** végzi.

VIII/3. A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek

A borok címkézésénél kisebb földrajzi egységek neve nem tüntethető fel.

VIII/4. A szőlőművelés előírásai

VIII/4.1. Művelésmód és ültetvénysűrűség

~~A 2012. január 1-e előtt telepített, meglévő szőlőültetvények esetében – azok művelésmódjától vagy ültetvénysűrűségétől függetlenül – az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelölésű borok.~~

~~2012. január 1-e után létesített ültetvény esetében csak a következő művelésmódokkal telepített ültetvényről származó szőlőből készülhetnek Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékek:~~

- fejművelés
- ernyőművelés
- Moser-művelés
- egyes függöny művelés
- sylvoz művelés

~~Az ültetvénysűrűség a 2012. január 1-e után létesített ültetvény esetén legalább 3.300 tőke/ha. A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és/vagy ikertőkés telepítés fogadható el. A sortávolság legalább 1,00 m, legfeljebb 3,60 m lehet, tőtávolság legalább 0,60 m, legfeljebb 1,20 m lehet. Ikertőkés ültetvényben a tőtávolság átlagos értéke az irányadó.~~

~~A tőketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rügyek száma – bármely művelésmód esetén – nem haladhatja meg a 32 rügy/m² értéket. A termelési célok eléréséhez szükséges végleges termésmenyiség beállítását a vegetációs időszakban a szükséges mértékben elvégzett fűrtszabályozással kell megvalósítani.~~

VIII/4.2. Szüret időpontja, módja és a szőlő minősége

A szüret kezdési időpontját az illetékes hegyközség választmánya évente határozza meg. Az a termék, amely a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelölés kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelölésként nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

A Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok előállításához a szőlő minimális cukortartalma és potenciális alkoholtartalma az alábbi táblázatban meghatározottak szerint alkalmazandó a mindenkor hatályos magyar és EU jogszabályok és előírások alapján.

Bortípus/kategória Bor	A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma ([%vol], 20 °C-on)
Minden bortípus esetében	13,43	8,0

Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok előállításához általánosságban, mind a kézi, mind a gépi szüret alkalmazható.

VIII/5. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül

Nem lehetséges.

VIII/6. 1. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

VIII/6. 1.1. Nyilvántartások

- keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- pincekönyv;
- szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
- az érzékszervi minősítést végző Helyi Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat;
- az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek;

VIII/6. 1.2. Bejelentések

VIII/6. 1.2.1. Termelési szándék bejelentése

A földrajzi jelzés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát a területileg illetékes hegyközségnek bejelenteni. A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 30-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

A kérelem által érintett földrajzi jelzéshez kapcsolódó hagyományos kifejezések listája:

VIII/7. Hagyományos kifejezések:

- siller
- tájbor

VIII/8. Egyéb korlátozottan használható kifejezések:

- „Muskotály”: Legalább 85 %-ban a Aletta, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér, Muscat ottonel, Nektár, Pölöskei muskotály, Tramini, szőlőfajták közül egynek, vagy többnek a terméséből készült bor.
- „Primőr”: a szüret évében palackozott bor. Szinonim megjelölésként az „újbor” kifejezés is 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

Név: Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság

Cím: 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: Tel.: +36 1 346-09-30

Fax: Fax.: +36 1 212 49 78

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

Név: Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: 06-76/503-370

Fax: 06-76/487-052

E-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Név: Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: 06-72/512-450

Fax: 06-72/512-451

E-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Név: Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: 06-66/528-180

Fax: 06-66/454-878

E-mail: bekes@mgszh.gov.hu

Név: Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: 06-46/515-700

Fax: 06-46/515-701

E-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu

Név: Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: 06-62/553-470

Fax: 06-62/426-311

E-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Név: Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
Tel.: 06-22/315-460
Fax: 06-22/502-064
E-mail: fejer@mgszh.gov.hu

Név: Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: 06-96/529-330
Fax: 06-96/529-333
E-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Név: Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.
Tel.: 06-52/523-800
Fax: 06-52/523-801
E-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Név: Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: 06-36/510-765
Fax: 06-36/510-755
E-mail: heves@mgszh.gov.hu

Név: Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.
Tel.: 06-56/505-377
Fax: 06-56/505-371
E-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Név: Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 2800 Tatabánya, Győri út 13.
Tel.: 06-34/310-909
Fax: 06-34/305-771
E-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Név: Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: 06-32/521-500
Fax: 06-32/521-524
E-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Név: Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: 06-1/329-7017
Fax: 06-1/317-6231
E-mail: pest@mgszh.gov.hu

Név: Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.
Tel.: 06-82/527-580
Fax: 06-82/315-023
E-mail: somogy@mgszh.gov.hu

Név: Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.
Tel.: 06-42/508-300
Fax: 06-42/508-311
E-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Név: Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.
Tel.: 06-74/529-869
Fax: 06-74/415-688
E-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Név: Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.
Tel.: 06-94/314-093
Fax: 06-94/327-852
E-mail: vas@mgszh.gov.hu

Név: Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
Tel.: 06-88/590-472
Fax: 06-88/407-347
E-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Név: Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.
Tel.: 06-92/550-570
Fax: 06-92/550-571
E-mail: zala@mgszh.gov.hu

- 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;
- ~~a helyi borbíró bizottság működésének ellenőrzése~~

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	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa Hegybíró
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	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa Hegybíró
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa Hegybíró

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 	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa Hegybíró
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlőszármazási bizonyítvány kérelem 	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa Hegybíró
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlőszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa Hegybíró
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 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró

Alkalmazott borászati eljárások	ellenőrzése <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 Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa Hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása

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 kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa Hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás

Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> • Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv 	Hegybíró
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, KBHBB titkár határozata 	Kunsági Borvidék Helyi Borvizsgáló Bizottsága NÉBIH BAI

Kecskemét, 2014. október 28.

A Villányi oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem**Termékleírás-módosítási kérelem****I. A kérelem benyújtója**

Név: **Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa**

Cím: 7800 Siklós Táncsis Mihály u. 20.

Telefonszám: +36 72/579-242

E-mail cím: iroda@tenkeshegykozseg.hu

Képviselő: Nagy Gergely titkár

Képviselt felek:

II. Földrajzi árujelző: Villányi oltalom alatt álló eredetmegjelölés**III. A módosítás tárgya**

1. A Villányi bor termékkategória kiegészítése a super premium terméktípussal

A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően nem minősül kisebb jelentőségűnek)

1. A módosítás tárgya: A Villányi bor termékkategória kiegészítése a super premium terméktípussal

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. A borok leírása
- III. Különös borászati eljárások
- V. Maximális hozam
- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- VII. Kapcsolat a földrajzi területtel
- VIII. További feltételek

b) indoklás:

Az elmúlt évtizedek szőlőtermesztési tapasztalatai és a Villányi Borvidéken kialakult borkészítési eljárások a Cabernet franc-t a termőhely ikon fajtásává emelték. A villányi termőhelyen a Cabernet franc-ból a hosszú ideig fahordóban és palackban történő érlelés után olyan testes, igen összetett, intenzív íz- és zamatvilággal rendelkező nagyformátumú, elegáns, jelenleg a borvidéken a legnagyobb hozzáadott értékkel bíró borok készülnek, amelyek méltóak arra, hogy megkülönböztetésben részesüljenek és a Villányi OEM borok termékhierarchiájának csúcsát foglalják el. E magasabb hozzáadott érték piacon történő érvényesítése, valamint a fogyasztók jobb tájékoztatása, a villányi borok terméktípusainak nagyobb átláthatósága, amely vonatkozik azok ár/érték arányára is, illetve a termelők számára a villányi borok megfelelő kategóriában történő pozicionálása érdekében, indokoltá vált a classicus és premium terméktípus mellé a super premium, mint a villányi OEM borok legmagasabb hozzáadott értékű kategóriájának bevezetése.

B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

1. módosítás tárgya: III. Különös borászati eljárások fejezetben a szüret módja és minősége táblázatban a 9 V/V%-hoz tartozó tájékoztató jellegű MM° értékek helytelenül szerepeltek, ezért

azt egységesen a hivatalos átváltási táblázat alapján 14,9 MM°-ra szükséges javítani. Természetesen továbbra is a 9 V/V% az irányadó minimális természetes alkoholtartalom.

2. VIII. 5. Címkézés fejezetben a kötelező jelölések kiegészítése a „Villányi franc” jelöléssel valamint a kötelező jelölések megjelenítésének egyszerűsítése.

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

Helyesírási hibák, elütési hibák javítása.

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.

Kelt: Siklós, 2014. november 14.

Bock József s. k.
elnök

Nagy Gergely s. k.
titkár

Mellékletek:

1. A termékleírás kiegészítve a módosításokkal (a módosított részek megjelölve, az összefoglaló dokumentumot érintő részek külön megjelölve).
2. Annak igazolása, hogy a kérelemben foglalt módosításokat az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezték.

VILLÁNY TERMÉKLEÍRÁS**I. NÉV**

Villány

Változatok: Villányi

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: BOR

terméktípus	
bor	fehér vörös rozé késői szüretelésű bor
classicus bor	fehér vörös rozé késői szüretelésű bor
premium bor	fehér vörös késői szüretelésű bor
<u>super premium bor</u>	<u>vörös</u>

II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális ténylegest alkoholtartal- om [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális kénessav [mg/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	fehér	9	9	4-10	1,08	*	**
2.	rozé	9	9	4-10	1,08	*	**
3.	vörös	9	9	4-10	1,2	*	**
4.	késői szüretelésű bor	13,1	9	4-10	1,4	*	**
5.	classicus fehér	9	9	4-10	1,08	*	**
6.	classicus rozé	9	9	4-10	1,08	*	**
7.	classicus vörös	9	9	4-10	1,2	*	**
8.	késői szüretelésű classicus bor	13,1	9	4-10	1,4	*	**
9.	premium fehér	11,3	9	4-10	1,0	*	**
10.	premium vörös	10,9	9	4-10	1,2	*	**
11.	késői szüretelésű premium bor	13,1	9	4-10	1,4	*	**
12.	<u>super premium vörös</u>	<u>12.83</u>	<u>12.83</u>	<u>4-10</u>	<u>1,2</u>	<u>*</u>	<u>**</u>

* a hatályos jogszabályoknak megfelelően

** a Bizottság 607/2009/EK rendelet XIV. melléklet B táblázata szerint

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	színe fehértől az aranyáig változhat, zöldes és sárgás árnyalatokkal. Illata a friss, kellemes üdétől a komplexebb fűszeres aromákig változhat (citrusfélék, virág, mézillatok stb.). Savai finomak, harmonikusan lágyak. Hosszabb érlelés esetén megjelenhetnek a teltebb ászkolási illatok.
2.	rozé	színe halvány hagymahéjtól a világospirosig változhat. Friss, gyümölcsös zamatú, üde, könnyed borok. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek
3.	vörös	színe halvány pirostól mélyvörösre változhat, testesek, komplex ízvilágúak, ahol a gyümölcsös és fűszeres aromák egyaránt jelen lehetnek. Harmonikus, lágy savak jellemzik. Hosszabb érlelés esetén megjelenhetnek az ászkolási illatok is.
4.	késői szüretelésű bor	színe a világos arany színtől a mélyarany színig változhat. Élénk savtartalom mellett a maradék cukortartalomtól függően íze és aromája a zamatos gyümölcsötől, a fűszeres, mézes, édes gyümölcsig terjedhet, ami kiegészülhet az érleltebb, teltebb aromákkal.
5.	classicus fehér	Színe a zöldesfehértől az aranyáig változhat. Illatában és zamatában intenzív, friss, könnyed gyümölcsös (citrusfélék, grapefruit stb.) jellegű, virág, méz és fűszeres jelleggel kiegészülhet. Telt, karakteres, finom, élénk savgerincű borok. Hosszabb érlelés után ászkolt illatok, finom zamatok jelenhetnek meg. Hosszan tartó ízérzet jellemzi
6.	classicus rozé	színe halvány hagymahéjtól a világospirosig változhat. Friss, üde, intenzív, gazdag gyümölcsös zamatú, ropogós szép savakkal rendelkező borok. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek
7.	classicus vörös	Színe a világos rubintól a mélyvörösre változhat. Ízvilága komplex, a fimon gyümölcsös - elsősorban a kék és piros bogyógyümölcsökre (szilva, szeder, fekete ribizli, málna stb. jellemző - aromáktól, az intenzív fűszeres aromákig terjedhet. Karakterük a bársonyostól a testesig terjedhet selymes savakkal és finom tanninokkal. Hosszantartó ízérzet jellemzi
8.	késői szüretelésű classicus bor	színe a világos aranytól a mélyarany színig változhat. Élénk savtartalmú, testesebb, intenzívebb, teltebb íz és aromaanyagok jellemzik, ahol a gyümölcsös, a fűszeres, mézes valamint az aszalt gyümölcsös íz és illatjegyei is megjelennek.
9.	premium fehér	Színe a világossárgától az aranyig terjedhet. Illat és zamatanyagai igen összetettek, elegáns, gyümölcsös és krémes jellemzőkkel. Testes, érlelt borok, a fahordós érlelés jegyei mind ízében és illatában megjelennek.
10.	premium vörös	Színe a világos rubintól a mélyvörösre változhat, akár ibolyás, lilás árnyalatokkal. Testes, koncentrált borok, igen összetett íz és zamatvilággal, ahol az intenzív gyümölcsösség (cseresznye, meggy, málna, szamóca, szilva, fekete ribizli, szeder stb.), az aszalt gyümölcsökre és lekvárookra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres, akár csokoládés íz és zamatanyagokkal. A fahordós érlelés jegyei mind ízében és illatában megjelennek.
11.	késői szüretelésű premium bor	színe a világos aranytól a mélyarany színig változhat. Testes, telt, összetett, intenzív íz és zamatvilággal rendelkező borok, ahol az érett gyümölcs, a fűszeres, mézes és az aszalt gyümölcsökre jellemző íz és zamatanyagok jelenhetnek meg.
12.	<u>super premium</u>	<u>Színe mélyvörös, akár ibolyás, lilás árnyalatokkal. Testes, vastag, igen összetett és intenzív íz- és zamatvilággal, ahol a gyümölcsös jelleg, a cabernet franc-ra jellemző kökény, erdei szamóca, szilva íz- és zamatanyagok dominálnak, aszalt gyümölcsökre és lekvárookra jellemző érlelt ízekkel és zamatokkal kiegészülve, hosszú utóízekkel. A fahordós érlelés jegyei mind ízében és illatában megjelennek. Nagyszámú, elegáns bor.</u>

II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

bortípus: fehér, rozé

II/2A. Analitikai előírások

	Típus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális kénessav [mg/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	fehér	9	9	4-10	1,08	*	**	1-2,5 bar
2.	rozé	9	9	4-10	1,08	*	**	1-2,5 bar

* a hatályos jogszabályoknak megfelelően

** a Bizottság 607/2009/EK rendelet XIV. melléklet B táblázata szerint

II/2B. Érzékszervi jellemzők

	Típus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Színe a zöldefehértől az aranyárga színig terjedhet, minden esetben gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek.
2.	rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek.

II/3 Szőlőből készült termékek kategóriái: PEZSGÓ

bortípus: fehér, rozé

II/3A. Analitikai előírások

	Típus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális kénessav [mg/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	fehér	9	9	4-10	1,08	*	**	min. 3,5 bar
2.	rozé	9	9	4-10	1,08	*	**	min. 3,5 bar

* a vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

** a Bizottság 607/2009/EK rendelet XIV. melléklet A táblázata szerint

II/3B. Érzékszervi jellemzők

	Típus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Színe a halvány sárgától az aranyárgáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal. A második alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.
2.	rozé	színe a világos hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Ízében és illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, amihez kellemes savegyensúly társul.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

	bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	fehér	nincs	nincs
2.	rozé	nincs	nincs
3.	vörös	nincs	nincs
4.	késői szüretelésű bor	nincs	édesítés, alkoholtartalom növelés
5.	classicus fehér*	nincs	édesítés
6.	classicus rozé*	nincs	édesítés
7.	classicus vörös*	nincs	édesítés
8.	késői szüretelésű classicus bor	nincs	édesítés, alkoholtartalom növelés
9.	premium fehér*	nincs	édesítés
10.	premium vörös*	legalább 1 évig fahordóban kell érlelni. Kadarka, valamint Portugieser fajtafeltüntetéssel megkülönböztetett Villányi premium borok esetében legalább 6 hónapig fahordóban kell érlelni a borokat.	édesítés
11.	késői szüretelésű premium bor	nincs	édesítés, alkoholtartalom növelés
12.	<u>super premium</u>	<u>legalább 2 évig kell érlelni, amelyből a fahordóban történő érlelés ideje legalább 1 év</u>	<u>édesítés</u>
13.	fehér szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	nincs	nincs
14.	rozé szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	nincs	nincs
15.	fehér pezsgő	nincs	nincs
16.	rozé pezsgő	nincs	nincs

*Félédes, édes, félszáraz borokat csak az ennek megfelelő természetes eredetű cukortartalommal rendelkező szőlőből, kizárólag Hárslevelű, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály, illetve Traminer fajtákból lehet készíteni.

Szőlőtermesztés - Művelésmód, ültetvénysűrűség, rügyterhelés

Az alábbi termesztéstechnológiával termelt szőlőből készülhetnek a termékek:

Terméktípus	Művelésmód 2012. 08. 01. előtt telepített ültetvénynél*	Művelésmód 2012. 08. 01-től telepített ültetvénynél	Szőlőültetvény rügyterhelése
bor: - fehér - rozé - vörös - késői szüretelésű bor	- ernyő - guyot - bak - alacsony kordon - közép magas kordon	- ernyő - guyot - bak - alacsony kordon - közép magas kordon	

	<ul style="list-style-type: none"> - magas kordon - egyes függöny** - GDC** - sylvoz** - moser** 	<ul style="list-style-type: none"> - magas kordon <p>Ültetvénysűrűsége: legalább 3 300 tő/ha</p>	
<p>classicus bor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fehér - rozé - vörös - késői szüretelésű bor 	<ul style="list-style-type: none"> - ernyő - guyot - bak - alacsony kordon - középmagas kordon - magas kordon - egyes függöny** - GDC** - sylvoz** - moser* 	<ul style="list-style-type: none"> - ernyő - guyot - bak - alacsony kordon - középmagas kordon - magas kordon <p>Ültetvénysűrűsége: legalább 3 300 tő/ha</p>	<ul style="list-style-type: none"> - bakművelésnél legfeljebb 8 rügy/m² - egyéb művelésmódnál legfeljebb 6 rügy/m², de legfeljebb 20 rügy/tőke
<p>premium bor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fehér - vörös - késői szüretelésű bor <p><u>super premium bor:</u> <u>vörös</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - ernyő - guyot - bak - alacsony kordon - középmagas kordon - magas kordon - egyes függöny** - GDC** - sylvoz** - moser** 	<ul style="list-style-type: none"> - ernyő - guyot - bak - alacsony kordon - középmagas kordon - magas kordon <p>Ültetvénysűrűsége: legalább 5 000 tő/ha</p>	<p>legfeljebb 6 rügy/m² terhelésű, de legfeljebb 15 rügy/tőke</p>
<p>széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor</p> <ul style="list-style-type: none"> - fehér - rozé 	<ul style="list-style-type: none"> - ernyő - guyot - bak - alacsony kordon - középmagas kordon - magas kordon - egyes függöny** - GDC** - sylvoz** - moser** 	<ul style="list-style-type: none"> - ernyő - guyot - bak - alacsony kordon - középmagas kordon - magas kordon <p>Ültetvénysűrűsége: legalább 3 300 tő/ha</p>	
<p>pezsgő</p> <ul style="list-style-type: none"> - fehér - rozé 	<ul style="list-style-type: none"> - ernyő - guyot - bak - alacsony kordon - középmagas kordon - magas kordon 	<ul style="list-style-type: none"> - ernyő - guyot - bak - alacsony kordon - középmagas kordon - magas kordon 	

	<ul style="list-style-type: none"> - egyes függöny** - GDC** - sylvoz** - moser** 	Ültetvénysűrűsége: legalább 3 300 tő/ha	
--	---	--	--

* 2012. augusztus 1. előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében azok sűrűségétől függetlenül az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Villány OEM-sel ellátott termékek.

** -gal jelölt művelésmódú ültetvényekről utoljára 2025. évben szüretelt szőlőből készülhet villányi termék.

Szüret módja és a szőlő minősége

Valamennyi termékkategória és terméktípus kémleletes szürettel, válogatott szőlőből készül.

A termékek az alábbi minimális természetes cukortartalmú szőlőből készíthetők:

Termékkategória és terméktípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (MM°) és potenciális alkoholtartalma (V/V%)
bor	14,9 MM° - 9 V/V%
késői szüretelésű bor	22,5 MM° - 13,1 V/V %
classicus	14,9 MM° - 9 V/V%
késői szüretelésű classicus bor	22,5 MM° - 13,1 V/V %
premium esetén a felhasznált fajták szerint:	
Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hárslevelű, Merlot, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Traminer	20 MM° - 12,83 V/V%
Kékfrankos, Olasz rizling, Pinot noir, Syrah, Zweigelt	19 MM° - 12,08 V/V%
Chardonnay	18,5 MM° - 11,71 V/V%
Ottonel muskotály, Sárga muskotály	18 MM° - 11,34 V/V%
Kadarka, Kékoportó	17,5 MM° - 10,97 V/V%
<u>super premium</u> <u>Cabernet franc</u>	<u>20 MM° - 12,83 V/V%</u>
késői szüretelésű premium bor	22,5 MM° - 13,1 V/V %
széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	14,9 MM° - 9 V/V%
pezsgő	14,9 MM° - 9 V/V%

A szüret kezdési időpontját a Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa határozza meg. Az a termék, ami a Tanács által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült „Villány” névvel nem kaphat származási bizonyítványt és Villány OEM-ként nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé. Rendkívüli körülmények (pl. időjárás, fertőzés) esetén az előzőektől el lehet térni.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A villányi körülhatárolt terület meghatározása:

Bisse, Csarnóta, Diósvizsló, Harkány, Hegyszentmárton, Kisharsány, Kistótfalu, Márfa, Nagyarsány, Nagytótfalu, Palkonya, Siklós, Szava, Túrny, Villány, Villánykövesd, Vokány településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	bortípus	maximális hozam
1.	fehér	legfeljebb 14 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
2.	rozé	legfeljebb 14 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
3.	vörös	legfeljebb 14 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
4.	késői szüretelésű bor	legfeljebb 13 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
5.	classicus fehér	legfeljebb 13 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
6.	classicus rozé	legfeljebb 13 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
7.	classicus vörös	legfeljebb 13 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
8.	késői szüretelésű classicus bor	legfeljebb 9,3 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 70 hl/ha seprős újborból készíthető
9.	premium fehér	legfeljebb 8,5 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 60 hl/ha seprős újborból készíthető
10.	premium vörös	legfeljebb 8,5 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 60 hl/ha seprős újborból készíthető
11.	késői szüretelésű premium bor	legfeljebb 6 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 45 hl/ha seprős újborból készíthető
12.	<u>super premium vörös</u>	<u>5 t/ha termés hozamú szőlőből legfeljebb 35 hl/ha seprős újborból készíthető</u>
13.	fehér szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	legfeljebb 14 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
14.	rozé szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	legfeljebb 14 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
15.	fehér pezsgő	legfeljebb 14 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
16.	rozé pezsgő	legfeljebb 14 t/ha termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kadarka, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini
2.	rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
4.	késői szüretelésű bor	Hárslevelű, Tramini, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály
5.	classicus fehér	Chardonnay, Hárslevelű, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zöld veltelini
6.	classicus rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
7.	classicus vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
8.	késői szüretelésű classicus bor	Hárslevelű, Tramini, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály
9.	premium fehér	Chardonnay, Hárslevelű, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Tramini
10.	premium vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
11.	<u>super premium vörös</u>	<u>Cabernet franc</u>
12.	késői szüretelésű premium bor	Hárslevelű, Tramini, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály
13.	fehér szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
14.	rozé szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
15.	fehér pezsgő	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
16.	rozé pezsgő	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

VII/A Bor

1. A körülhatárolt terület bemutatása

1.1. Természeti tényezők

A Villányi borvidék, mint lehatárolt termőhely szőlőültetvényei, a környező síkságból kiemelkedő Villányi-hegység déli kitettséggű lankáin kb. 25 km hosszan terülnek el.

A termőhely földrajzi helyzete alapján kimagasló mennyiségű és időtartamú napsugárzásban részesül, melyet a hőmérsékleti adatok is igazolnak. A középhőmérséklet kb. 11 °C, a vegetációs időszak átlaghőmérséklete 17,5°C. A hidegebb évszakokban a területen gyakori a köd, de a középhőmérséklet –1 °C alá nem süllyed. A csapadék évi mennyisége a sokéves átlag alapján 700 mm. Éghajlati szempontból két hatás érvényesül, keveredik a kontinentális és a mediterrán éghajlat, a szőlőborította déli lejtőkön elsősorban a mediterrán hatás érvényesül. Mérsékelt nedves vidék enyhe téllal, ahol a csapadék eloszlása viszonylag egyenletes. Éghajlata összességében kedvező a szőlőtermesztés számára. A hőmérsékletingadozás kicsi. Az uralkodó szél északi és észak-nyugati, de gyakori a nyugat-kelet irányú levegőmozgás is.

A Villányi-hegység alapkőzetét tekintve középső-triász kori mészkőből és dolomitből, jurakori tengeri üledékből származó mészkőből, valamint az alsó-kréta időszakban képződött mészkőből áll. Az alapkőzeten a Villányi borvidék túlnyomó részén csernozjom barna erdőtalaj alakult ki. A pleisztocén időszakban, a hideg, száraz éghajlatú stádiumokban kialakult lösz és löszszerű „lejtőüledék” képezi a talajok anyakőzetét. Mészben való gazdagságából adódóan könnyen aprózódik és mállik, ezért rajta termékeny talajtakaró jött létre. Ennek megfelelően a talajtakaró a lejtőkön változó vastagságú mészben gazdag agyagos lösz, melyeket a fennsík jellegű hegytetőn több helyen redzina vált. Az alapkővön található altalaj vastagsága dűlönként eltérő. A termőhelyet általában jellemzi, hogy viszonylag vastag, tápanyagokban gazdag talaj takarja az alapkőzetet.

1.2. Emberi tényezők

A villányi termőhelyen a bortermelés a régmúltra tekint vissza. Feltehetően már a kelták idejében is folyt szőlőtermesztés ezen a területen, de bizonyítottan a római időkben vonták termesztésbe a vidék kitűnő adottságú területeit, melyek kivétel nélkül a mai napig szinte folyamatos művelés alatt állnak, álltak.

A római időkben a borvidék a Sopianae provincia része volt, ahol Probus császár jóvoltából igen komoly hangsúlyt fektettek a szőlők telepítésére, művelésére. Az első írásos anyag, mely a fentieket igazolja egy oltárkövön található, melyet a Szársomlyó-hegy lábánál került elő. A felirat egy 400 arpensis (kb. 50 hektár) nagyságú szőlőültetvény telepítését dokumentálta, ami a rómaiak tartós jelenlétét és szőlőművelésük fejlettségét bizonyítja a borvidék mai területén.

IV. Béla király 1249-ben a tatárjárás után a szársomlyói vár alapítólevelében tett említést Harsány határát övező szőlőkről. A tatárjárást követő évszázadokból fennmaradt iratok mind említik a villányi szőlőket és ezzel a szőlőművelés folyamatosságát tanúsítják.

A török hódoltság jelentősen átalakította a környék bortermelését. Ugyanakkor még a török uralom alatt is egy jó ideig fennmaradt a szőlőművelés, amelyet a korabeli adóösszeírások és más iratok

bizonyítanak. Az elnéptelenedett falvakat törökökkel, szlávokkal és rácokkal, telepítették be, akik magukkal hozták kultúrájukat és szőlőtermesztési, valamint borkészítési hagyományaikat. A mai ismereteink szerint a rácoknak köszönhető az első Kadarka ültetvények telepítése, mely a mai napig jelen van a borvidék fajtaösszetételében. A fentiekén túl a vörösborok készítésének menetét is jelentősen befolyásolták, a rácok hozták magukkal a balkáni vörösborkultúra sajátos ismereteit a XV. századtól kezdődően. Így a nevükhöz fűződik a héjon erjesztés technológiájának elterjedése, és a villányi vörösborkultúra alapjainak megteremtése.

A török uralom alatt megfogyatkozott népesség pótlására a 1740-es évektől folyamatosan és szervezeten pótolták a lakosságot főleg német nemzetiségűekkel, akik magukkal hozták szőlőtermesztési és borkészítési szokásaikat, valamint fajtáikat. A németek betelepülése döntő fordulatot hozott a borvidék szőlő és bortermelésében. Nekik köszönhető, hogy a borvidéken elterjedt a Kékoportó szőlőfajta (bora a Portugieser), mely még ma is az ültetvényfelület jelentős részét teszi ki. Szakértelmüknek és szorgos munkájuknak köszönhetően jelentős minőségi változás következett be és ismét felvirágozott a környék szőlő és bortermelése. A fejlődés a pincék és prэшázak tekintetében is megmutatkozott. A betelepült német nemzetiségűeknek köszönhető java részt a villányi, a villánykövesdi, valamint az 53 műemlékké nyilvánított pincéből álló palkonyai pincesor is.

A borvidék egyik napjainkban is fontos helyet betöltő fajtája a Kékfrankos is ebben az időszakban kezdett elterjedni a borvidék területén.

A villányi borok kiváló minőségét jelzi, hogy már az 1800-as évek közepén eljutottak a tengerentúlra. Az országutak kiépítésével és a kereskedelmi kapcsolatok erősödésével a borkereskedelem 1850 után ugrásszerű fejlődésnek indult, amelynek következtében a villányi borok Európa számos piacára eljutottak és ismertté váltak.

A villányi szőlő és bortermelés fejlődését a filoxéravész törte meg. A filoxéra járvány után a szőlő és bortermelés jelentősen korszerűsödött, új fajták és új módszerek kerültek előtérbe. Ebben az időszakban jelentek meg a borvidéken az időközben világfajtvává vált francia fajták, mint a Cabernet franc, a Cabernet sauvignon, a Merlot vagy a Pinot noir, amelyeket a hagyományos fajták mellett már ekkor telepítettek.

A II. világháború után ismét átalakult a villányi szőlőtermesztés, ahol négy évtizeden keresztül a nagyüzemi gazdálkodás vált meghatározóvá. Ugyanakkor még egy ideig a korszerű borkészítési és borkezelési technológia jellemezte a nagyüzemi bortermelést is. A szőlőültetvény átalakítások következtében a korábban domináns vörösbort adó fajta a Kadarka, jelentősen visszaszorult, helyét átvette a Kékoportó, ami mellett jelentős Kékfrankos, Merlot, Cabernet franc és sauvignon, valamint Zweigelt ültetvényeket hoztak létre. A fehérbort adó fajták közül az Olasz rizling válik dominánssá, mellette a Bánáti rizling és a Hárslevelű található meg nagyobb felületen.

Az 1980-as évek végén felbomló nagyüzemi szőlőtermesztést felváltotta a kisüzemi szőlő és bortermelés, ahol a minőségi szempontok váltak meghatározóvá. A villányi borok minőségfejlődése a 2005-ben bevezetett Villányi, Villányi classicus és Villányi premium termékhierarchiával és a hozzájuk kapcsolódó kiemelt eredetvédelmi szabályozással csúcsosodott ki. **2014-ben a legmagasabb minőségi kategória létrehozása, a Villányi super premium borok típusának bevezetése teszi teljessé a Villányi eredetmegjelöléssel ellátott termékeinek hierarchiáját, ahol a legmagasabb minőség a legmagasabb értékkel párosul. A super premium borok Cabernet franc fajtából készülnek, amelyek az elmúlt évtizedek alatt a borvidéken dolgozó szőlő- és bortermelők munkája, a fajta és a termőhely adottságai között kialakult összhangnak köszönhetően a villányi termőhely vezértermékévé váltak; méltán megérdemelik azok kiemelését és a villányi termékhierarchia csúcspozícióját.**

2. A borok leírása

A Villányi fehér, rozé és vörösborok íz és illatvilágának közös jellemzője a gyümölcsös karakter, ami fehér és rozé borok esetében a frissességgel párosul, vörösborok esetében teltséggel, komplexebb, fűszeres jelleggel egészül ki.

A Villányi classicus borok az előző típushoz képest ízében és illatában intenzívebb gyümölcs, illetve fűszeres jelleg figyelhető meg, összetettebb aromaanyagokkal, teltebb, karakteresebb, finom savakkal rendelkező borok. A vörösborok testesebbek, tanninban gazdagabbak.

A Villányi premium borok testes, koncentrált borok, igen összetett íz és zamatvilággal, ahol az intenzív gyümölcsösség jellemző, sok esetben az aszalt gyümölcsökre és lekvárookra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres karakterekkel. Testes, érlelt borok, a fahordós érlelés jegyei színében, ízében és illatában minden esetben megjelennek.

A Villányi super premium borok, amelyek 100%-ban Cabernet franc fajtából készülnek, hűen tükrözi a Villányi borvidék különleges adottságait. Nagy formátumú bor, testes, vastag, komplex bor, elegáns, amelyben megjelenik a Villányra jellemző kedvesség, kerekesség, gyümölcsösség. A bor hosszú utóízzel bír és hosszabb távú érlelésre is alkalmas.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A borvidék Magyarország legdélebbre fekvő borvidéke. A helyi éghajlatot a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. Magyarországon itt köszönt be először a tavasz és a napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképesseggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához.

A borvidékre jellemző éves hőösszeg, ami elérheti a 2000 °C aktív hőösszeget, lehetővé teszi, hogy a fehér borszőlő mellett a kései érésű, színanyagban gazdag, vörösbort adó szőlőfajták is nagy biztonsággal beérjenek, és kitűnő minőséget produkáljanak a Villányi-hegység ültetvényeiben. A helyi klimatikus viszonyoknak köszönhető, hogy szinte minden évben túlérlett szőlő is szüretelhető, amelynek következtében igen elterjedtek a borvidéken a késői szüretelésű borok.

A borvidék fajtaösszetétele az évtizedek, illetve évszázadok során folyamatosan alakult, melynek egyik fontos vízváltója volt a XX. század eleje, a filoxéravészt követő időszak volt, mivel az addig hagyományosnak mondható szőlőfajták mellett megjelentek a mai értelemben vett világfajták is. Így ezek termesztése a borvidéken több mint százéves múltra tekint vissza.

A Villányi borvidék elsősorban vörösborai miatt vált ismertté és nemzetközi hírűvé, de a természeti adottságai hagyományosan a fehérborok számára is kedvezőek. A vörösbort adó szőlőfajták változatos palettájának köszönhetően, a rozé borok is szép számmal megtalálhatók a borvidék szortimentjében. Magyarországon a Villányi borvidék az egyik olyan borvidék, amelyik nagy hagyományokkal rendelkezik a siller készítés terén. A siller borok jellegüket tekintve a rozé és a vörösborok között találhatók. A vidéken az 1800-as évek második felében főként kadarkából igen számottevő volumenben készültek siller borok. Ez a fajtaszortiment mára kiegészült a francia fajtákkal és a kékfrankossal.

Az éghajlati adottságok, a meszes-lössös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok, valamint a bemutatott, a termőhelyhez kiválóan alkalmazkodó hagyományos termesztési fajták együttesen eredményezik a jellegzetes zamatú, finom savgerincű, gyümölcsös-fűszeres borokat, vörösborok esetében pedig a tanninban, színanyagban gazdag, testes, harmonikus borokat. Az alkalmazott szőlőtermesztés technológia, az évszázadok során kialakult középmagas művelésmódok továbbfokozzák a természeti és fajtaadottságokat a cukor, a színanyag és a tannintartalom tekintetében.

A vörösborok a mai napig az úgynevezett hagyományos eljárással készülnek. A magas minőséget adó villányi vörösbor készítő technológia közel 300 éves múltra tekint vissza. Így a villányi borok minőségét az évszázadok alatt felhalmozott szaktudás garantálja. Az 1980-as évek második felétől jellemző minőségjavító munka, a hegyoldalak legkiválóbb ökológiai adottságokkal rendelkező dűlőinek betelepítése, a termőhelyhez leginkább összhangban lévő szőlőfajtákkal magas tőszámú ültetvények létrehozása, a hagyományos művelésmódok és a szigorú terméskorlátozás alkalmazása, valamint a modern technológiával feldolgozott szőlő fahordós érlelése vezetett oda, hogy a borvidéken kialakult a Villányi, Villányi classicus, Villányi premium és Villányi super premium borok termékhierarchiája.

A villányi borok 1980-as évek végétől megfigyelhető markáns minőségi fejlődése számos elismerést kapott: Villány A szőlő és a bor városa (1987), „Az Év Bortermelője” címet 1991-es alapítása óta eddig négy alkalommal villányi termelőnek ítelték oda, „Az Év Pincésze” elismerésben - 2002-es fennállása óta - már szintén részesült villányi borászat. A villányi borok kiváló eredményekkel szerepelnek a hazai és nemzetközi borversenyeken. Ennek következtében a villányi borok magas presztízsű termékekké váltak a fogyasztók körében.

VII/B Széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

A boroknál már bemutatott természeti és emberi tényezők leírásán túlmenően a villányi széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra az alábbi tulajdonságok érvényesek

Emberi tényezők:

A Villányi borvidék esetében viszonylag új termékkategóriának számít a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, amelyet a pezsgőkészítési hagyományok újraélesztése után, nagy sikerrel vezettek be a villányi termelők a hazai piacon.

A termék piaci és gazdasági sikere alapvetően az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának és ismertségének köszönhető. A villányi szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor jellemzően a helyi aromatiszt fajtákból készül, melyet olyan stádiumban szüretelnek, hogy a feldolgozás során a szőlő természetes, elsődleges íz és zamatanyagai megőrizhetők legyenek, amelyet a palackozás előtti szén-dioxiddal történő dúsítás még inkább kiemel.

2. A borok leírása

A villányi szén-dioxid hozzáadásával készült fehér és rozé gyöngyözőborok harmonikus savtartalommal, frissességgel, üde, komplex gyümölcsös aromákkal jellemezhetőek.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A borvidék Magyarország legdélebbre fekvő borvidéke. A helyi éghajlatot a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. Magyarországon itt köszönt be először a tavasz és a napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképesseggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához, ami különösen fontos tényező a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok esetében, mivel a borban nem jelennek meg vegetális, fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak, amelyeket a borban jelenlévő szén-dioxid kiemelne.

A szőlőültetvények elhelyezkedése, a mediterrán jellegű klimatikus adottságok, a meszes-löszös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok valamint a termőhelynek leginkább megfelelő fajták együtt adják a termék egyedi jellegét, ami a komplex gyümölcsös illat és zamatanyagok, üde jelleg és elegáns savtartalom formájában nyilvánul meg.

VII/C Pezsgő

A boroknál már bemutatott természeti és emberi tényezők leírásán túlmenően a villányi pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek

Emberi tényezők:

A Villányi borvidéken a pezsgőgyártás 100 éves múltra tekint vissza. A Schaumburg-Lippe hercegi uradalom alapított először pezsgőgyárat a borvidéken 1912-ben. A pezsgőgyár az I. világháborúig prosperált, Crémant Rose és Crémant Blanc pezsgőkkel nagy sikerekre és országos hírnévre tettek szert. A pezsgőgyárat később a Littke család vásárolta meg és üzemeltette. A pezsgőkészítés hagyományait elevenítették fel a villányi termelők, amikor újra bevezették a villányi pezsgőt a piacra.

A termék sikere az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának, és ismertségének köszönhető. A villányi pezsgő alapvetően tradicionális eljárással, palackban erjesztéssel készül, amelynek következtében az elsődleges gyümölcsös illatok mellett a másodlagos ízek és zamatok is szépen kialakulnak.

2. A borok leírása

A hosszabb érlelés következtében színe a halvány sárgától az aranyáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges intenzív gyümölcsös, illetve fűszeres (rozé) íz és zamatanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az autolízis során keletkező illatjegyekkel és az érlelés során kialakuló másodlagos aromákkal. Üde savakkal rendelkező zamatgazdag pezsgők.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A borvidék Magyarország legdélebbre fekvő borvidéke. A helyi éghajlatot a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. Magyarországon itt köszönt be először a tavasz és a napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképesseggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához, ami különösen fontos tényező a pezsgők esetében, mivel a

borban nem jelennek meg vegetális, fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak, amelyeket a második alkoholos erjedésből származó szén-dioxid kiemelne.

A hosszú vegetációs időszak, a magas hőösszeg optimális körülményeket biztosít ahhoz, hogy a pezsgők alapborát adó szőlők megfelelően beérjenek és még az üde savaik is megmaradjanak.

A szőlőültetvények elhelyezkedése, a mediterrán jellegű klimatikus adottságok, a meszes-löszös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok valamint a termőhelynek leginkább megfelelő fajták együtt adják a villányi pezsgő egyedi jellegét, ami a második alkoholos erjesztés ellenére megőrzi zamatgazdagságát, a komplex gyümölcsös, illetve fűszeres illat és zamatanyagokat, üde jellegét és elegáns savtartalmát. A tradicionális pezsgőkészítési eljárásnak megfelelő hosszabb érlelés következtében elegáns, finom másodlagos illatokkal gyarapodott pezsgők jellemzőek a borvidékre.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. A termőhelynél kisebb földrajzi egység feltüntetése

A Villány oltalom alatt álló eredet-megjelöléssel együtt feltüntethető, a villányi lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek az alábbiak:

- a lehatárolt termőhelyet alkotó települések nevei (IV. pontban szereplő települések)
- Dűlők:

	Borvidéki település	Dűlőnév		Borvidéki település	Dűlőnév
1.	Diósvizsló	Csikorgó	25.	Palkonya	Weingarten
2.	Hegyszentmárton	Nagy-hegy	26.	Siklós	Akasztfő-dűlő
3.	Kisharsány	Bocor	27.		Csukma
4.		Hajdus	28.		Göntér
5.		Hársos	29.		Köves-föld
6.		Hegyalja	30.		Macskalyuk
7.	Nagyharsány	Dobogó	31.		Makár
8.		Domb-dűlő	32.		Városhegy
9.		Fekete-hegy	33.		Zuhánya
10.		Konkoly-dűlő	34.	Túrony	Sóta
11.		Kopár	35.	Villány	Calcberg
12.		Ördög-árok	36.		Jammertal
13.		Remete	37.		Ördög-árok
14.		Várerdő	38.		Somssich
15.	Nagyótfalu	Gombás	39.		Sterntal (Csillag-völgy)
16.		Göntér	40.	Villánykövesd	Agancsos
17.		Hajdus	41.		Ördög-árok
18.		Mandolás			
19.		Pacsér-hát			
20.		Pakai			
21.		Pillangó			
22.		Tüskés			
23.		Verebes-rét			
24.		Völgyi-dűlő			

Település feltüntetéssel az alábbi Villányi OEM-sel ellátott borok készíthetők:

- Villányi classicus
- Villányi premium
- **Villányi super premium**

Település feltüntetéssel megkülönböztetett borok esetében a szőlő legalább 85%-ának az adott település I. és II. osztályú határrészeibe tartozó ültetvényeiből kell származnia.

Dűlőnév csak premium **és super premium** bor címkéjén jelölhető.

Dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett borok esetén a feldolgozott szőlő legalább 95 %-ának az adott dűlőből kell származnia.

2. **Fajtafeltüntetés szabályai**

Fajtafeltüntetéssel történő megkülönböztetés az alábbi termékek, terméktípusok és fajták esetében lehetséges:

- Villányi classicus fehérborok esetében a borkészítéshez felhasznált fajták közül csak:
 - Chardonnay
 - Hárslevelű
 - Királyleányka
 - Olasz rizling
 - Ottonel muskotály
 - Rajnai rizling
 - Sauvignon blanc
 - Sárga muskotály
 - Tramini
 - Zöld veltelini

fajták neve tüntethető fel. A többi Villányi classicus fehérbor készítésére felhasználható fajta házasításra alkalmazható, ebben a kategóriában önálló fajtaborként nem készíthető.

- Villányi classicus rozé, vörös, Villányi premium vörös borok a Cabernet franc kivételével, valamint széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor és pezsgő esetében az összes fajtából készíthető termék fajtafeltüntetéssel.
- **Cabernet franc fajtából készült Villányi premium és super premium bor csak „Villányi franc” jelöléssel hozható forgalomba.**

Villányi fehér, rozé, siller és vörösbor nem készül fajtafeltüntetéssel.

Késői szüretelésű borok esetében Hárslevelű, Tramini, Ottonel muskotály, Olaszrizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály fajtából készülhet fajtafeltüntetéssel megkülönböztetett bor.

Fajtafeltüntetéssel megkülönböztetett Villányi classicus, premium és a késői szüretelésű borok, széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor és pezsgő esetében 85%-ban az adott szőlőfajtából kell készíteni a terméket.

Villányi super premium bor 100%-ban Cabernet franc fajtából „Villányi franc” jelöléssel készülhet.

3. Termékelőállításra vonatkozó előírások

Villányi és Villányi classicus borok, valamint a széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor előállítása az alábbi területen lehetséges:

Baranya megye
Somogy megye
Tolna megye

Villányi premium és super premium borok előállítása csak Baranya megye területén lehetséges.

A bor pezsgővé történő előállítása a termőhellyel közvetlenül nem szomszédos területeken, de Magyarország területén lehetséges.

4. Kiszerelés

A Villányi classicus, Villányi premium, Villányi super premium borokat, valamint széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbort és pezsgőt csak üvegbe palackozva lehet forgalomba hozni. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját borászati üzemből, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai. A Villányi premium **és super premium** bort csak Baranya megye hegyközségeinek pincekataszterében szereplő pincékben lehet palackozni.

Villányi és Villányi classicus borok, széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, valamint pezsgő kiszerelése a Magyarországon hegyközségi pincekataszterben szereplő pincékben lehetséges.

5. Címkézés

Az alábbi összefoglaló táblázat tartalmazza a Villány OEM borok címkézésére vonatkozó különös szabályokat:

Terméktípus	Kötelező jelölés*	Fakultatív jelölés
bor: - fehér - rozé - vörös - késői szüretelésű bor		<ul style="list-style-type: none"> • „védett eredetű bor” • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány” • „siller” • „virgin vintage” v. „első szüret”** • primőr v. újbor** • „barrique”** • „barrique-ban erjesztett” v. „hordóban erjesztett”** • „barrique-ban érlelt” v. „hordóban” érlelt** • „szűretlen”** • „termőhelyen palackozva”** • palackos kiszerelés esetén a logo feltüntetése
classicus bor:	• „Villányi classicus bor”	• kisebb földrajzi egység

<ul style="list-style-type: none"> - fehér - rozé - vörös - késői szüretelésű bor 	<ul style="list-style-type: none"> • „védett eredetű bor” • logó • évjárat 	neve** <ul style="list-style-type: none"> • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány” • „siller” • „virgin vintage” v. „első szüret”*** • primőr v. újborkor** • „barrique”*** • „barrique-ban erjesztett” v. „hordóban erjesztett”*** • „barrique-ban érlelt” v. „hordóban” érlelt** • „szűretlen”*** • „termőhelyen palackozva”***.
premium bor: <ul style="list-style-type: none"> - fehér - vörös - késői szüretelésű bor 	<ul style="list-style-type: none"> • „Villányi premium bor” • „védett eredetű bor” • logó • évjárat • <u>Cabernet franc esetén „Villányi franc”</u> 	kisebb földrajzi egység neve** <ul style="list-style-type: none"> • „siller” • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány” • „virgin vintage” v. „első szüret”*** • „barrique”*** • „barrique-ban erjesztett” v. „hordóban erjesztett”*** • „barrique-ban érlelt” v. „hordóban” érlelt** • „szűretlen”*** • „termőhelyen palackozva”***
<u>super premium bor</u> <ul style="list-style-type: none"> - <u>vörös</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • „Villányi super premium bor” • „védett eredetű bor” • „Villányi franc” • <u>logó</u> • <u>évjárat</u> 	• <u>kiseb földrajzi egység neve</u> ** <ul style="list-style-type: none"> • „<u>Districtus Hungaricus Controllatus Villány</u>” v. „<u>DHC Villány</u>” • „<u>virgin vintage</u>” v. „<u>első szüret</u>”*** • „<u>barrique</u>”*** • „<u>barrique-ban erjesztett</u>” v. „<u>hordóban erjesztett</u>”*** • „<u>barrique-ban érlelt</u>” v. „<u>hordóban</u>” érlelt** • „<u>szűretlen</u>”*** • „<u>termőhelyen palackozva</u>”***
széndioxid hozzáadásával	• „védett eredetű”	• „Districtus Hungaricus

készült gyöngyözőbor: - fehér - rozé	• logó	<i>Controllatus Villány</i> v. „DHC Villány”
pezsgő: - fehér - rozé	• „védeett eredetű” • logó	• „ <i>Districtus Hungaricus Controllatus Villány</i> ” v. „DHC Villány” • „ <i>blanc de blanc</i> ”** • „ <i>blanc de noir</i> ”** • „nyerspezsgő”** • „termelői pezsgő”**

*a jogszabályi előírásokon túl

** az erre vonatkozó előírásoknak megfelelően

A szabályos (fektetett vagy állított négyzetlap, vagy téglalap alakú) címkék esetében a címke jobb alsó sarkába a classicus bor, a premium bor, a super premium bor, a széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor és a pezsgő jelképét, a magyar kikerics (*Colchicum hungaricum*) növényről készült 1. ábrán szereplő logót kell elhelyezni. Villányi bor esetében üvegpalackos kiszerezésű termék címkéjén a logo feltüntethető az alábbi előírások szerint.

A logo külső kettős körében foglal helyet a „*Districtus Hungaricus Controllatus Villány*” kifejezés. Szabálytalan formájú (tépett alsó szélű, romboid, sarkára állított négyszög alakú, ovális stb.) címke esetén a logót a címke formájától függően, de annak alsó harmadában kell elhelyezni. A logót az adott címkével harmonizáltan (szín, betűtípus használata) kell elkészíteni és elhelyezni. A logo grafikai megjelenése legalább 2,0 cm, legfeljebb 3,0 cm átmérőjű lehet.



1. ábra: Logo

A „siller” hagyományos kifejezés feltüntetése a bortípusonként leírt vörösborkészítésre engedélyezett szőlőfajtából készült bor esetében lehetséges.

Az évjárat feltüntetésének szabályai: kötelező az évjárat feltüntetése classicus, premium, super premium és késői szüretelésű borok esetében, amelynek 85 %-ban meg kell egyeznie a címkén feltüntetett évjáratral. Villányi bor, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor és pezsgő esetében az évjárat feltüntetése nem kötelező.

6. Adatszolgáltatások

Minden parcellát, amely kisebb földrajzi egység feltüntetésével (településsel vagy dűlővel) ellátott Villányi, Villányi classicus, premium **vagy super premium** bor szőlőjét adja, a termelő köteles azt a parcella fekvése szerint illetékes hegybírónak bejelenteni első alkalommal 2012. május 31-ig. A bejelentett parcellát mindaddig az adott kategóriaként kell kezelni, amíg a termelő másként nem nyilatkozik, ami a 2011. augusztus 1. előtt bejelentett parcellákra is vonatkozik.

7. **A termékek érzékszervi bírálatát** a Villányi Borvidék Borbíráló Bizottság végzi.

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:

Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal 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

Web.: <http://www.mgszh.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@mgszh.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@mgszh.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@mgszh.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@mgszh.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@mgszh.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@mgszh.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@mgszh.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@mgszh.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@mgszh.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@mgszh.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@mgszh.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@mgszh.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@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.
Tel.: +36 82 527 580
Fax: +36 82 315 023
e-mail: somogy@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.
Tel.: +36 42 508 300
Fax: +36 42 508 311
e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.
Tel.: +36 74 529 869
Fax: +36 74 415 688
e-mail: tolna@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.
Tel.: +36 94 314 093
Fax: +36 94 327 852
e-mail: vas@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
Tel.: +36 88 590 472
Fax: +36 88 407 347
e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.
Tel.: +36 92 550 570
Fax: +36 92 550 571
e-mail: zala@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

2. Az ellenőrzések köre:

- A borászati termék 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 vizsgálata forgalomba hozott borászati termékek esetén,
- Származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése,
- A helyi borbíró bizottság működésének ellenőrzése.

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: HEGYIR és VINGIS alapján		a parcella fekvése szerint illetékes hegyközség
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	a pince helye szerint illetékes hegyközség
II. Évjáratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális termés hozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés, szőlő származási bizonyítvány kérelem; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség

	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés 	bizonyítvány iránti kérelem; <ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	hegybírója
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> Hegybíró jelenlétében történő mintavétel vagy hegybíró vagy a borvidéki tanács titkára által hitelesített minta 	<ul style="list-style-type: none"> Mintavételi jegyzőkönyv 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója vagy a Villányi Borvidék Hegyközségi Tanács titkára
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Villányi Borbíráló Bizottság
Minőségi tanúsítvány	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, Forgalombahozatali engedély borszármazási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa
A fogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzés Próbavásárlás 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv Analitikai minősítés jegyzőkönyv 	<ul style="list-style-type: none"> Villányi Borbíráló Bizottság

A Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa az ellenőrzési feladatok ellátását a borvidék rendtartásban szabályozza.

A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye

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

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

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

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

Növényfaj 1995. évi XXXIII. tv. 109/A. §-ának (2) bekezdése szerinti megnevezése	Oltalmazott fajta	Ajánlott vetési mennyiség kg/ha	Legalacsonyabb szap. fokú fémzárolt vetőmag árába épített licenszdíj 50%-a Ft/tonna + ÁFA
Járó búza	Lennox	180	4 000
	Mv Karizma	220	4 300
	Mv Kikelet	220	4 300
	Nogal	180	4 800
	SW Kadrilj	220	4 500
Járó durumbúza	Levante	220	6 200
	Saragolla	220	6 200
Tavaszi búza	GK Március	200	4 400
	Granny	200	9 500

	Lona	220	4 300
	Sensas	200	3 000
	Váne	220	4 300
Tavaszi durumbúza	Durobonus	200	9 450
	Duromax	200	9 800
	Grecale	220	6 200
	Floradur	200	3 500
Tavaszi árpa	Annabell	160	4 000
	Bojos	200	4 000
	Concerto	200	4 600
	Conchita	200	4 500
	Datcha	170	8 900
	Ebson	200	4 000
	GK Habzó	200	4 400
	Grace	200	4 600
	Jersey	200	4 600
	Malz	200	4 600
	Marthe	160	4 000
	Maurítia	200	3 100
	Overture	200	4 600

	Prestige	200	4 600
	Quench	200	4 600
	Thorgall	200	4 600
	Tocada	200	3 100
	Traveler	200	4 600
	Xanadu	160	4 000
	Victoriana	200	4 500
	Wilma	170	8 900
Tavaszi tritikálé	GK Idus	200	4 400
Tavaszi zab	Baron	150	4 950
	Effektiv	200	3 000
	GK Kormorán	180	4 400
	Mv Pehely	150	4 300
	Scorpion	160	4 000
	Typhon	150	4 950
Borsó	Concorde	250	12 000
	Kayanne	300	3 100
	Salamanca	250	12 000
	Santana	300	9 000
	Tinker	300	9 000

Lucerna	Olimpia	20	40 000
	KM Maraton	20	30 000
Olajlen	GK Sandra	100	10 000
	GK Zoltán	100	10 000
Burgonya	Balatoni rózsa	3000	4 000
	Démon	3000	4 000
	Góliát	3000	4 000
	Katica	3000	4 000
	Pannónia	3000	5 000
	Százszorszép/Rioja	3000	4 000
	White Lady	3000	4 000



A Földművelésügyi Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével a Földművelésügyi Minisztérium 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/videkfejlesztesi-miniszterium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Szinay Attila
