

# FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

A FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

## TARTALOM

8. S z á m	T á r g y	O l d a l
	<b>Közlemény</b>	
	A Balaton/Balaton-i oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem -----	221
	A Balatonboglár/Balatonboglári oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem -----	248

<b>Közlemények</b>
--------------------

**A Balaton/Balatoni oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem****Termékleírás-módosítási kérelem****I. A kérelem benyújtója**

Név: Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

Cím: 8312 Balatonederics, Kossuth u. 67.

Telefonszám: +36 87 566 015

Fax: +36 87 566 015

E-mail cím: bederics@t-online.hu

Képviselő: Németh Iván elnök

Képviselt felek: Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége (a Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége, valamint a Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa képviseletében)

**II. Földrajzi árujelző: Balaton/Balatoni (oltalom alatt álló földrajzi jelzés)****III. A módosítás tárgya****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 szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor termékkategória felvétele**

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:

A Balatoni Borvidéki Régió borvidégein az utóbbi években egyre több pincészet készít szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokat, ami egyre fokozódó népszerűségnek örvend a fogyasztóközönség részéről. Felmerült, hogy a Balaton/Balatoni oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel is forgalmazni lehessen ezeket a termékeket. A Balaton/Balatoni OFJ reputációjának erősítése megkívánja a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok felvételét a Balaton/Balatoni OFJ termékkategóriái közé.

c) a módosítás alkalmazása: 2014/2015. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

**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)

nincs

**C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK**

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

nincs

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.

Balatonederics, 2014. augusztus 18.

*Németh Iván s. k.*  
*elnök*

607/2009/EK bizottsági rendelet I. Melléklet

### Kérelem

#### ~~oltalom~~ alatt álló eredetmegjelölés módosítási kérelme

Beérkezés dátuma (NN/HH/ÉÉÉÉ)

{a Bizottság tölti ki!}

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

23

A kérelem nyelve

Magyar

Az akta száma:

{a Bizottság tölti ki!}

#### A kérelmező

A jogi vagy természetes személy neve

Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége, (a Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége, valamint a Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa képviselőjében)

Teljes címe (házszám, utca neve, település, irányítószám)

Házszám

67

Utcanev

Kossuth u.

Irányítószám

8312

Település

Balatonederics

Ország

Magyarország

Jogi státusz, méret és összetétel (jogi személyek esetén)

A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestület

Állampolgárság

—

Tel, fax, e-mail

Tel

+36 87 566 015

Fax

+36 87 566 015

E-Mail

bederics@t-online.hu

**Közzetítő**

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közzetítő(k) neve:

Földművelésügyi Minisztérium

Teljes címe (házszám, utca neve, település, irányítószám)

Házszám

11

Utcanev

Kossuth tér

Irányítószám

1055

Település

Budapest

Ország

Magyarország

Tel, fax, e-mail

Tel

+36 1 795 3844

Fax

+36 1 795 0091

E-Mail

[agrarpiaci@fm.gov.hu](mailto:agrarpiaci@fm.gov.hu)

Bizonyíték az oltalomra (harmadik ország esetén)

-

**Termékleírás**

Lapok száma

23

Aláíró(k) neve

Németh Iván (elnök)

Aláírás(ok)

-

A termékleírás elérhetősége (link)

{link a FM honlapra}

607/2009/EK bizottsági rendelet I. Melléklet

**Kérelem**

**oltalom alatt álló eredetmegjelölés módosítási kérelme**

Beérkezés dátuma (NN/HH/ÉÉÉÉ)

{a Bizottság tölti ki!}

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

23

A kérelem nyelve

Magyar

Az akta száma:

{a Bizottság tölti ki!}

**A kérelmező**

A jogi vagy természetes személy neve

Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége, (a Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége, valamint a Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa képviselőjében)

Teljes címe (házszám, utca neve, település, irányítószám)

Házszám

67

Utcanev

Kossuth u.

Irányítószám

8312

Település

Balatonederics

Ország

Magyarország

Jogi státusz, méret és összetétel (jogi személyek esetén)

A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestület

Állampolgárság

—

Tel, fax, e-mail

Tel

+36 87 566 015

Fax

+36 87 566 015

E-Mail

bederics@t-online.hu

**Közzetítő**

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Földművelésügyi Minisztérium

Teljes címe (házszám, utca neve, település, irányítószám)

Házszám

11

Utcanev

Kossuth tér

Irányítószám

1055

Település

Budapest

Ország

Magyarország

Tel, fax, e-mail

Tel

+36 1 795 3844

Fax

+36 1 795 0091

E-Mail

[agrarpiaci@fm.gov.hu](mailto:agrarpiaci@fm.gov.hu)

Bizonyíték az oltalomra (harmadik ország esetén)

-

**Termékleírás**

Lapok száma

23

Aláíró(k) neve

Németh Iván (elnök)

Aláírás(ok)

-

A termékleírás elérhetősége (link)

{link a FM honlapra}

**BALATON TERMÉKLEÍRÁS****I. NÉV**

Balaton

változatok: Balatoni

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés



## II. A BOROK LEÍRÁSA

### II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

#### II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Összes savtartalom [g/l]	Minimális összes alkohol-tartalom [%vol]	Tényleges alkohol-tartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Összes cukortartalom [g/l]	Maximális kénessav-tartalom [g/l]
1.	fehér	4,0 – 9,0	<del>min. 89,0</del>	9 – 15	1,08	*	**
2.	rozé	4,0 – 9,0	<del>min. 89,0</del>	9 – 15	1,08	*	**
3.	vörös	4,0 – 9,0	<del>min. 89,0</del>	9 – 15	1,2	*	***

\* a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „B” részének táblázata szerint

\*\* 5 g/l cukortartalom alatt 200 mg/l, felett 250 mg/l

\*\*\* 5 g/l cukortartalom alatt 150 mg/l, felett 200 mg/l

#### II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Színe a halványzöldtől a világos arany árnyalatig változik. Diszkrét, közepes illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, jácint, nárcisz, hársfavirág, orgona, akác) jellemző illatjegyek jelennek meg. Ízérzetben a gyümölcsösség mellett a lekerekedett savak, és a borok testessége jellemző, a Balatoni borokra enyhe kesernyés, mandulára emlékeztető íz világgal.
2.	rozé	A lazacszíntől a világos piros árnyalatig terjedő színvilág jellemző a Balatoni rozé borra. Közepes illatintenzitású rozéborokban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna, áfonya, meggy) illata mellett gyakran a vadrózsa, akácvirág és viola édeskés illatjegyek jelennek meg. Ízében a lekerekedett savak, alacsony tannintartalom mellett a testesség jellemző a balatoni rozé borokra egy a Balatoni borokra jellemző enyhén kesernyés lezárással.
3.	vörös	Rubinvörös színű bor, mely a vörös és bíbor jegyekkel egészülhet ki. Üde, gyümölcsös illatú vörösbor, melyben a piros húsú bogyós gyümölcsök (szeder, málna, egres, szamóca) illata közepes intenzitással jelenik meg, kiegészülve enyhe pörkölt, füstös tónusokkal és gyakran diszkrét animális illatokkal. Ízében a közepes tannintartalom és alkoholtartalom könnyedséget kölcsönöz a balatoni vörösbornak. Savai lekerekedettek és harmonikusan simulnak a gyümölcsös ízekkel (szeder, málna, ribizli, meggy), melynek végén gyakran egresre emlékeztető lezárással jellemző egy mandulára jellemző utóízzel.

### II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: pezsgő

#### II/2A. Analitikai előírások

	Bortípus	Összes savtartalom [g/l]	Minimális Összes alkohol-tartalom [%vol]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Összes cukortartalom [g/l]	Maximális kénessav-tartalom [g/l]
1.	fehér	4,0 – 9,0	<del>min. 89,0</del>	9 – 15	1,08	*	235
2.	rozé	4,0 – 9,0	<del>min. 89,0</del>	9 – 15	1,08	*	235
3.	vörös	4,0 – 9,0	<del>min. 89,0</del>	9-15	1,08	*	235

\* a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „A” részének táblázata szerint

## II/2B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Színe halványzöldtől a világos arany árnyalatig változik. Illata a Balatonra jellemző fajtagazdagság miatt mindig üde, enyhén aromatikus. Ízben lekerekedett savstruktúra jellemző, illetve a fajták sokszínűségéből eredő illat-komplexitás és gyümölcsös ízérzet.
2.	rozé	A Balatoni rozék az élénk lazac színtől az enyhén rózsaszín színig változik. Illatában a piros bogyós gyümölcsökre (cseresznye, meggy) jellemző közepes intenzitású gyümölcsösség jelenik meg. Érett lekerekedett savak jellemzőek ízében a Balatoni rozé pezsgőre, aminek véglecsengésében a termőfajra jellemző enyhe kesernyés ízérzet fedezhető fel.
3.	vörös	Rubinvörös szín jellemzi, mely vörös és bíbor színű tónusokkal egészülhet ki. Illatára a piros húsú gyümölcsök markáns dominanciája jellemző. Lekerekedett savainak és visszafogott tannintartalmának köszönhetően a Balatoni vörös pezsgőket a gyümölcsös ízek uralják.

## II/3. Szőlőből készült termékek kategóriái: szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

Bortípusok: fehér, rozé, vörös

### II/3A. Analitikai előírások

	bortípus	Összes savtartalom [g/l]	Minimális összes alkohol-tartalom [%vol]	Minimális tényleges alkohol-tartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Összes cukortartalom [g/l]	Maximális kénessav-tartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	fehér	4,0 – 10,0	<del>min. 89,0</del>	<del>9,0 – 15</del>	1,08	*	**	1-2,5 bar
2.	rozé	4,0 – 10,0	<del>min. 89,0</del>	<del>9,0 – 15</del>	1,08	*	**	1-2,5 bar
3.	vörös	4,0 – 10,0	<del>min. 89,0</del>	<del>9,0 – 15</del>	1,08	*	***	1-2,5 bar

\* a hatályos jogszabályoknak megfelelően

\*\* a Bizottság 607/2009/EK rendelet XIV. melléklet táblázatának „B” része szerint

### II/3B. Érzékszervi jellemzők

	Típus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Színe a halvány zöldtől az aranysárga színig terjedhet. A gyümölcsös illatjegyek mellett, a fehér virágokra jellemző aromakarakterek is felfedezhetők, amelyek intenzitását a hozzáadott szén-dioxid fokozza. Élénk, elegáns savtartalmú.
2.	rozé	Színe halvány rózsaszíntől a világospirosig terjedhet, aromatikája a piros bogyós gyümölcsökre (eper, cseresznye, málna) jellemző, friss, üde karakterű. Élénk, elegáns savtartalmú. A hozzáadott szén-dioxid elősegíti az illat- és zamatanyagok intenzitását.
3.	vörös	Színe a piros színtől a rubinvörös színig terjedhet. Bársonyos savak, visszafogott tannin tartalom jellemzi, ízében intenzív piros gyümölcsös karakter jelentkezik, frissességét, intenzitását fokozza a hozzáadott széndioxid.

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

**A bor édesítése:** Amennyiben az édesítés a termék előállítására engedélyezett területen kívül történik, abban az esetben az édesítési műveletet annak megkezdése előtt legkésőbb 15 napon belül be kell jelenteni az utolsó bor származási bizonyítványt kiadó hegybírónak.

**A szőlőművelés szabályai:**

1. a szőlő művelésmódja, térállása:
  - a) a 2006. szeptember 22. után telepített szőlőültetvények esetében:
    - i) művelésmód: ernyő, Moser, Sylvoz, alacsony- közép- és magas kordon, Guyot, egyes függöny, fejművelés, bakművelés
    - ii) Telepített tőkehelyek száma: minimum 3 300 tő / hektár.
  - b) a 2006. szeptember 22. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Balaton oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
2. rügyterhelés: 14 rügy/m<sup>2</sup>
3. a szüret módja: Kézi és gépi
4. a szőlő minősége:

	bortípus	a szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve
<i>BOR</i>		
1.	fehér	134,9 g/l - 8 %vol
2.	Rozé	134,9 g/l - 8 %vol
3.	vörös	134,9 g/l - 8 %vol
<i>PEZSGŐ</i>		
4.	fehér	134,9 g/l - 8 %vol
5.	Rozé	134,9 g/l - 8 %vol
6.	vörös	134,9 g/l - 8 %vol
<i>SZÉNDIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR</i>		
7.	fehér	134,9 g/l - 8 %vol
8.	Rozé	134,9 g/l - 8 %vol
9.	vörös	134,9 g/l - 8 %vol

5. a szüret időpontjának meghatározása: az illetékes hegyközségi tanács döntése alapján.

#### IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Andocs, Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Bak, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonberény, Balatonboglár, Balatoncsicsó, Balatonederics, Balatonendréd, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatongyörök, Balatonhenye, Balatonkenese, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonrendes, Balatonszabadi, Balatonszárszó, Balatonszemes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Becsehely, Bérbaltavár, Borgáta, Borszörcsök, Böhönye, Celldömölk, Csabrendek, Csapi, Csáford, Cserszegtomaj, Csoma, Csapok, Csörnyeföld, Csurgó, Dióskál, Doba, Dobri, Dörgicse, Egeraracs, Eszteregnye, Felsőörs, Galambok, Garabonc, Gyenesdiás, Gyugy, Gyulakeszi, Hegyesd, Hegymagas, Hévíz-Egregy, Hollád, Homokkomárom, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Káptalantóti, Karád, Kemeneskápolna, Kercseliget, Kerkateskánd, Kéthely, Kisapáti, Kissomlyó, Kőröshegy, Kötcse, Kővágóörs, Köveskál, Látrány, Lengyeltóti, Lenti, Lesencefalú, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Letenye, Lovas, Magyarszerdahely, Marcali, Mencshely, Mesteri, Miháld, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Mosdós, Murarátka, Muraszemenye, Nagyberki, Nagykanizsa, Nagyrada, Nagytilaj, Nemesgulács, Nemesvita, Óbudavár, Ordacsehi, Orosztony, Örvényes, Pakod, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfülöp, Rezi, Rigyác, Salföld, Sármellék, Sáska, Somlójenő, Somlósztőlős, Somlóvásárhely, Somogysámson, Somogytúr, Somogyzsitfa, Söjtör, Sümeg, Sümegprága, Szabadi, Szécsisziget, Szentantalfa, Szentbékál, Szentgyörgyvár, Szentjakabfa, Szigliget, Szólád, Szőlősgyörök, Tagyon, Tapolca, Tekenye, Teleki, Tihany, Tormafölde, Tótszentmárton, Uzsa, Valkonya, Várvolgy, Vászoly, Vindornyalak, Vindornyasztőlős, Visz, Vonyarcvashegy, Zajk, Zalabér, Zalahaláp, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó, Zalaszentgrót, Zamárdi, Zánka településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

A Balaton oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borászati termék előállításához kizárólag a lehatárolt termőterületről származó szőlő használható fel.

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

	bortípus	maximális hozam
<i>BOR</i>		
1.	fehér	120 hl/ha seprős újbtor vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	rozé	120 hl/ha seprős újbtor vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	vörös	120 hl/ha seprős újbtor vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3/ha szőlő gépi szüret esetén
<i>PEZSGŐ</i>		
4.	fehér	120hl/ha seprős újbtor vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén
5.	rozé	120 hl/ha seprős újbtor vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén
6.	vörös	120 hl/ha seprős újbtor vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén
<i>SZÉNDIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR</i>		
7.	fehér	120hl/ha seprős újbtor vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén
8.	rozé	120 hl/ha seprős újbtor vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén
9.	vörös	120 hl/ha seprős újbtor vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

bortípus		engedélyezett fajták
<i>BOR</i>		
1.	fehér	Bacchus, Piros Bakator, Bianca, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Csereszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Piros veltelini, Pölöskei muskotály,, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát Tramini, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld szagos, Zöld veltelíni, Viktória gyöngye, Viognier, Vulcanus,, Kékoportó, Pinot noir,
2.	rozé	Alibernet, Alicante boushet, Bíborkadarka, Blauburger, Baluer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Domina, Dornfelder, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kék bakator Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Nero, Pinot noir, Rubintos, Sagrantino, Syrah, Szürkebarát, Tannat, Turán, Zweigelt
3.	vörös	Alibernet, Alicante boushet, Bíborkadarka, Blauburger, Baluer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Domina, Dornfelder, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kék bakator Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Nero, Pinot noir, Rubintos, Sagrantino, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt
<i>PEZSGŐ</i>		
4.	fehér	Bacchus, Piros Bakator, Bianca, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Csereszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Piros veltelini, Pölöskei muskotály,, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát Tramini, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld szagos, Zöld veltelíni, Viktória gyöngye, Viognier, Vulcanus, Alibernet, Alicante boushet, Bíborkadarka, Blauburger, Baluer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Domina, Dornfelder, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kék bakator Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Nero, Pinot noir, Rubintos, Sagrantino, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt
5.	rozé	Bacchus, Piros Bakator, Bianca, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Csereszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Piros veltelini, Pölöskei muskotály,, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát Tramini, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld szagos, Zöld veltelíni, Viktória gyöngye, Viognier, Vulcanus, Alibernet, Alicante boushet, Bíborkadarka, Blauburger, Baluer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Domina, Dornfelder, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kék bakator Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Nero, Pinot noir, Rubintos, Sagrantino, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt
6.	Vörös	Bacchus, Piros Bakator, Bianca, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Csereszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Piros veltelini, Pölöskei muskotály,, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát Tramini, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld szagos, Zöld veltelíni, Viktória gyöngye, Viognier, Vulcanus, Alibernet, Alicante boushet, Bíborkadarka, Blauburger, Baluer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Domina, Dornfelder, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kék bakator Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Nero, Pinot noir, Rubintos, Sagrantino, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt
<i>Szendioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor</i>		
7.	fehér	Bacchus, Piros Bakator, Bianca, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas,

		Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Pintes, Piros veltelíni, Pölöskei muskotály,, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát Tramin, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld szagos, Zöld veltelíni, Viktória gyöngye, Viognier, Vulcanus,, Kékoportó, Pinot noir,
8.	rozé	Alibernet, Alicante boushet, Bíborkadarka, Blauburger, Baluer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Domina, Dornfelder, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kék bakator Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Nero, Pinot noir, Rubintos, Sagrantino, Syrah, Szürkebarát, Tannat, Turán, Zweigelt
9.	vörös	Alibernet, Alicante boushet, Bíborkadarka, Blauburger, Baluer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Domina, Dornfelder, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kék bakator Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Nero, Pinot noir, Rubintos, Sagrantino, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### VII/1. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Balaton tó körül fekvő hat borvidék alkotta Balaton oltalom alatt álló földrajzi jelzés területének legfontosabb közös természeti tényezőjét a Balaton közelsége jelenti. Közép-Európa legnagyobb felületű tava jelentősen módosítja a terület kontinentális klímáját: a nagy víztömeg hatására a nyár hűvösebb, a levegő párásabb és a tél enyhébb az azonos szélességi fokon elhelyezkedő európai területeknél.

A Balaton temperáló hatása mellett fontos kiemelni azt a ténytet, hogy a Balaton északi partjától távolabb húzódó Bakony-hegység védi a medencét a hideg északi és nyugati szelek betörésétől, melyek hatásaként a havi átlaghőmérséklet a legmelegebb hónapokban sem emelkedik 53 év átlagában 25 °C fölé, Az évi középhőmérséklet magasabb az átlagosnál 9-11 °C, az évi napsütéses órák száma: 1900 óra körül alakul. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm.

A Balaton lehatárolt termőterületen a szőlők általában a Balaton tó környéki domb- és hegyoldalak déli, délkeleti és délnyugati dűlőin terülnék el.

Talaját tekintve a Balaton lehatárolt termőterület jellegzetes talaja a Rhamann-féle agyagbemosódásos barna erdőtalaj.

#### 2. A borok leírása

A Balatoni borokra jellemző frissesség, érett savstruktúra, és testes borok alapozták meg a balatoni borok hírnevét az évezredek folyamán. A balatoni táj és a környező hegy- és domboldalak története elválaszthatatlan a szőlő-és borkultúra történetétől, azzal szervesen összekapcsolódik.

A történeti leírások szerint a területen a római kort megelőzően foglalkoztak az itt élők szőlő- és bortermesztéssel. A római korban Pelso-nak nevezett Balaton fejlett szőlőkultúrájára utal a tó nyugati medencéjében végzett ásások során fellelt, a bortermesztéshez és borkóstoláshoz köthető eszközök. A környék borkultúrája az ókorban Probus császár intézkedéseinek köszönhetően lendült fel, és a Borostyán kőúton keresztül került értékesítésre az észak-európai országok irányába.

A középkori Magyarországon a Balaton környéki borok presztízst jól mutatja az a tény, hogy a földesuraknak kiváltság volt Balaton környéki szőlőuradalmat kapni királyhoz való hűségük jutalmául. A szőlő- és borkultúra fejlődése tekintetében fontos kiemelni azokat az egyházi birtokokat, és monostorokat, melynek köszönhetően a Balatoni borok hosszú időn keresztül az egyházi liturgia kedvelt miseborai voltak hazánkban és külföldön is. A Balatoni bor hírnevét mutatja, hogy a helyi egyházi rendek legfontosabb bevételi forrását a bor jelentette a középkorban.

Más magyar borvidékkel szemben, a Balaton környékén a török vést követően letelepült idegen ajkú lakosság a helyi, autochton fajták (pl.: Bakator, Juhfark, Kéknyelű, Pintes) termesztését folytatták a vidéken, melyek többsége a pontusi fajtakörbe tartozik. A filoxéra vészig ezek a borok alapozták meg a Balatoni borok hírnevét a közeli európai országokban.

A Balatoni szőlőtermelők tömegét ugyan gazdaságilag ellehetetlenítette a filoxéra járvány, de a borrhíó viszonylag rövid idő alatt visszaszerezte egykori hírnevét. A területen ekkor megjelenő Olasz rizling és Szürkebarát mára a régió nevével elválaszthatatlan fajtának tekinthető. A második világháborúig a Balatoni borok keresett termékek voltak az európai (német, osztrák, skandináv) és a tengeren túli (Egyesült Államok) országokban is.

A régió termőtájának egyediségét és hírnevét mutatja, hogy az államszocializmus időszakában a visszafogott nyugati borexport ellenére „Balaton” néven szállítottak borokat a nyugat-német piacra, melyek keresett és kedvelt termékeknek számítottak ezen időszakban is.



A magyar nemesítésű, a helyi ökológiai adottságokhoz adaptálódott aromatikus fajták (pl.: Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Zeus) termesztésbe vonásával könnyen alkalmazkodott a borrégió az elmúlt húsz év fogyasztói elvárásaihoz.

A Balatoni borok hírnevét az elmúlt száz évben segítette elő a tó turisztikai fejlődése. Az ide érkező turisták számára a szőlőhegyek fontos tájépítő elemet jelentenek. A borászatnak a Balatoni turizmusban betöltött történelmi szerepét mutatja, hogy az 1904-ben megalapított Balatoni Szövetségnek több borvidék a lapító tagja volt.

A különböző borutakon és borünnepek alkalmával közvetlenül is megismerkedhetnek a balatoni termelők boraival, melyet lakóhelyükre hazatérve is szívesen fogyasztanak és keresnek.

### 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Balaton egyedi szubmediterrán-kontinentális klímájának köszönhetően a szőlő növekedéséhez egész évben biztosítottak az optimális feltételek: a Balaton tó víztömegének nyári hűsítő hatása, valamint a vízpárolgásból adódó magasabb relatív páratartalom miatt a légköri aszály és az aszálynapok száma alacsony. A téli és a tavaszi csapadékot jól megőrző agyagbemosódásos barna erőtalajok állandó vízellátását biztosítanak a szőlő növekedésének. Ezen egyedülálló klimatikus és talajtani viszonyoknak köszönhetően a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, így a borban a vegetális és fűledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A Balaton vízfelületének reflektáló hatására több fény éri a Balatoni ültetvényeket a domb- és hegyoldalokon, mint ami az átlagos napsütötte órák számából következne. Különösen fontos ez a tény a mediterrán anticiklonok biztosította hosszú, napos ősz folyamán. A Balatoni termelők által évszázadok óta termesztett közepes (pl.: Juhfark, Chardonnay, Rizlingszilváni) és késői érésű fajták (pl.: Olasz rizling, Szürkebarát) is magas cukorfokkal szüretelhetők, így a Balatoni borok testesek, telt ízűek, zamatosak.

A magas relatív páratartalmú nyári levegőt a Bakony hegység irányából esténként lezúduló hűvös szellők frissítik fel. Ez az állandó légmozgás a szőlőn a gombás megbetegedések elterjedését fékezi, így a szőlő egészségesen szüretelhető. Így a Balatoni borok gyümölcsösek, savai lekerekedettek, érettek, rozé- és vörösborok esetében a tanninok selymesek és elegánsak.

A fajtaszerkezetből és a borok érzékszervi adottságaiból adódóan a Balatoni borok a külföldi vásárlók között is kedvelt terméknek tekinthető. Ennek sikerét mutatja, hogy a borrégióban termelt borok egyötöde külföldön (pl.: Oroszország, Lengyelország, Kína, Németország) kerül értékesítésre.

A Balatoni borok hírnevének és minőségének legjelentősebb szakmai elismerését jelzi, hogy a legrangosabb magyar borászati díjat, az 1991-től évente kihirdetésre kerülő „Év bortermelője” kitüntetést, 4 alkalommal Balatoni borász vehette át.

## **VII/2. PEZSGŐ**

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Balaton tó körül fekvő hat borvidék alkotta Balaton oltalom alatt álló földrajzi jelzés területének legfontosabb közös természeti tényezőjét a Balaton közelsége jelenti. Közép-Európa legnagyobb felületű tava jelentősen módosítja a terület kontinentális klímáját: a nagy víztömeg hatására a nyár hűvösebb, a levegő párásabb és a tél enyhébb az azonos szélességi fokon elhelyezkedő európai területeknél.

A Balaton temperáló hatása mellett fontos kiemelni azt a tény, hogy a Balaton északi partjától távolabb húzódó Bakony-hegység védi a medencét a hideg északi és nyugati szelek betörésétől, melyek hatásaként a havi átlaghőmérséklet a legmelegebb hónapokban sem emelkedik 53 év átlagában 25 fok fölé. Az évi középhőmérséklet magasabb az átlagosnál 9-11 °C, az évi napsütéses órák száma: 1900 óra körül alakul. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm.

A Balaton lehatárolt termőterületen a szőlők általában a Balaton tó környéki domb- és hegyoldalak déli, délkeleti és délnyugati dűlőin terülnek el.

Talaját tekintve a Balaton lehatárolt termőterület jellegzetes talaja a Rhamann-féle agyagbemosódásos barna erdőtalaj.

## 2. A borok leírása

A Balatoni pezsgő minőségét elsősorban az itt termelt küvé borok minősége garantálja, melyekre a frissesség, és a pezsgősítés szempontjából nélkülözhetetlen érett és markáns savstruktúra jellemző. A Balatoni pezsgő meghatározó íz jegye a gyümölcsösség, mely hosszan köszön vissza a bor ízében.

A csodálatos balatoni tájon termelt pezsgő története az elmúlt hatvan évre vezethető vissza. A pezsgő készítés központjainak infrastrukturális beruházásai ekkor valósult meg a borrégióban, melyek szakmai sikerén azóta több helyi pincészet is fejlődésnek indult, és öregbítették a Balatoni pezsgők hírnevét.

A Balatoni pezsgők hírnevét mutatja, hogy a borrégióban előállított pezsgők a magyar pezsgőpiac közel egyharmadát adják.

A Balatoni pezsgők minőségét a nagyszámú fajták különleges harmóniája garantálja. Ezt a széles fajtakört az itt letelepedő, soknemzetiségű lakosság alakította ki az évezredek folyamán:

- helyi jelentőségű, a honfoglaló magyarok által behozott (pontusi fajtacsoport) fajták leszármazottjainak tekinthető fajták (pl.: Kéknyelű, Bakator, Juhfark, Pintes);
- főként a filoxéravészt követően megjelenő nyugati (occidentalis) fajtacsoportba tartozó fajták (pl.: Chardonnay, Olasz rizling, Szürkebarát);
- a modern korban megjelent, a helyi ökológiai adottságokhoz nemesített fajták (pl.: Zeus, Zenit, Csereszegi fűszeres) helyi nemesítésű fajták

együttes jelenléte jellemző a Balatoni borrégióban.

## 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A sokszínű Balatoni fajtaszerkezetből adódóan, az itt készült küvék házasításának összhangja jelenti a Balatoni pezsgők diszkrét, ugyanakkor elegáns illatának és a gyümölcsös ízérzet alapját. A Balatoni pezsgők gyümölcsös és komplex ízérzete és illatstruktúrája visszavezethető a különböző fajtakörbe sorolt fajtákra, melyeket a Balatonon termesztenek.

A Balatoni pezsgők gyümölcsös karakterének másik környezeti hatását az jelent, hogy a magas relatív páratartalmú nyári levegőt a Bakony hegység irányából esténként lezúduló hűvös szellők frissítik fel. Ez az állandó légmozgás a szőlőn a gombás megbetegedések elterjedését fékezi, így a szőlő egészségesen szüretelhető.

A Balaton egyedi szubmediterrán-kontinentális klímájának köszönhetően a szőlő növekedéséhez egész évben biztosítottak az optimális feltételek: a Balaton tó víztömegének nyári hűsítő hatása, valamint a vízpárolgásból adódó magasabb relatív páratartalom miatt a légköri aszály és az aszálynapok száma alacsony. A téli és a tavaszi csapadékot jól megőrző agyagbemosódásos barna erdőtalajok állandó vízellátását biztosítanak a szőlő növekedésének. Ezen egyedülálló klimatikus és talajtani viszonyoknak köszönhetően a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, így a pezsgőben a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A Balaton vízfelületének reflektáló hatására több fény éri a Balatoni ültetvényeket a domb- és hegyoldalokon, mint ami az átlagos napsütötte órák számából következne. Különösen fontos ez a tény a mediterrán anticiklonok biztosította hosszú, napos őszi folyamán, ezért a Balatoni pezsgők testesek, telt ízérzetűek, zamatosak.

A Balatoni pezsgők hírnevének és minőségének legjelentősebb szakmai elismerését jelzi, hogy a legrangosabb magyar borászati díjat, az 1991-től évente kihirdetésre kerülő „Év bortermelője”

kitüntetés, első alkalommal a pezsgőkészítők közül, a Balatoni borrégióban dolgozó Garamvári Vencel vehette át 2006-ban.

### VII/3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Balaton tó körül fekvő hat borvidék alkotta Balaton oltalom alatt álló földrajzi jelzés területének legfontosabb közös természeti tényezőjét a Balaton közelsége jelenti. Közép-Európa legnagyobb felületű tava jelentősen módosítja a terület kontinentális klímáját: a nagy víztömeg hatására a nyár hűvösebb, a levegő párásabb és a tél enyhébb az azonos szélességi fokon elhelyezkedő európai területeknél.

A Balaton temperáló hatása mellett fontos kiemelni azt a tényt, hogy a Balaton északi partjától távolabb húzódó Bakony-hegység védi a medencét a hideg északi és nyugati szelek betörésétől, melyek hatásaként a havi átlaghőmérséklet a legmelegebb hónapokban sem emelkedik 53 év átlagában 25 fok fölé. Az évi középhőmérséklet magasabb az átlagosnál 9-11 °C, az évi napsütéses órák száma: 1900 óra körül alakul. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm.

A Balaton lehatárolt termőterületen a szőlők általában a Balaton tó környéki domb- és hegyoldalak déli, délkeleti és délnyugati dűlőin terülnek el.

Talaját tekintve a Balaton lehatárolt termőterület jellegzetes talaja a Rhamann-féle agyagbemosódásos barna erdőtalaj.

~~A boroknál bemutatott természeti és emberi tényezőinek leírásán túlmenően a balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra az alábbi tulajdonságok érvényesek:~~

---

Megegyezik a VII/1. 1-es pontjával.

#### 2. A borok leírása

A Balaton Borrégióban termelt szén-dioxid hozzáadásával készült ~~g~~Gyöngyöző-borok jellemzője a frissesség, harmónia, élénk savkarakter, gyümölcsös ízvilág. A termékek harmóniáját, frissességét, gyümölcsösségét emeli a hozzá-adott oldott szén-dioxid.

#### 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A sokszínű Balatoni fajtaszerkezetnek köszönhető az itt készült szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok diszkrét, ugyanakkor gyümölcsös ízvilága.

A Balatoni szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok gyümölcsös karakterének másik környezeti ~~okát hatását~~ az jelenti, hogy a meleg, magas relatív páratartalmú nyári levegőt a Bakony-hegység irányából esténként lezúduló hűvös szellők frissítik fel. Ez az állandó légmozgás a szőlőn a gombás megbetegedések elterjedését fékezi, így a szőlő egészségesen szüretelhető.

A Balaton egyedi szubmediterrán-kontinentális klímájának köszönhetően a szőlő növekedéséhez egész évben biztosítottak az optimális feltételek: a Balaton tó víztömegének nyári hűsítő hatása, valamint a vízpárolgásból adódó magasabb relatív páratartalom miatt a légköri aszály és az aszálynapok száma alacsony. A téli és a tavaszi csapadékot jól megőrző agyagbemosódásos barna erdőtalajok állandó vízellátását biztosítanak a szőlő növekedésének. Ezen egyedülálló klimatikus és talajtani viszonyoknak köszönhetően a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, így a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokban a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A Balatoni Borrégió egyben egy kiemelten fontos turisztikai régió, ahol a borturizmus az egyik meghatározó turisztikai attrakciót jelenti. A Balatoni Borrégióban készült szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok napjainkban keresett terméké váltak, különös hírnévre tettek szert.

~~A Balatoni Borrégió szőlőtermesztési sajátosságai közé tartozik a széles fajta összetételre alapuló szőlő kultúra. Ezen sokszínű szőlő alapanyag piaci elhelyezését segíti a széndioxid hozzáadásával készült gyöngyöző bor, mint innovatívnak tekinthető termék kategória. Mindezt alátámasztja, hogy a Balatoni Borrégió egyben egy kiemelten fontos turisztikai régió, ahol a borturizmus az egyik meghatározó vonzerő. A széndioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok napjainkban divatos terméké váltak, így segíthetik a balatoni borturizmus fejlődését, szélesebb fogyasztói rétegek megnyerését.~~

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

## VIII/1 Jelölési szabályok:

- a) a borok esetében az oltalom alatt álló földrajzi jelzés kifejezés helyettesíthető a „tájbor” hagyományos kifejezéssel
- b) a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

	bortípus	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szűret vagy virgin vintage	újbor vagy primőr	Szűretlen	Muskotály	Siller	Palackban erjesztett	termelői pezsgő	cuvée vagy küvé
<b>BOR</b>										
1.	Fehér	+	+	+	+	+	-	-	-	+
2.	Rozé	-	+	+	+	-	-	-	-	+
3.	Vörös	+	+	+	+	-	+	-	-	+
<b>PEZSGŐ</b>										
4.	Fehér	-	-	-	-	+	-	+	+	+
5.	Rozé	-	-	-	-	-	-	+	+	+
6.	Vörös	-	-	-	-	-	-	+	+	+
<b>SZÉNDIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR</b>										
7.	Fehér	-	+	+	-	+	-	-	-	+
8.	Rozé	-	+	+	-	-	-	-	-	+
9.	Vörös	-	+	+	-	-	+	-	-	+

+: engedélyezett a jelölése

-: nem engedélyezett a jelölése

## VIII/2 A kiszerelésre vonatkozó szabályok: Valamennyi kiszerelési mód megengedett

## VIII/3 Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: a Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága

## VIII/4 Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
- keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
  - forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
  - A Balaton termékleírást benyújtó borvidékek hegyközségi tanácsai által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
  - pincekönyv;
  - Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- b) Bejelentések
- Termelési szándék bejelentése: A Balaton oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borászati termék termelésének – beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. Ez a bejelentés visszavonásig érvényes.

## VIII/5 Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

- a) Tolna megye: Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcse, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyönk, Györe, Györköny, Hőgyész, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kísszekely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Magyarkeszi, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Ozora, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Závod, Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Hanc, Kakasd, Kéty, Medina, Őcsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba
- b) Fejér megye: Bicske, Csabdi, Alcsútdoboz, Etyek, Felcsút, Gyúró, Kajászó, Martonvásár, Tordas, Vál, Gárdony, Kápolnásnyék, Nadap, Pákoz, Pázmánd, Sukoró, Velence, Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd, Zámoly, Aba, Igar, Lajoskomárom, Mezőkomárom, Seregélyes, Szabadhidvég
- c) Komárom-Esztergom megye: Ászár, Bársonyos, Császár, Csép, Ete, Kerékteleki, Kisbér, Nagyigmánd, Vérteskethely, Baj, Bajót, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Kesztlőc, Kocs, Lábatlan, Moca, Neszmély, Nyergesújfalu, Mogyorósbánya, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vértesszőlős
- d) Baranya megye: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszű, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótóttós, Mecseknádas, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend,
- e) Zala megye: Keszthely

## IX. ELLENŐRZÉS

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

#### Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászat Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: [bmi@nebih.gov.hu](mailto:bmi@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.nebih.gov.hu>

(2) Kormányhivatalok:

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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:zala@mgszh.gov.hu)

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

**2. Az ellenőrzések köre és módja:**

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

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	Hegyír elektronikus adatlap	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	területileg illetékes hegyközségi tanács
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<b>II-I Szőlő eredetének igazolása</b>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási</li> </ul>	Szőlő területe

		bizonyítvány	szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>II-II Bor eredetének igazolása</b>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója  területileg illetékes hegyközségi tanács
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<b>III-I Bor eredetének igazolása</b>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója  területileg illetékes hegyközségi tanács
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>III-II Bor forgalomba hozatali eljárás</b>			

Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Balatoni Borrégió szabályzata szerinti mintavétel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> </ul>	Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága
Analitikai paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analitikai vizsgálat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analitikai vizsgálat jegyzőkönyve</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Akkreditált laboratórium</li> </ul>
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzés</li> <li>Próbavásárlás</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> <li>Analitikai minősítés jegyzőkönyv</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Akkreditált laboratórium</li> <li>Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága</li> </ul>

## A Balatonboglár/Balatonboglári oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem

### Termékleírás-módosítási kérelem

#### I. A kérelem benyújtója

Név: Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa  
Cím: 8630 Balatonboglár, Zrínyi u.93.  
Telefonszám: 06-70/ 489-8620; 06-20/982-2315  
E-mail cím: *niklolga@t-online.hu, ferenc@bujdosó.com*  
Képviselő: *Bujdosó Ferenc, elnök*

#### II. Földrajzi árujelző: Balatonboglár/Balatonboglári (oltalom alatt álló eredetmegjelölés)

#### III. A módosítás tárgya

##### 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 Cot (Malbec) fajta felvétele az engedélyezett szőlőfajták közé
  - a) a termékleírás érintett fejezetei: VI. Engedélyezett szőlőfajták
  - b) indoklás: A Balatonboglári borvidéken kísérleti jelleggel korábban már telepítettek Cot fajtát, melynek termesztése eredményes, a belőle készült bor minősége megfelelő volt, és kiválóan illeszkedett a Balatonboglár eredetmegjelöléssel jelölt borok sorába, jól szélesítve a borvidék kínálatát.

## **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)

2. A termelői pezsgő és termelői minőségi pezsgő minimális összes alkoholtartalmának 10,0 V/V %-tól 11,5 V/V %-ra történő emelése annak érdekében, hogy a minimális összes alkoholtartalom értéke összhangban legyen a minimális tényleges alkoholtartalom értékével.

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

b) indoklás: a hatályos szabályok 10,0 V/V %-ban határozzák meg a termelői pezsgő és a termelői minőségi pezsgő minimális *összes* alkoholtartalmát. E termékek ugyanott meghatározott minimális *tényleges* alkoholtartalma azonban 11,5 V/V %, így *de facto* nem hozható forgalomba termelői pezsgő és termelői minőségi pezsgő Balatonboglár eredetmegjelöléssel 11,5 V/V % alatti minimális összes alkoholtartalommal. A termékleírás e módosítása a gyakorlatban tehát nem módosítást, hanem az érintettek tisztább, érthetőbb tájékoztatását eredményezi.

## **C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK**

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

NINCS

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.

Balatonboglár, 2015. június 18.

*Bujdosó Ferenc s. k.  
elnök*

## **BALATONBOGLÁR TERMÉKLEÍRÁS**

### **I. NÉV**

Balatonboglár (Balatonboglári)

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

### **II. A BOROK LEÍRÁSA**

#### **II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor**

Bortípusok: fehér, rozé, vörös

#### **II/1A. Analitikai előírások**

	bortípus	Minimális összes alkohol- tartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimum tényleges alkohol- tartalom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes kénessav- tartalom [mg/l]	Összes cukortar- talom [g/l]
1.	Fehér	9,0	4,6 – 10,0	6,0	*	**	***
2.	Rozé	9,0	4,6 – 10,0	6,0	*	**	***
3.	Vörös	9,0	4,6 – 10,0	9,0	*	**	***

\* A vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték, kivétel válogatott szüretelésű bor, késői szüretelésű bor hagyományos kifejezés, valamint töppedt szőlőből készült bor, főbor és jégbor korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén a megengedett maximális illósavtartalom 2,0 g/liter

\*\* A vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

\*\*\* 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „B” részének táblázata szerint

#### **II/1B. Érzékszervi jellemzők**

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Halvány szalmasárgától az erőteljes szalmasárgáig változó színű bor, melyben enyhén zöldes árnyalatok figyelhetők meg. Üde, fűszeres, gyümölcsös (citrusfélék, sárga húsú őszibarack) fehérborok élénk illatintenzitással és komplex illataromákkal. Ízében az élénk savérzet mellett az illataromákra jellemző gyümölcsök intenzív, hosszan tartó íze jellemző.
2.	Rozé	Halvány rózsaszíntől a lazac színig terjedő rozébor, melynek csillogó színében enyhe ibolyás színtónus figyelhető meg. Rendkívül gyümölcsös illataromájú (szeder, málna, áfonya), gyümölcsös ízvilággal rendelkező, könnyed, élénk savérzetű gyümölcsös bor. Fahordós érlelés jegyei sem ízében sem illatában nem jelenik meg.
3.	Vörös	Színe a halványpirostól az erőteljesebb rubin színig terjed. A Balatonboglári vörösborokra az üde gyümölcsösség jellemző illatukban, különösen a piros bogyós gyümölcsök dominálnak (eper, málna, szeder) gyakran kiegészülve a fahordós érlelésből származó enyhe jegyekkel. Selymes struktúrájú, elegáns, érett tanninú vörösbor, az illataromákra jellemző gyümölcsök intenzív, hosszan tartó ízérettel.

**II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: pezsgő**

Bortípusok: fehér, rozé, vörös, fehér termelői pezsgő, rozé termelői pezsgő, vörös termelői pezsgő

**II/2A. Analitikai előírások**

	bortípus	Minimális összes alkohol- tartalom [%vol]	Összes savtar- talom [g/l]	Minimális tényleges alkohol- tartalom [%vol]	Minimális túlnyomás a palackban 20 °C-on [bar]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes kénssav- tartalom [mg/l]	Összes cukor- tartalom [g/l]
1.	Fehér	9,5	4,6 – 10,0	9,5	3,0	1,08	*	**
2.	Rozé	9,5	4,6 – 10,0	9,5	3,0	1,08	*	**
3.	Vörös	9,5	4,6 – 10,0	9,5	3,0	1,08	*	**
4.	Fehér termelői pezsgő	<del>10</del> <u>11,5</u>	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08	*	**
5.	Rozé termelői pezsgő	<del>11,5</del> <u>11,5</u>	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08	*	**
6.	Vörös termelői pezsgő	<del>11,5</del> <u>11,5</u>	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08	*	**

\* A vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

\*\* 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „A” részének táblázata szerint

**II/2B. Érzékszervi jellemzők**

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe ezüstös halványsárga, illata közepes intenzitású és a fehér húsú gyümölcsök illata meghatározó. Légies zamatára a jól integrálódott közepesen magas savtartalom és a primer aromák harmóniája jellemző.
2.	Rozé	Színe a világos hagymahéj színtől a sötétebb rózsaszínig terjedhet. Illatát a piros bogyós gyümölcsök (főként: cseresznye, meggy) jellemzik, ízében a közepes savtartalom mellett a frissesség és a hosszú gyümölcsös utóíz jellemzi.
3.	Vörös	Színe a Balatonboglári vörösbornak megfelelő tartományban mozoghat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek a jellemzőek, ízében a primer gyümölcsöket kiemeli a második alkoholos erjedésből származó ún. biológiai szénsav.
4.	Fehér termelői pezsgő	Színe az ezüstös halvány sárgától az aranysárgáig terjedhet. Illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös illatvilág, valamint a palackos érlelési idő előrehaladtával az élesztős, kenyeres karakterek nagyobb intenzitása mellett az autolízis illatai és ízei a jellemzőek. Ízét a gyümölcsös primer karakterek és az érlelésből származó ízek optimális összhangja jellemzi. A Balatonboglári fehér termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely jól harmonizál az érlelt alapbor zamataival.
5.	Rozé termelői pezsgő	Színe a világos hagymahéj színtől a sötétebb rózsaszínig terjedhet. Illatát a piros bogyós gyümölcsök és a frissen sült kenyérhéj illatának a keveredése jellemzik. Ízében gyümölcsös primer karakterek, a palackos érlelésből származó ízek és az érlelési jegyek jelentkeznek. A Balatonboglári rozé termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely kiemeli a Balatonboglári rozé termelői pezsgő gyümölcsös jegyeit.



6.	Vörös termelői pezsgő	Színe a vörösbarnak megfelelő tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek, valamint az autolízis illata a jellemző. A Balatonboglári vörös termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely jól harmonizál az érlelt alapbor zamataival.
----	-----------------------	--

### II/3. Szőlőből készült termékek kategóriái: minőségi pezsgő

Bortípusok: fehér, rozé, vörös, fehér minőségi termelői pezsgő, rozé minőségi termelői pezsgő, vörös minőségi termelői pezsgő

#### II/3A. Analitikai előírások

	bortípus	Minimális összes alkohol- tartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkohol- tartalom [%vol]	Minimális túlnyomás a palackban 20 °C-on [bar]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes kénssav- tartalom [mg/l]	Összes cukortar- talom [g/l]
1.	Fehér	10,0	4,6 – 10,0	10,0	3,5	1,08	*	**
2.	Rozé	10,0	4,6 – 10,0	10,0	3,5	1,08	*	**
3.	Vörös	10,0	4,6 – 10,0	10,0	3,5	1,08	*	**
4.	Fehér minőségi termelői pezsgő	<u>11,5</u> <del>10,0</del>	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08	*	**
5.	Rozé minőségi termelői pezsgő	<u>11,5</u> <del>10,0</del>	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08	*	**
6.	Vörös minőségi termelői pezsgő	<u>11,5</u> <del>10,0</del>	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08	*	**

\* A vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

\*\* a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „A” részének táblázata szerint

#### II/3B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe az ezüstös halvány sárgától az aranyáig terjedhet. Illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös illatvilág, valamint kenyes karakterek meghatározók. Ízét a gyümölcsös primer karakterek és az érlelésből származó ízek optimális összhangja jellemzi. Az második alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.
2.	Rozé	Színe a világos hagymahéj színtől a sötétebb rózsaszínig terjedhet. Illatát a piros bogyós gyümölcsök és a frissen sült kenyérhéj illatának a keveredése jellemzi. Ízében gyümölcsös primer karakterek, az érlelésből származó ízek és az érlelési jegyek jelentkeznek. Ízét kiemeli a második alkoholos erjedésből származó ún. biológiai szénsav.
3.	Vörös	Színe a vörösbarnak megfelelő tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek, valamint az autolízis illata a jellemző. Ízében a primer gyümölcsöket kiemeli a második alkoholos erjedésből származó ún. biológiai szénsav.
4.	Fehér minőségi termelői pezsgő	Színe az ezüstös halvány sárgától az aranyáig terjedhet. Illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös illatvilág, valamint a palackos érlelési idő előrehaladtával az élesztős, kenyes karakterek nagyobb intenzitása mellett az autolízis illatai és ízei a

		jellemzőek. Ízét a gyümölcsös primer karakterek és az érlelésből származó ízek optimális összhangja jellemzi. A Balatonboglári fehér minőségi termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely jól harmonizál az érlelt alapbor zamataival.
5.	Rozé minőségi termelői pezsgő	Színe a világos hagymahéj színtől a sötétebb rózsaszínig terjedhet. Illatát a piros bogyós gyümölcsök és a frissen sült kenyérhéj illatának a keveredése jellemzi. Ízében gyümölcsös primer karakterek, a palackos érlelésből származó ízek és az érlelési jegyek jelentkeznek. A Balatonboglári rozé minőségi termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely kiemeli a Balatonboglári rozé minőségi termelői pezsgő gyümölcsös jegyeit.
6.	Vörös minőségi termelői pezsgő	Színe a vörösbarnak megfelelő tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek, valamint az autolízis illata jellemző. A Balatonboglári vörös minőségi termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely jól harmonizál az érlelt alapbor zamataival.

#### II/4. Szőlőből készült termékek kategóriái: illatos minőségi pezsgő

##### II/4A. Analitikai előírások

Minimális összes alkoholtartalom: 10,0 %vol

Összes savtartalom: 4,6-10,0 g/l

Minimális tényleges alkoholtartalom: 6,0 %vol

Maximális illósav-tartalom: 1,08 g/l

Maximális összes kénessavtartalom: 185 mg/l

Minimális túlnyomás a palackban 20 °C-on: 3,0 bar

Összes cukortartalom: a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „A” részének táblázata szerint

##### II/4B. Érzékszervi jellemzők

Színe az ezüstös halvány sárgától a szalmasárgáig terjedhet. Illatában és ízében az illatos szőlőfajtára jellemző virágos, gyümölcsös primer jegyek dominálnak. Ízében a közepes savtartalom megfelelő frissességet biztosít a maradék cukortartalom és a fehér húsú gyümölcsöket idéző zamatok mellé.

#### II/5. Szőlőből készült termékek kategóriái: szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

Bortípusok: fehér, rozé, vörös

**II/5A. Analitikai előírások**

	bortípus	Minimális összes alkohol- tartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkohol- tartalom [%vol]	Minimális túlnyomás a palackban 20 °C-on [bar]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes kénessav- tartalom [mg/l]	Összes cukor- tartalom [g/l]
1.	fehér	9,0	4,6 – 10,0	7,0	1-2,5	1,08	*	**
2.	rozé	9,0	4,6 – 10,0	7,0	1,-2,5	1,08	*	**
3.	vörös	9,0	4,6 – 10,0	7,0	1-2,5	1,08	*	**

\* A vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

\*\* a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „B” részének táblázata szerint

**II/5B. Érzékszervi jellemzők**

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	A színe ezüstös halvány sárgától, arany sárgáig terjedhet és minden esetben gyümölcsös illatú elegáns savtartalmú.
2.	rozé	Színe világos hagymahéj színtől sötétebb rózsaszínig terjedhet, gyümölcsös primer karakter jellemzi.
3.	vörös	A vörösboroknak megfelelő szín, illat és zamatanyaggal kell rendelkezniük, szén-dioxid hozzáadása okozza az illat, zamatanyagok érvényesülését.

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### 1. BOR

Az általános szabályok alkalmazandóak

#### 2. PEZSGŐ:

	Terméktípus	kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	-	-
2.	Rozé	-	-
3.	Vörös	-	-
4.	Fehér termelői pezsgő	<ul style="list-style-type: none"> <li>Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült;</li> <li>a terméket degorzálással választják el a borseprőről</li> </ul>	-
5.	Rozé termelői pezsgő	<ul style="list-style-type: none"> <li>Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült;</li> <li>a terméket degorzálással választják el a borseprőről</li> </ul>	-
6.	Vörös termelői pezsgő	<ul style="list-style-type: none"> <li>Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült;</li> <li>a terméket degorzálással választják el a borseprőről</li> </ul>	-

#### 3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

1.	Fehér	-	-
2.	Rozé	-	-
3.	Vörös	-	-
4.	Fehér minőségi termelői pezsgő	<ul style="list-style-type: none"> <li>Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült;</li> <li>a terméket degorzálással választják el a borseprőről</li> </ul>	-
5.	Rozé minőségi termelői pezsgő	<ul style="list-style-type: none"> <li>Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült;</li> <li>a terméket degorzálással választják el a borseprőről</li> </ul>	-
6.	Vörös minőségi termelői pezsgő	<ul style="list-style-type: none"> <li>Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült;</li> <li>a terméket degorzálással választják el a borseprőről</li> </ul>	-

#### 4. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

Az általános szabályok alkalmazandóak

#### 5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Az általános szabályok alkalmazandóak

#### Szőlőtermesztés:

##### 1. Művelésmód, ültetvénysűrűség

- a) A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből annak a termesztésben tartásáig készülhet Balatonboglári oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borászati termék.
- b) a 2010. augusztus 1-e után telepített szőlőültetvényekre vonatkozó szabályok:
  - i) művelésmód: ernyő, Moser, Sylvoz, alacsony- és középmagas kordon, Guyot, fejművelés, bakművelés
  - ii) telepítési sűrűség: minimum 3 300 tő / hektár.
- 2. Szüret módja: kézi vagy gépi szüret megengedett minden Balatonboglári oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borászati termék esetén a VIII/1. h) pontban meghatározott kivételekkel.
- 3. Szüret időpontjának meghatározása: A hegyközségi tanács választmányának döntése szerint
- 4. A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve):
  - a) bor: 151,5 g/l (9,0 %vol)
  - b) pezsgő:
    - i) fehér, rozé és vörös: 151,5 g/l (9,0 %vol)
    - ii) fehér termelői pezsgő, rozé termelői pezsgő és vörös termelői pezsgő: 168,1 g/l (10,0 %vol)
  - c) minőségi pezsgő:
    - i) fehér, rozé és vörös: 151,5 g/l (9,0 %vol)
    - ii) fehér termelői minőségi pezsgő, rozé termelői minőségi pezsgő és vörös termelői minőségi pezsgő: 168,1 g/l (10,0 %vol)
  - d) illatos minőségi pezsgő: 151,5 g/l (9,0 %vol)
  - e) szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: 151,5 g/l (9,0 %vol)

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

A körülhatárolt terület meghatározása:

Andocs, Balatonboglár, Balatonlelle, Balatonendréd, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszárszó, Balatonszemes, Gyugy, Karád, Kőröshegy, Kötcse, Látrány, Lengyeltóti, Ordacsehi, Somogytúr, Szólád, Szőlősgyörök, Víz, Zamárdi, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Kercseliget, Mosdós, Nagyberki, Szabadi, Csoma, Balatonberény, Balatonkeresztúr, Böhönye, Csurgó, Hollád, Kéthely, Marcali, Somogysámson, Somogyzsitfa, Teleki településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek

**V. MAXIMÁLIS HOZAM****V/1. BOR**

	terméktípus	maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

**V/2. PEZSGŐ**

	terméktípus	maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
4.	Fehér termelői pezsgő	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
5.	Rozé termelői pezsgő	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
6.	Vörös termelői pezsgő	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

**V/3. MINŐSÉGI PEZSGŐ**

	terméktípus	maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
4.	Fehér minőségi termelői pezsgő	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
5.	Rozé minőségi termelői pezsgő	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
6.	Vörös minőségi termelői pezsgő	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

**V/4. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ**

100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

**V/5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

	terméktípus	maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

### VI/1. BOR

	Terméktípus	engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Cserzei fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot noir,
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger, <a href="#">Cot (Malbec)</a>
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger, <a href="#">Cot (Malbec)</a>

### VI/2. PEZSGŐ

	Terméktípus	engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Cserzei fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger
2.	Rozé	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Cserzei fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger
3.	Vörös	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Cserzei fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger
4.	Fehér termelői pezsgő	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Cserzei fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger
5.	Rozé termelői pezsgő	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Cserzei fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger
6.	Vörös termelői pezsgő	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Cserzei fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger



**VI/3. MINŐSÉGI PEZSGŐ**

	Terméktípus	engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Csersegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger
2.	Rozé	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Csersegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger
3.	Vörös	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Csersegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger
4.	Fehér minőségi termelői pezsgő	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Csersegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger
5.	Rozé minőségi termelői pezsgő	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Csersegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger
6.	Vörös minőségi termelői pezsgő	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Csersegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger

**VI/4. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ**

Csabagyöngye, Csersegi fűszeres, Tramini, Irsai Olivér, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Ottonel muskotály

**VI/5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

	Terméktípus	engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Csersegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger, <a href="#">Cot</a> ( <a href="#">Malbec</a> )
2.	Rozé	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Csersegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon,

		Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszőlő, Syrah, Kadarka, Blauburger, <a href="#">Cot (Malbec)</a>
3.	Vörös	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Csertszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszőlő, Syrah, Kadarka, Blauburger, <a href="#">Cot (Malbec)</a>

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### VII/1. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

##### *Természeti tényezők*

Balatonboglár lehatárolt termőterület a Balaton Déli partján mintegy 50 km hosszúságban helyenként 20-25 km szélességbe benyúlva helyezkedik el. Dél- Nyugat irányú dombos vonulatokon helyezkednek el a szőlőültetvények, ahol a tengerszint feletti magasság 105-300 méter.

Balatonboglár lehatárolt termőterületén mélyrétegű, jó tápanyag- és vízgazdálkodású talajok találhatóak. Ennek köszönhető, hogy a nyári aszály ezen a vidéken alig érezteti hatását. A dombok valójában a Pannon-tenger agyagos, homokos üledékének tekinthető, melynek mésztartalma alacsony.

A borvidék északi határát a Balaton tó jelenti, mely jelentősen befolyásolja a borvidék klímáját: az országra jellemző kontinentális klímánál kiegyenlítettebb időjárás jellemző, a szélsőséges időjárási körülmények nem jellemzőek. A borvidék ősz eleji klímáját befolyásoló mediterrán anticiklonnak köszönhetően hosszú, napsütéses nappalok jellemzőek az ősz folyamán.

Az éves átlagos csapadékmennyiség (623 mm), több mint a fele (351 mm) a vegetációs időszakban hullik le. Az átlagos napsütötte órák száma 2 000 óra/év, az átlag hőmérséklet 10,6°C.

##### *Emberi tényezők*

A római kortól híres szőlőtermő vidéken a török megszállásig fejlett borkultúrára utaló feljegyzéseket találunk. A fajtakör jelentős módosulása a filoxéra vést követő időszakban következett be. Ekkortól vonták természetbe a helyi termesztési viszonyokhoz jól alkalmazkodó Szürkebarát és Olasz rizling fajtákat. Az elmúlt hatvan év folyamán a termelők, felismerve az illatos fajták termelésében rejlő ökológiai adottságaikat, fokozatosan az aromikus fajták felé fordultak, mint a Chardonnay, Sauvignon blanc, Rizlingszilváni (Müller Thurgau), Irsai Olivér, illetve fokozatosan növekedett a vörösborszőlők aránya a termőterületen.

A rendszerváltozást követő átalakulások következtében a borvidéken családi borászatok lettek a termelés minőségi mozzanatjai. A Balatonboglári borok hírnevét nagyban növelte, hogy a legnagyobb, évenként kiosztott borászati díjnak tekinthető „év borásza” kitüntetést három Balatonboglári borász is elnyerte.

A helyi ökológiai adottságoknak megfelelően kialakult középmagas művelésmódok, és a mélységi, jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően viszonylag magasabb (100 hl/ha) termés hozam mellett is a szőlő fejlődése kiegyensúlyozott.

A borvidék ökológiai adottságainak, a termesztett fajták sokszínűségének és az itt élő szakemberek szaktudásának köszönhetően a borvidék fejlődése az elmúlt évtizedek folyamán rendkívül dinamikus. Egyediségét és egyedülállóságát jelzi, hogy kiváló minőségű boraiból a három pezsgő kategórián túl szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbort is állítanak elő.

#### 2. A borok leírása

A Balatonboglári borok közös jellemzője az íz- és illatvilágban felfedezhető markáns gyümölcsösség, ami mind a fehér- és rozé-, mind pedig a vörösborokban felfedezhető. Az intenzív gyümölcsösség mellett fontos kiemelni az aromák struktúrájának komplexitását és mélységét is. Ízében a gyümölcsösség a könnyed, ugyanakkor elegáns savak teszik harmonikussá és különlegessé a fogyasztók körében.

#### 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A vegetációs időszakban lehulló nagy mennyiségű csapadéknak, valamint a mélységi, jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a borban tehát a vegetális és fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A borvidék a Balaton Déli partján húzódik. A tó közelsége az országra jellemző kontinentális klímát jelentősen módosítja, klímája kiegyenlített, szélsőséges időjárási körülmények kialakulásának gyakorisága kisebb az azonos szélességi körön elhelyezkedő területekhez képest. A Balaton víztömegének kontinentális klímát befolyásoló hatásaként a korai fagyok kialakulásának esélyét jelentősen csökkenti. A szőlő növekedése szempontjából a tó hatására vezethető vissza, hogy a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ezen hatások összességében minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beéréséhez szükséges feltételek optimálisak, megbízhatóságot eredményeznek a borvidéken és az évjáratok közötti különbségeket is nagymértékben tompítják.

A helyi klimatikus viszonyoknak köszönhetően az olyan késői érésű fajták, mint az Olasz rizling, Cabernet sauvignon is minden évjáratban megfelelő érettségi állapotban szüretelhetők. A legtöbb évben, az őszi mediterrán anticiklon hatására, akár a túlérlett szüretelésű szőlő is szüretelhető. Ezt bizonyítják a késői szüretelésű, válogatott szüretelésű borok elterjedése a borvidéken.

Az éghajlati adottságok, valamint a löszös-homokos, alacsony mésztartalmú talajok, és a korábbiakban bemutatott hagyományos fajták termesztése együttesen eredményezik a Balatonboglári borok elegáns savstruktúrájának és zamatanyagainak kialakulását.

A Balaton északi partja felől érkező hűvösebb, északi szeleknek, valamint a Somogyi-dombság erdői felől, a nyári nappalokat követően lezúduló déli széljárásnak köszönhetően a szőlőfürtökön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető. Ezt a hatást tovább fokozza az évszázadok folyamán kialakított középmagas művelésmódok kialakulása.

A borok minőségét az az évszázadok folyamán felhalmozott szaktudás garantálja, aminek köszönhetően a borászok a vinifikáció legkritikusabb szakaszait is pontosan irányítani tudják, így garantálva a fogyasztók számára a Balatonboglári borok állandó minőségét.

## **VII/2. PEZSGÓ**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

A boroknál már bemutatott természeti és emberi tényezőinek leírásán túlmenően a balatonboglári pezsgőre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

#### *Emberi tényezők*

A Balatonboglári borvidéken a pezsgőkészítés hagyománya több mint harminc éves múltra tekintenek vissza. A helyi termőterületen rejlő lehetőségeket jól ismerő szakembereknek köszönhetően a Balatonboglári pezsgők rövid idő alatt Magyarország egyik legismertebb eredetmegjelölésű pezsgőivé váltak.

Hamar megkezdődött a Balatonbogláron termelt pezsgők exportja is, nemcsak az akkor hagyományosnak tekinthető kelet európai piacokra, hanem több nyugati országba is. A helyi borászok hamar elsajátították a tartályban erjesztett pezsgőkészítés szakmai ismereteit. A megfelelő szőlőfajták kiválasztása (jelentős területű Chardonnay és Pinot noir ültetvények kerültek ekkortól telepítésre) és a hosszabb seprőn tartási és érlelési technológia bevezetése hamar meghozta gyümölcsét.

## 2. A pezsgők leírása

Balatonboglári pezsgőkre – színüktől függetlenül –, az intenzív és komplex gyümölcsösség jellemző. Diszkrét savstruktúrája mindig üdeséget biztosít a Balatonboglári pezsgők részére.

## 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A vegetációs időszakban lehulló nagy mennyiségű csapadéknak, valamint a mélységi, jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a pezsgőben tehát a vegetális és fűledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A borvidék a Balaton Déli partján húzódik. A tó közelsége az országra jellemző kontinentális klímát jelentősen módosítja, klímája kiegyenlített, szélsőséges időjárási körülmények kialakulásának gyakorisága kisebb. A Balaton víztömegének kontinentális klímát befolyásoló hatásaként a korai fagyok kialakulásának esélyét jelentősen csökkenti. A szőlő növekedése szempontjából a tó hatására vezethető vissza, hogy a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ezen hatások összességében minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beéréséhez szükséges feltételek optimálisak, megbízhatóságot eredményeznek a borvidéken és az évjáratok közötti különbségeket is nagymértékben letompítják. Így a pezsgő készítéshez szükséges szőlő az átlagosnál korábban beszüretelhető, csökkentve a rothadásos folyamatok kialakulásának kockázatát.

A borvidéken oly jellemző pezsgők készítéséhez a meleg és hosszú nyarak megfelelő érettségi fokot biztosítanak a szőlőalapanyag számára, ugyanakkor lehetővé teszik a magas savtartalom megőrzését is a víztükör jótékony temperáló hatásának köszönhetően, ami üdeséget kölcsönöz a pezsgőnek.

A Balatonboglári pezsgők különleges savszerkezete kialakulásának egyediségét jelenti, hogy a pezsgősítéshez szükséges savstruktúra és savtartalom az alacsony mésztartalmú, löszös-homokos talajon is megmarad. A Balaton közelsége, valamint a speciális talajviszonyok együttesének hatása, hogy a Balatonboglár lehatárolt termőterületen termesztett szőlőkből készült pezsgők savstruktúrája diszkrétan köszön vissza a Balatonboglári pezsgőben.

Az ültetvények folyamatos átszellőzését biztosítja az állandó É-ÉNy-i uralkodó szélirány, amely a Balaton nyílt vízfelülete fölött áthaladva szabadon áramlik be a déli part lankás dombjain elterülő ültetvényekre., amelyek a környezet hőmérsékletére hűlnék vissza. A borvidék e különleges adottságai az élénk, ugyanakkor finom, lekerekedett savtartalmú, gyümölcsillatú, könnyed, elegáns alapborok készítését teszik lehetővé, amelyeket az itt élő szakemberek több mint negyed évszázados tapasztalatának köszönhetően a pezsgősítés folyamata alatt is meg tudnak őrizni.

## **VII/3. MINŐSÉGI PEZSGŐ**

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

A boroknál és a pezsgőknél már bemutatott természeti és emberi tényezőinek leírásán túlmenően a balatonboglári minőségi pezsgőre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

#### Emberi tényezők:

A pezsgőkészítés során szerzett tapasztalatok alapján a balatonboglári szakemberek előtt világossá vált, hogy a Balatonboglári pezsgő készítésére szánt alapborok a pezsgő készítésénél előírt minimális érlelési időnél hosszabb érlelést is lehetővé tesznek. Ennek meghosszabbításával egy magasabb minőségű, finomabb gyöngyözésű, eltérő illatstruktúrájú minőségi pezsgő állítható elő. A Balatonboglári minőségi pezsgő megjelenését követően a piaci és fogyasztói siker sem váratott magára: a magyar és külföldi fogyasztók között a Balatonboglári minőségi pezsgő rövid időn belül az egyik legkedveltebb magyar minőségi pezsgő lett.

Az érlelési idő meghosszabbítása mellett fontos kiemelni azt a technológiai és szemléletbeli fejlődést, ami a helyi pezsgőállítókat jellemezte az elmúlt évtizedek folyamán. A nagy gazdasági és politikai

változások ellenére a minőség iránti töretlen elkötelezettségük manifesztálódott abban, amikor bevezették a piacra a kizárólag tradicionális eljárással készíthető Balatonboglári termelői minőségi pezsgőt, melyet a normál Balatonboglári minőségi pezsgónél szigorúbb feltételek mellett (hosszabb érlelési idő stb.) engedélyeznek előállítani.

## 2. A minőségi pezsgők leírása

Színvilága a Balatonboglári pezsgőével megegyezik, de a hosszabb érlelés következtében a mélyebb színárnyalatok ragyogó csillogása uralja a pezsgőket. A termőtéjra jellemző üde, gyümölcsös illatok mellett az érlelésből származó kekszes, autolízises illatjegyek dominálják a Balatonboglári minőségi pezsgőt. Ízében a lekerekedett üde savak mellett a fő hangsúly a lekerekedett, vajas ízjegyeken alapszik.

## 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A vegetációs időszakban lehulló nagy mennyiségű csapadéknak, valamint a mélységi, jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a pezsgőben tehát a vegetális és fűlledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A borvidék a Balaton Déli partján húzódik. A tó közelsége az országra jellemző kontinentális klímát jelentősen módosítja, klímája kiegyenlített, szélsőséges időjárási körülmények kialakulásának gyakorisága kisebb. A Balaton víztömegének kontinentális klímát befolyásoló hatásaként a korai fagyok kialakulásának esélyét jelentősen csökkenti. A szőlő növekedése szempontjából a tó hatására vezethető vissza, hogy a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ezen hatások összességében minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beéréséhez szükséges feltételek optimálisak, megbízhatóságot eredményeznek a borvidéken és az évjáratok közötti különbségeket is nagymértékben letompítják. A minőségi pezsgő készítéshez szükséges szőlő az átlagosnál korábban beszüretelhető, csökkentve a rothadásos folyamatok kialakulásának kockázatát.

A minőségi pezsgők készítéséhez a meleg és hosszú nyarak megfelelő érettségi fokot biztosítanak a szőlőalapanyag számára, ugyanakkor lehetővé teszik a magas savtartalom megőrzését is a víztükör jótékony temperáló hatásának köszönhetően, ami üdeséget kölcsönöz a minőségi pezsgőnek.

A Balatonboglári minőségi pezsgő karakterének kialakulását jelentősen befolyásolja a hosszabb érlelési idő, amely idő alatt a minőségi pezsgő szénsav buborékjai olvadékony, apró gyöngyfűzér szerű szénsav gyöngyöt alkotnak, ízében pedig az érlelésnek köszönhetően a vajas, kekszes ízjegyek kialakulását eredményezik. A Balaton közelsége, valamint a speciális talajviszonyok együttesének hatására kialakuló savstruktúrának köszönhetően a Balatonboglár lehatárolt termőterületen termesztett szőlőkből készült minőségi pezsgőkben a második fermentáció alatt kialakult ízjegyek ellenére a minőségi pezsgőnek az üdesége továbbra is megmarad. Színében ugyanakkor a markánsabb színjegyek uralják a Balatonboglári pezsgőknél leírt üde színeket.

Az ültetvények folyamatos átszellőzését biztosítja az állandó É-ÉNy-i uralkodó szélirány, amely a Balaton nyílt vízfelülete fölött áthaladva szabadon áramlik be a déli part lankás dombjain elterülő ültetvényekre, az átlagosnál alacsonyabb hőmérsékletre hűti vissza az ültetvényeket. A borvidék e különleges adottságai az élénk, ugyanakkor finom, lekerekedett savtartalmú, gyümölcsillatú, könnyed, elegáns alapborok készítését teszik lehetővé, amelyeket az itt élő szakemberek több mint negyed évszázados tapasztalatának köszönhetően a pezsgősítés folyamata alatt is meg tudnak őrízni.

## **VII/4. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ**

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

A boroknál és a pezsgőknél leírtakat kiegészítve elmondható, hogy Balatonboglár lehatárolt termőterületen az aromatikusan termesztése, ezen belül a Rizlingszilváni (Müller Thurgau), Irsai

Olivér, Muskotály fajtakör, Csertszegi fűszeres hosszú évtizedes hagyománnyal rendelkezik, melyek aromastruktúrája és savszerkezete különleges minőségű, muskotály pezsgő és muskotály minőségi pezsgő előállítását alapozták meg.

#### *Emberi tényezők:*

A borvidéken élő szakemberek által a pezsgőkészítés folyamán felhalmozott tapasztalatukra alapozva a borászok figyelme fokozatosan ezen aromatikusan fajták felé fordult. A helyi aromatikusan fajták egyedülálló, komplex aromastruktúrájából kiindulva olyan pezsgőkészítési eljárás kidolgozására tettek kísérletet, amivel a borvidéken termesztett szőlő primer aromáit a legnagyobb mértékben meg tudták őrizni. Így alakult ki a Balatonboglári borvidéken immár több évtizedes múltra visszatekintő illatos minőségi pezsgő előállítása, ami a mustból történő közvetlen erjesztést jelenti.

### 2. A termék leírása

Színe az ezüstös halvány sárgától a szalmasárgáig terjedhet. Illatában és ízében az illatos szőlőfajtára jellemző virágos, gyümölcsös primer jegyek dominálnak. Ízében a közepes savtartalom megfelelő frissességet biztosít a maradék cukortartalom és a fehér húsú gyümölcsöket idéző zamatok mellé.

### 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A vegetációs időszakban lehulló nagy mennyiségű csapadéknak, valamint a mélységi, jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a pezsgőben tehát a vegetális és fűlledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A borvidék a Balaton Déli partján húzódik. A tó közelsége az országra jellemző kontinentális klímát jelentősen módosítja, klímája kiegyenlített, szélsőséges időjárási körülmények kialakulásának gyakorisága kisebb. A Balaton víztömegének kontinentális klímát befolyásoló hatásaként a korai fagyok kialakulásának esélyét jelentősen csökkenti. A szőlő növekedése szempontjából a tó hatására vezethető vissza, hogy a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ezen hatások összességében minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beéréséhez szükséges feltételek optimálisak, megbízhatóságot eredményeznek a borvidéken és az évjáratok közötti különbségeket is nagymértékben letompítják. A minőségi pezsgő készítéséhez szükséges szőlő az átlagosnál korábban szüretelhető, csökkentve a rothadásos folyamatok kialakulásának kockázatát.

Az illatos minőségi pezsgők készítéséhez a meleg és hosszú nyarak megfelelő érettségi fokot biztosítanak a szőlőalapanyag számára, ugyanakkor lehetővé teszik a magas savtartalom megőrzését is a víztükör jótékony temperáló hatásának köszönhetően, ami üdeséget kölcsönöz a minőségi pezsgőnek.

A Balatonboglári illatos minőségi pezsgő ezüstös csillogása a megfelelő technológiai érettségen szüretelt helyi aromatikusan fajtákra, valamint a helyi szakemberek szaktudására vezethető vissza: az egy folyamatban történő pezsgősítés során a Balatonboglári illatos minőségi pezsgőben a szőlőlére jellemző ezüstös csillogás.

Illatkarakterében a helyi borokra jellemző gyümölcsös jegyek, az úgynevezett primer aromák dominanciája meghatározó, hiszen a fermentáció és a seprőn tartás időszaka alatt a reduktív környezetben ezen aromákat nagy biztonsággal őrzik meg a helyi szakemberek. Az itt termesztett helyi és világfajtáknak kialakult fajtaszerkezetéből adódóan, a Balatonboglári illatos minőségi pezsgő aromastruktúrája nem tolaikodó. A Balaton temperáló hatásának köszönhetően az illataromák a legnagyobb nyári melegben sem degradálódnak a szőlőfűrtőn. Így az intenzív gyümölcsösség mellett egy légies könnyedség is jellemző a Balatonboglári illatos minőségi pezsgőre.

A Balaton tó közelségének pozitív hatását fokozza a közép- és alacsony művelési formákon művelt ültetvények folyamatos átszellőztetését biztosító É-ÉNy-i uralkodó szélirány, amely a Balaton nyílt vízfelülete fölött áthaladva szabadon áramlik be a déli part lankás dombjain elterülő ültetvényekre, és az átlagosnál alacsonyabb hőmérsékletre hűti vissza az ültetvényeket.

A Balaton közelsége, valamint a speciális talajviszonyok együttesének hatására kialakuló savstruktúrának köszönhetően a Balatonboglár lehatárolt termőterületen termesztett szőlőkből készült illatos minőségi pezsgőkben az aromatikusan ízjegyek ellenére az illatos minőségi pezsgő üdesége továbbra is megmarad.

## **VII/5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

A boroknál bemutatott természeti és emberi tényezőinek leírásán túlmenően a balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

#### **Emberi tényezők:**

A Balatonboglári borvidéken a bor termékkategóriát követően a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor volt az első új termékkategória, amely sikeresen bevezetésre került a hazai és nemzetközi piacon.

Gazdasági sikerét alapvetően az itt élő szőlőtermelők és borászok szakmai tudása biztosítja. A Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor alapvetően a helyi aromatikusan fajtákból készül, melyet a technológiai érettség előtti pillanatban szüretelnek. A borászati feldolgozás folyamán a borászok így jobban meg tudják őrizni a szőlő természetes primer aromáit.

### **2. A borok leírása**

Függetlenül a Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor színétől harmonikus savtartalom, komplex gyümölcsösség és üdeség adja e termék egyediségét.

### **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása**

A vegetációs időszakban lehulló nagy mennyiségű csapadéknak, valamint a mélységi, jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes. Ez a természeti adottság különösen fontos a Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor esetében, hiszen az előbb említett kellemetlen illatjegyek a termékben lévő szén-dioxid hatására felerősödnének a termékben. A Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor érlelési-időtől mentes előállítási módjából adódóan másodlagos, az érlelésből származó illatjegyek nem alakulnak ki.

A borvidék a Balaton Déli partján húzódik. A tó közelsége az országra jellemző kontinentális klímát jelentősen módosítja, klímája kiegyenlített, szélsőséges időjárási körülmények kialakulásának gyakorisága kisebb. A Balaton víztömegének kontinentális klímát befolyásoló hatásaként a korai fagyok kialakulásának esélyét jelentősen csökkenti. A szőlő növekedése szempontjából a tó hatására vezethető vissza, hogy a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ezen hatások összességében minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beéréséhez szükséges feltételek optimálisak, megbízhatóságot eredményeznek a borvidéken és az évszázadok közötti különbségeket is nagymértékben letompítják. A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor készítéséhez szükséges szőlő az átlagosnál korábban beszüretelhető, csökkentve a rothadásos folyamatok kialakulásának kockázatát.

A Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor készítéséhez a meleg és hosszú nyarak megfelelő érettségi fokot biztosítanak a szőlőalapanyag számára, ugyanakkor lehetővé teszik a magas savtartalom megőrzését is a víztükör jótékony temperáló hatásának köszönhetően, ami üdeséget kölcsönöz a terméknek.

A Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor csillogása a megfelelő technológiai érettségen szüretelt helyi aromatikusan fajtákra, valamint a helyi szakemberek szaktudására vezethető vissza.



A Balaton temperáló hatásának köszönhetően az illataromák a legnagyobb nyári melegben sem degradálódnak a szőlőfürtön. Így az intenzív gyümölcsösség mellett egy légies könnyedség is jellemző a Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra. Ezt a hatást fokozzák a közép magas és alacsony művelési formákon művelt ültetvények folyamatos átszellőzését biztosító É-ÉNy-i uralkodó szélirány, amely a Balaton nyílt vízfelülete fölött áthaladva szabadon áramlik be a déli part lankás dombjain elterülő ültetvényekre, és az átlagosnál alacsonyabb hőmérsékletre hűti vissza az ültetvényeket. A feldolgozás folyamán az idegen eredetű szén-dioxid részben vagy teljes egészében való hozzáadásával a borászok még jobban meg tudják őrizni a termék primer aromáit, hiszen a második fermentáció illatjegyei csak erősen korlátozva jelennek meg a Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor illatstruktúrájában.

A Balaton közelsége, valamint a speciális talajviszonyok együttesének hatására kialakuló savstruktúrának köszönhetően a Balatonboglár lehatárolt termőterületen termesztett szőlőkből készült szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor üdesége és frissessége továbbra is megmarad.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### VIII/1. Jelölési szabályok

- a) Balatonboglári borászati termékeken a fajta és azoknak, a borkészítésre alkalmas szőlőfajták osztályba sorolásáról szóló 98/2009. (VIII. 30.) FVM rendelet 1. számú mellékletében meghatározott szinonimáinak feltüntetése valamennyi termékkategória esetében engedélyezett az alábbi korlátozásokkal és kiegészítésekkel:
  - i) Balatonboglári minőségi pezsgő esetében a fajta feltüntetése a blanc de blanc és blanc de noir kifejezések használata esetén nem megengedett.
  - ii) A Szürkebarát, Pinot blanc és Pinot noir fajtákból készült Balatonboglári minőségi pezsgőkön a fajta neve helyettesíthető a „Pinot” szinonimával.
- b) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- c) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- d) A Küvé vagy cuvée bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni.
- e) A Balatonboglári borászati termék címkéjén a „Balaton borrégió” illetve „Balatoni Borrégió” kifejezés feltüntethető.
- f) Balatonboglári minőségi termelői pezsgő címkéjén kötelező jelölni a gazdaságot és a szőlőfajtát.
- g) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:
  - i) körzet: Dél-Balaton (Andocs, Balatonboglár, Balatonlelle, Balatonendréd, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszárszó, Balatonszemes, Gyugy, Karád, Kőröshegy, Kötcse, Látrány, Lengyeltóti, Ordacsehi, Somogytúr, Szólád, Szőlősgyörök, Visz, Zamárdi, Balatonberény, Balatonkeresztúr, Marcali, Kéthely, Somogysámsón, Hollád, Teleki települések)
  - ii) települések: Andocs, Balatonlelle, Balatonendréd, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszárszó, Balatonszemes, Gyugy, Karád, Kőröshegy, Kötcse, Látrány, Lengyeltóti, Ordacsehi, Somogytúr, Szólád, Szőlősgyörök, Visz, Zamárdi, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Kercseliget, Mosdós, Nagyberki, Szabadi, Csoma, Balatonberény, Balatonkeresztúr, Böhönye, Csurgó, Hollád, Kéthely, Marcali, Somogysámsón, Somogyzitfa, Teleki.
  - iii) dűlők:
    - Balatonboglár: Bánom-hegy, Bor-szérű, Botné, Dénesmajor, János-hegy, Kokas-hegy, Lakitető, Púpos, Rekesz, Rokkant, Rózsapuszta, Vitéz, Landord, Matacs
    - Balatonlelle: Álgya, Farkastanya, Illés-tető, Kis-hegy, Berki-dűlő, Rád, Rózsapuszta, Tóth-hegy, Várszó, Magyal, Hosszú-dűlő
    - Balatonberény: Bokros
    - Balatonkeresztúr: Bokros
    - Csurgó: Öreg-hegy, Új-hegy, Kecske-hát, Kökényesi-dűlő
    - Kéthely: Baglas-hegy, Lóki, Meleg-oldal, Pap-föld, Sári-hegy, Tavaszi-föld, Vári-dűlő, Baja
    - Balatonszabadi: Öreg-hegy, Meleg-oldal, Pusztatorony
    - Kőröshegy: Somos, Cseréd-alja, Mogyoród-tető, Pap-útja, Tekenyős, Kis-hegy, Boroc-hegy, Borkút, Öreg-hegy, Tekenyős
    - Zamárdi: Tóközi-szőlők, Sáfránykert, Kőhegy
    - Kötcse: Bókavölgy, Csillagói-hegy, Fáncsi-hegy, Öreg-hegy, Új-hegy
    - Szólád: Gömböc-hegy
    - Lengyeltóti: Mohácsi-hegy
    - Visz: Csirip-tető

- Gyugy: Gesztenyés
  - Szőlősgyörök: Banyászó, Landord, Páskom, Sínai hegy, Új-hegy, Rekesz
- iv) Kisebb földrajzi egység nevét tartalmazó védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt Balatonboglári bor esetében nem kell alkalmazni a település- és dűlőfeltüntetés általános szabályait.
- v) A dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett Balatonboglári bor készítése esetén azon szőlőültetvények termése használható fel, melynek termésmennyisége kézi szüret esetén legfeljebb 11 t/ha, gépi szüret esetén legfeljebb 10,5 t/ha, ami legfeljebb 80 hl/ha seprős újborknak felel meg.
- vi) Településfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlőnek legalább 85%-ának, dűlőfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlő legalább 95 %-ának az adott egységből kell származnia.
- h) feltüntethető szabályozott kifejezések:

	bortípus	„barrique” „barrique- ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique- ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szüret vagy virgin vintage	újbor vagy primőr	Szüretlen	töppedt szőlőből készült bor	Jégbor	Muskotály	Muzeális bor	Siller	késői szüretelésű bor	Palackban erjesztett	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer	blanc de blanc	blanc de noir	nyerspezsgő	termőhelyen palackozva	termelői palackozás	pincszövetkezetben palackozva	cuvée vagy küvé
<b>BOR</b>																				
1.	Fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	-	-	-	-	-	+	+	+	+
2.	Rozé	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+
3.	Vörös	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	-	-	-	-	-	+	+	+	+
<b>PEZSGŐ</b>																				
4.	Fehér	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	+	+	-	-	-	-	+	+	+
5.	Rozé	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	+	+	+
6.	Vörös	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	+	+	+
7.	Fehér termelői pezsgő	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	+	+	+	+	-	+	+	+
8.	Rozé termelői pezsgő	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	+	+	+
9.	Vörös termelői pezsgő	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	+	+	+
<b>MINŐSÉGI PEZSGŐ</b>																				
10.	Fehér	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	+	+	+	+	+	-	+	+	+
11.	Rozé	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	+	-	+	+	+
12.	Vörös	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	+	-	+	+	+
13.	Fehér minőségi termelői pezsgő	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	+	+	+	+	-	+	+	+
14.	Rozé minőségi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	+	+	+

	termelői pezsgő																			
15.	Vörös minőségi termelői pezsgő	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+		+	+	+
ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ																				
16.	Illatos minőségi pezsgő	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-		+	+	+
SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR																				
17.	Fehér	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+
18.	Rozé	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+
19.	Vörös	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

- i) a h) pontban felsorolt kifejezések feltüntetésének jogszabályokban foglaltaknál szigorúbb feltételei:

- i) Válogatott szüretelésű bor:

- csak kézzel lehet szüretelni
- bor édesítése tilos

- ii) Késői szüretelésű bor:

- csak kézzel lehet szüretelni
- bor édesítése tilos

- iii) Töppedt szőlőből készült bor:

- csak kézzel lehet szüretelni
- bor édesítése tilos

- iv) Jégbor:

- csak kézzel lehet szüretelni
- bor édesítése tilos

## VIII/2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

- a) dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett Balatonboglári borok csak üvegpalackban hozhatók forgalomba.
- b) fehér minőségi termelői pezsgő, rozé minőségi termelői pezsgő, valamint vörös minőségi termelői pezsgő zárása kizárólag parafa dugóval, annak rögzítése pedig pezsgős drótkosárral lehetséges.

## VIII/3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: MGSZH Központ Borászati Igazgatóság

## VIII/4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások:

- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii) Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- iv) pincekönyv;
- v) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

**b) Bejelentések**

- i) Termelési szándék bejelentése: a Balatonboglár oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő e szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.
- ii) Dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett borok termelésének bejelentése: Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett Balatonboglári bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző március 15-ig bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő másképp nem nyilatkozik.

**VIII/5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:**

- a) bor, minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: Zala megye Veszprém megye, Fejér megye, Tolna megye és Baranya megye
- b) pezsgő: az a) pontban foglaltak, valamint Budapest - XXII. kerület, Budafok

**VIII/6. Édesítésre vonatkozó szabályok:**

Balatonboglár oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok édesítése a IV. fejezetben valamint a VIII/5. pontban lehatárolt területen lehetséges.

## IX. ELLENŐRZÉS

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

### Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal 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](mailto:bmi@mgszh.gov.hu)

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

(2) Kormányhivatalok:

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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:zala@mgszh.gov.hu)



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

**2. Az ellenőrzések köre és módja:**

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

**X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE**

Nyomon követési pontok	Nyomon követés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	Hegyír elektronikus adatlap	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<b>II-I Szőlő eredetének igazolása</b>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség

			hegybírója
<b>II-II Bor eredetének igazolása</b>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<p>Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa</p>
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<b>III-I Bor eredetének igazolása</b>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa,</p>
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

---

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/foldmuvelesugyi-miniszterium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Szinay Attila

---