

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

A FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

8. S z á m	T á r g y	O l d a l
	Közlemény	
	Közlemény a szeszes italok földrajzi árujelzőinek nemzeti oltalmára irányuló eljárásban benyújtott kérelem megjelentetéséről -----	166
	A Balaton OFJ termékleírás módosítási kérelme -----	172
	A Balatonboglár OEM termékleírás módosítási kérelme -----	196
	A Debrői Hárslevelű OEM termékleírás módosítási kérelme -----	236
	A Dunántúl OFJ termékleírás módosítási kérelme -----	258
	Az Etyek-Buda OEM termékleírás módosítási kérelme -----	282
	A Mátra (Mátrai) OEM termékleírás módosítási kérelme -----	319
	A Pannon OEM termékleírás módosítási kérelme -----	345
	A Pécs (Pécsi) termékleírás módosítási kérelme -----	369
	A Sopron/Soproni OEM termékleírás módosítási kérelme -----	396
	A Szekszárd/Szekszárdi OEM termékleírás módosítási kérelem -----	424
	A Tolna OEM termékleírás módosítási kérelme -----	453
	A Villányi OEM termékleírás módosítási kérelme -----	480

Közzelvények**Közzelvény****a szeszes italok földrajzi árujelzőinek nemzeti oltalmára irányuló eljárásban benyújtott kérelem megjelentetéséről**

A Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálya a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 10. § (5) bekezdése alapján megjelenteti az Újfehértói meggypálínka módosított termékleírását.

A jogos gazdasági érdekeket igazoló és Magyarország területén székhellyel vagy lakóhellyel rendelkező természetes vagy jogi személyek a kérelemben foglaltakkal kapcsolatos kifogásaikat a közzétételtől számított két hónapon belül írásban nyújthatják be a Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztályára (1392 Budapest Pf.: 279).

A) A szeszes ital földrajzi megjelölést is tartalmazó elnevezése és kategóriája:

Elnevezés: Újfehértói meggypálínka

Szeszesital-kategória: Gyümölcspárlat (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. kategóriája)

B) A szeszes ital leírása, beleértve a termék főbb fizikai, kémiai, és érzékszervi jellemzőit:

Érzékszervi tulajdonságok: Tükrösen tiszta, színtelen, kellemes meggy ízű és illatú, jellegében fellelhető a gyümölcs citrusossága és a magjellegből adódó marcipánosság.

- érlelt és ópálínka esetén sárgás, borostyánszínű, a meggy alapzamatát és illatát az érlelt jelleg mellett megőrző;

- ágyas pálínka esetén a meggyágyas érlelés által finomított zamatú, és a meggynek megfelelő színű.

Kémiai és fizikai tulajdonságok:

alkoholtartalom: legalább 40 % V/V; (+/- 0,3 % V/V Gyümölcságyon érlelt Újfehértói Ágyas Meggypálínka esetén +/- 1,5 % V/V)

metilalkohol-tartalom: max. 1000 g/hl abs. alk.;

illóanyag-tartalom: min. 200 g/hl abs. alk.;

hidrogén-cianid tartalom: legfeljebb 7 g/hl abs. alk.

A termék előállításához felhasznált nyersanyag:

Az „Újfehértói” eredet megjelöléssel ellátott meggypálínka előállításához kizárólag az Újfehértói fürtös, a Debreceni bőtermő, a Kántorjánosi 3, a Petri és az Éva fajták használhatók.

C) Az érintett földrajzi terület meghatározása:

Az Újfehértói meggypálínka alapanyaga Szabolcs-Szatmár-Bereg megye alábbi településeiről származhat: Bálintbokor, Butyka, Császárszállás, Érpatak, Geszteréd, Kálmánháza, Kismicske, Kisszegegyháza, Lászlótanya, Ludastó, Petőfitanya, Szirond, Újfehértó, Újsortanya, Tánicsicstag, Vadastag, Zsindelyes.

Az Újfehértói meggypálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdekben szabad előállítani, gyártani és palackozni.

D) A pálinka előállítási módja, illetve a hagyományos helyi módszerek ismertetése:

A meggy átvétele: A teljes érettségű, egészséges gyümölcs a jó minőségű pálinka alapja. Az átvételnél mennyiségi és minőségi átvétel történik.

A minőségi átvételnél vizsgálják a gyümölcs

- fajta azonosságát: **a B) pontban felsorolt fajták azonosítása lehet**
- érettségi állapotát: teljes érési állapot (a kocsány sérülésmentesen válik el a gyümölcstől)
- egészségi állapotát: teljes mértékben egészséges
- tisztaságát: száraz ágat, levelet ill. más szennyeződést nem tartalmazhat
- a meggy szárazanyag-tartalmát: min. **14 ref %**
- a meggy pH értékét: **3,5-4,5**

Cefrekészítés:

A mosott gyümölcsöt a magozó gépbe továbbítják, ahol megtörténik a mag eltávolítása. A gépek beállításánál az átlagos magméretet kell figyelembe venni, így minimálisra csökkenthető a magtöret hányada, amely a cefrébe kerül. Veszélyes a magtöret a cefrében, mert a magból a cefrőzés és az erjedés során az amigdalín cianhidrogénre, és benzaldehidre bomlik. A csonthéjas gyümölcsöknél szükséges az ún. magíz biztosítása is, ezért a megengedett (max. 3 %) magtöret mellett, ha szükséges szárított magtöretet tesznek vissza az erjedő cefrébe. Az édes cefrét cefreszivattyú segítségével, a megfelelően előkészített cefreerjesztő tartályokba juttatják. A cefrőzés során a magozott meggy cefréhez az évjáratnak, tételnek megfelelő mennyiségű (1-3 g/100 kg) pektinbontó enzimet adagolnak, amely elősegíti a lé feltárását, az erjedés egyenletességét, az íz-és zamatanyagok beoldódását.

A tétel savtartalmának, pH értékének meghatározása után beállítják foszforsavval a 3,0 pH értéket, amely megfelelő pH védelmet biztosít az erjedés és a cefre tárolása alatt, segít a gyümölcs aromáinak megőrzésében. Fontos, hogy a savat hígított formában adagolják a cefréhez. Az erjesztés irányítottan történik: a pektin-bontott, savvédett cefrét 18-20°C-on tartják hűtő berendezés segítségével, majd megfelelően előkészített és rehidratált fajlesztővel beoltják, ezzel lerövidíthető az erjedés első szakasza.

Erjesztés:

A cefre tetején képződő bunda megtörése érdekében naponta többszöri kevertetést végeznek, mellyel a bunda lébe merítését érik el. Ennek köszönhetően a cefre felszínén található laza pórusos részek is beoldódnak, így elkerülhető a magas fokú aroma, és kihozatali veszteség. Az erjesztés kb. 7-10 napot vesz igénybe, az erjedés alatt folyamatosan mérik az erjedési folyamat ellenőrzéséhez szükséges paramétereket (ref. %, cukor, alkohol-tartalom, pH, stb.). A kiejedt cefrét a lehetőségek szerint mielőbb lepárolják. A kiejedt cefreredukáló cukortartalma maximum 4 g/l lehet.

Lepárlás, finomítás:

A meggy cefre lepárlását kétféle berendezésen végezhetik (szakaszos, kisüsti jellegű, vagy folyamatos lepárló berendezésen). A cél mindkét esetben a lehető legjobb minőségű párlat illetve pálinka előállítása. Ennek érdekében tételenként meghatározzák az elválasztási trendet (elő-, közép, utópárlat mennyisége), ami természetesen változhat a lepárlások során (idő faktor). Az elő-, utópárlat frakciók elválasztása elsősorban érzékszervi minősítés alapján történik. A lepárló berendezést minden egyes lepárlás után CIP rendszerrel tisztítják kb. 5 percen keresztül.

Érlelés és pihentetés:

A pihentetést a pálinka harmonikussá válásáig kell folytatni. A pihentetésre szolgáló edényzetnek olyan anyagból kell készülnie, amellyel a pálinka alkotóelemei nem lépnek reakcióba, illetve amelyből egészségre káros anyagok nem tudnak kioldódni. Az érlelést fahordóban kell végezni, abból a célból, hogy új íz anyagok kerüljenek a pálinkához, részben oxidatív, részben kioldódásos úton. Érlelési idő legfeljebb 1000 literes fahordóban legalább 3 hónap, nagyobb úrtartalmú hordóban legalább 6 hónap.

Gyümölcságyon érlelt Újfehértói Ágyas Meggypálinka

Az a pálinka nevezhető Újfehértói Ágyas Meggypálinkának, amelynél 100 liter pálinkához a D) pontban felsorolt fajtákból, a C) pont szerinti településekről származó legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt meggyet használnak fel az érlelés folyamán. A meggyel együtt való érlelés minimum 3 hónapig tart. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.

Alkoholtartalom beállítása:

A párlatok alkoholtartalmát ellenőrzött minőségű lágyított (max. 1 nk°– ú) ivóvízzel. fogyasztási alkoholtartalomra állítják be. A hígítást újabb pihentetés, érlelés követi a palackozás előtt.

Palackozás:

A kész, fogyasztói forgalmazásra alkalmas meggypálinkát tisztára mosott üveg palackba töltik, fatetős, műanyagdugóval, viaszolva, illetve fatetős, műanyagdugóval vagy pilver kupakkal és zsugorsapka használatával zárják le. A lezárt termék papírdobozba illetve díszdobozba csomagolható. A megengedett csomagolási egység maximum 1 liter, ezen felül csak egyedileg, reprezentatív ajándékként csomagolható.

E) A földrajzi környezettel vagy a földrajzi származással való kapcsolatot alátámasztó részletek:

A jó pálinka alapja a kiváló minőségű gyümölcs, melynek beltartalmi értékei kimagaslóak. Ez pedig csak úgy jöhet létre, ha a gyümölcs termesztésére a legalkalmasabb termőhelyet választjuk, figyelembe véve a klimatikus és a talajtani tényezőket, valamint a terület fekvését.

Az említett földrajzi terület Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében a Nyírségi tájegység középső részén található. A Nyírség középső részének évi csapadékösszege 570-590 mm, de helyenként 550 és 600 mm értékek is előfordulnak. A tenyészidőszak csapadékmennyisége 420 mm körül alakul, melyből júniusban 65-78 mm hull le. Ez kedvező a gyümölcs növekedéséhez. Az éves átlaghőmérséklet 9,3 – 9,9 °C. Az utolsó fagyos napok április második dekádjának végén, míg az első őszi fagyok október második dekádjában jelentkeznek. A legmelegebb hónap a július (20,2 -20,7 °C), de ez is 1-2 °C-al kevesebb, mint az Alföld többi részén. A földrajzi területen a nyár melege is mérsékeltebb, mint az Alföld többi tájain, mivel itt az éjszakai lehűlés még nyáron is jelentős. A kitavaszkodás a környező területekhez képest később következik be, így a meggy virágzása általában elkerüli a tavaszi fagyokat. Az igazi meleg idő ezen a területen július közepe után következik be, de ekkorra a meggy már leszüretelésre kerül. Az évi napfénytartam 1950-2030 óra, ebből a nyári időszakra 760-800 óra jut.

A megjelölt földrajzi területen az uralkodó talajtípus a homok talajképző kőzetten kialakult humuszos homoktalaj. Ezt a talajtípust az 1%-nál magasabb humusztartalom valamint a 40 cm körüli termőréteg vastagság jellemzi. A víztartó és a vízáteresztő képessége jó. Levegősek, nehezen száradnak ki. Tápanyag-szolgáltató képességük elegendő a jó termés eléréséhez. A talaj nitrogénkészletének növelésével kimagasló termésmennyiség érhető el. Az előbbi talajtípus mellett kisebb-nagyobb foltokban rozsdabarna erdőtalaj is található, melynek humusztartalma 1-1,5% között mozog. Vízgazdálkodása

kedvező, mert a közepes vízáteresztő képességhez jó víztartó kapacitás párosul. A talaj levegőzöttsége és tápanyag-gazdálkodása kedvező.

Az **Újfehértói meggy** alapanyagául szolgáló **Újfehértói fűrtös, Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri és Éva** meggyfajták termesztési igényének, illetve a megjelölt földrajzi terület adottságainak összehasonlítása során megállapítható, hogy az igény és az adottság szerencsésen egybeesik, így nem véletlen tehát, hogy ezen a területen alakult ki a meggytermesztés és **itt születtek az Újfehértói meggy fajtái** is, valamint innen származik Szabolcs-Szatmár-Bereg megye meggytermésének nagy része.

A pálinka előállítása és fogyasztása a Kárpát-medencében az itt megtelepült népek őstörténetének idejére nyúlik vissza. A szeszes italok készítésének gyakorlatát Árpád népe is ismerte, akik keleti hazájukban sajátították el ennek fortélyait. A kezdetleges eszközöktől, az agyagból, nyírfából kombinált egyszerű lepárlóktól a mai pálinkafőző-és finomító üstökig sok évezreden át tartó hosszú út vezetett. Az alkohol felhasználásának célja és feladata a mindenkori körülményeknek megfelelően változott. A bódító nedűt a távoli múltban kizárólag gyógyszerként, növényi kivonatok készítésére használták. (Ennek emléke Újfehértón egészen a közelmúltig fennmaradt, hiszen a XX. század derekán még elterjedt volt, hogy az idősebbek a maguk által gyűjtött különféle gyógynövényeket pálinkába áztatva tárolták, hogy általa kioldódjék a bennük lévő gyógyerő.) A mámorosító ital a középkor folyamán terjedt el. Ám mindennapos itallá - ahogy sok esetben ezt manapság tapasztaljuk - még az 1930-40-es években sem vált, mert a mai idős újfehértóiak emlékezete szerint a pálinka ekkor még mindig csupán az Ünnepek - benne az aratás idejének - ritka pillanatai közé tartozott.

A pálinkafőzés kezdetén még nem különítették el az üstöket, így gyümölcsöt, bort, gabonát, burgonyát, stb. egyaránt főztek bennük. A XVIII. század elején a főzőüstök kapacitása még igencsak kicsi volt. Újfehértón éppen ebben az időben tűnnek fel az első adatok az alkohol forgalmazásával kapcsolatban. Mégpedig a település árendás kocsmáiban, amelyek bérbeadása kiváló jövedelemforrást jelentett a község számára. E kocsmák, melyeknek bérlei ettől az időtől egyre inkább a betelepülő zsidóság soraiból kerülnek ki, a bor mellett pálinka mérésével is foglalkoztak. Ám elenyésző mennyiségről van szó, ami azt is jelzi, hogy valamiféle "házi" alkalmatosság, tehát kis teljesítményű berendezés szolgálhatott pálinkafőző "üstként". Később viszont egyre elterjedtebb lett a környéken melynek bizonyítékaul szolgál Bakó Sándor nyugalmazott pénzügyőr hadnagy nyilatkozata.

Természetesen Újfehértón is – mint általában az Alföldön – óriási volt a becsülete a táplálkozáskultúrában a gyümölcsnek. Ezek közül való a meggy, amelynek vadon termő példányai már a mai település létrejötte idején – a XVII. század eleje – megtalálhatók voltak a határban.

A nagyobb földbirtokkal, gyümölcsössel rendelkező gazdák a település népével egy időben főzték nyári pálinkájukat, a már említett „arató pálinkát”.

Újfehértónak a XIX. század elejétől kiterjedt és nagyszámú szőlőskertjei voltak. A szőlő mellett ott díszlettek ezekben a különféle gyümölcsfák, köztük a félvad cigánymeggy, majd ezek mellett egyre nagyobb számban a Szilágyi-és Pándy-meggyfák is. Az 1970-es évek derekán pedig feltűntek a meggyültetvények is a kisgazdaságokban, melyeknek fái a Pándy-meggyből, illetve az újfehértói kutatóállomáson 1965-ben kifejlesztett **Újfehértói meggy fajtákból** tevődtek ki.

Újfehértón két nagyobb, üzemszerű pálinkafőzde üzemelt. Az egyiket a "község", a másikat a helyi nagybirtokosság tartotta fenn. Az előző a település északi, az utóbbi pedig a déli részén működött, melyet Csernyus Lőrinc 1848-49-es honvédfőhadnagy alapított, s jelenleg is üzemel a Rákóczi úton.

Mindösszességében azt mondhatjuk tehát, hogy a megfelelő klimatikus viszonyok mellett a meggypálinka készítése és fogyasztása komoly múltra tekint vissza a megjelölt területen.

F) Az uniós és/vagy a nemzeti és/vagy a regionális rendelkezések által meghatározott követelmények:

- 1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról
- 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról
- 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról
- 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról
- A szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2008. január 15-i 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet
- A Bizottság 716/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. július 25.) a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazási szabályainak megállapításáról

G) A kérelmező neve és levelezési címe:

Név: **Zsindelyes Pálinkafőzde Zrt**
Levelezési cím: H-4245, Érpatak, Zsindelyes tanya 1. sz.

H) A földrajzi árujelző kiegészítése és/vagy a címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A jelölés a jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

„Újfehértói meggypálinka”
„oltalom alatt álló földrajzi jelzés”

A 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet 10. §. (1) szerinti fejezetek

1. A földrajzi területről való származás igazolása

A földrajzi területről való származás igazolására szolgáló dokumentumok:

A gyümölcs származásának igazolása őstermelők esetében **felvásárlási jeggyel** történik az őstermelői igazolvány számának feltüntetésével. Minden egyéb esetben az átvételénél szükséges a gyümölcs származását igazoló nyilatkozat.

A pálinka előállításának nyomon követésére a hatályos jövedéki szabályozás szerinti, az előállítást igazoló dokumentumok szolgálnak.

2. Ellenőrző hatóságok illetve terméktanúsító szervek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el. Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1346-09-30

Fax.: +36 1212 49 78

e-mail.: bor@nebih.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Földművelésügyi Főosztály

4400 Nyíregyháza, Keleti Márton út 1.

Tel.: +36 42 451-200

Fax: +36 42 451-221

e-mail: elelmiszerlanc@szabolcs.gov.hu

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

3. A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

A teljes gyártási folyamatnak olyan minőségellenőrzési rendszer mellett kell működnie, amelyben biztosított az azonosítás és nyomon követés, valamint a végellenőrzés és a termékbiztonság. Megfelelően dokumentálni kell a termék útját a gyümölcs átvételétől a gyártáson keresztül a végtermékig. Az átvételnél ellenőrizni kell az alapanyag védett földrajzi területről való származását igazoló iratokat.

Ellenőrzési pontok:

1. Alapanyag átvétele:

Alapanyag minősítése:

- érettségi állapot: érett-túlérett
- egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött)
- tisztaság: idegen anyagtól (föld, levél, gally, kő, fém, növényvédőszer maradvány) mentes

2. Cefre ellenőrzése:

- pH 2,8-3,5

3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- optimális hőmérséklet (18- 22 °C).

4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (3-6 % V/V)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter)

5. A palackozásra, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése:

A palackozásra, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik:

a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság,): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a gyümölcs alapanyag jellegének megfelelő ízű és illatú.

b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	40–86 % (V/V)
Metanol-tartalom	(a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b). pontja szerint legfeljebb 1000 g/hl absz. alk.
Hidrogénianid-tartalom	legfeljebb 7 g/hl absz. alk.
Összes illóanyag tartalom	legalább 200 g/hl absz. alk.
Réztartalom	legfeljebb 10 mg/kg késztermék

6. Késztermék ellenőrzése:

- a palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni
- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a gyümölcs alapanyag jellegének megfelelő ízű és illatú;
- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelő
- térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.

4. A termékleírás kötelező mellékleteként a meghatározott földrajzi területet bemutató – egy vagy több – A4-es formátumú térkép és a földrajzi területtel való kapcsolatot alátámasztó irodalmi adatok, történelmi dokumentumok

Irodalomjegyzék:

Balázs Géza - Pálinka, a hungarikum, Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004 (ISBN 9789638567437)

Tamás Jenő: Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok, Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)

Balázs Géza: A magyar pálinka, Aula Kiadó, Budapest, 1998, 29. oldal

Balázs Géza: Az égetett szeszecskék megjelenése, Néprajzi látóhatár VI. 1997

Némethy Endre: Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához, Ethnographia 1945.

Dr. Sólyom Lajos: Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára, Mezőgazdasági Kiadó, 1986

MAGYAR NÉPRAJZ II. Gazdálkodás/Gyümölcskultúra, Akadémiai Kiadó, Budapest 2001

A Balaton OFJ termékleírás módosítási kérelme

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

A Balaton OFJ termékleírás további érintett Borvidéki Tanácsai:

Név: Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 8261 Badacsony, Római u. 2.

Telefonszám: 30/558-78-65

E-mail cím: badacsonyiborvidek@gmail.com

Elnök: Borbély Tamás

Név: Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 8630 Balatonboglár, Zrínyi Miklós u. 93.

Telefonszám: 70/489-8520

E-mail cím: niklolda@t-online.hu

Elnök: Bujdosó Ferenc

Név: Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanács

Cím: 8230 Balatonfüred, Kossuth u.3.

Telefonszám: 30/9396-062

E-mail cím: vargabor@t-online.hu

Elnök: Varga Zoltán

Név: Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége

Cím: 8481 Somlóvásárhely, Somlai u. 1.

Telefonszám: 30/947-1071

E-mail cím: hegykozseg@somloiborvidek.hu

Elnök: Bogdán József

Név: Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 8746 Nagyrada Kossuth Lajos út 51.

Telefonszám: 93/389-093; 06-30/979-4639

E-mail cím: szoli@eternet.hu

Elnök: Simon Zoltán

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. Körülhatárolt terület bővítése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- *IV. Körülhatárolt terület*

b) indoklás:

A felvenni kívánt Somogy és Veszprém megyei községekben mintegy 350 hektár I. osztályú szőlőkataszteri terület található. A szomszédos települések borvidékbe soroltak. A szőlőértékesítéssel foglalkozó termelők a 2014. évi szüretben csak FN besorolású szőlőt tudtak értékesíteni, amit viszont a felvásárlók nem tudtak átvenni. Lehetőségük lenne ezen túl a borszőlő szerkezetátalakítási támogatásban való részvételen is. Ezért kéri a Balaton OFJ termékleírásba történő felvételüket.

c) a módosítás alkalmazása: 2016/2017. 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, 2016. június

Németh Iván
elnök

A
BALATON
oltalom alatt álló földrajzi jelzés
termékleírása

4. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

cím: 8312 Balatonederics, Kossuth u. 67.

e-mail cím: bederics@t-online.hu

I. NÉV

Balaton/Balatoni

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Összes savtartalom [g/l]	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	4,0 – 9,0	9,0	9 – 15	1,08
2.	Rozé	4,0 – 9,0	9,0	9 – 15	1,08
3.	Vörös	4,0 – 9,0	9,0	9 – 15	1,2
<p>Összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint. Maximális kénessavtartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.</p>					

b) 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 lezárás jellemző egy mandulára jellemző utóízzel.

2. PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Összes savtartalom [g/l]	Minimális Összes alkoholtartalom [%vol]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Maximális kénessav-tartalom [g/l]
1.	Fehér	4,0 – 9,0	9,0	9 – 15	1,08	235
2.	Rozé	4,0 – 9,0	9,0	9 – 15	1,08	235
3.	Vörös	4,0 – 9,0	9,0	9 – 15	1,08	235
Összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint						

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe halványzöldtől a világos arany árnyalatig változik. Illata a Balatonra jellemző fajtagazdagság miatt mindig üde, enyhén aromatikusan. 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 termőtájra jellemző enyhe kesernyős 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 uradják.

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	bor-típus	Összes savtartalom [g/l]	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	Fehér	4,0 – 10,0	9,0	9,0	1,08	1 - 2,5 bar
2.	Rozé	4,0 – 10,0	9,0	9,0	1,08	1 - 2,5 bar
3.	Vörös	4,0 – 10,0	9,0	9,0	1,08	1 - 2,5 bar
Összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint. Maximális kénessavtartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.						

b) Érzékszervi jellemzők

	Típus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halványzöldtől az aransárga 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. BORKÉSZÍTÉS

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.

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. a szőlő művelésmódja, térállása:
 - a) a 2006. szeptember 22. után telepített szőlőültetvények esetében:
 - i) művelésmód: ernyő, Moser, Sylvoz, alacsony- középmagas 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/m²
3. a szüret módja: Kézi és gépi
4. a szőlő minősége:

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve
1.	Fehér	134,9 g/l - 8 %vol
2.	Rozé	134,9 g/l - 8 %vol
3.	Vörös	134,9 g/l - 8 %vol

2. PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve
1.	Fehér	134,9 g/l - 8 %vol
2.	Rozé	134,9 g/l - 8 %vol
3.	Vörös	134,9 g/l - 8 %vol

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve
1.	Fehér	134,9 g/l - 8 %vol
2.	Rozé	134,9 g/l - 8 %vol
3.	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, Balatonszentgyörgy, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonújlak, Balatonvilágos, Becsehely, Bérbaltavár, Borgáta, Borszörcsök, Böhönye, Celldömölk, Csabrendek, Csapi, Csáford, Csersegtomaj, Csoma, Csopak, Csörnyeföld, Csurgó, Dióskál, Doba, Dobri, Dörgicse, Egeraracs, Eszteregnye, Felsőörs, Galambok, Garabonc, Gyenesdiás, Gyugy, Gyulakeszi, Hegyesd, Hegymagas, Hévíz-Egregy, Hollád, Homokkomárom, Kapoly, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Káptalantóti, Karád, Kemeneskápolna, Kercseliget, Kerkateskánd, Kékkút, Kéthely, Kisapáti, Kissomlyó, Kőröshegy, Kötcse, Kővágóörs, Köveskál, Látrány, Lengyeltóti, Lenti, Lesencefalva, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Letenye, Lovas, Magyarszerdahely, Marcali, Mencshely, Mernye, Mesteri, Miháld, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Mosdós, Murarátka, Muraszemenye, Nagyberki, Nagykanizsa, Nagyrada, Nagyszakácsi, Nagytilaj, Nemesgulács, Nemesvita, Nikla, Óbudavár, Ordacsehi, Orosztony, Örvényes, Pakod, Paloznak, Pécsely, Pusztakovácsi, Raposka, Révfülöp, Rezi, Rigyác, Salföld, Sármellék, Sáska, Siójut, Somlójenő, Somlószőlős, Somlósásárhely, Somogysámson, Somogytúr, Somogyzsitfa, Söjtör, Sümeg, Sümegprága, Szabadi, Szécsisziget, Szentantalfa, Szentbékál, Szentgyörgyvár, Szentjakabfa, Szigliget, Szólád, Szőlősgyörök, Tab, Tagyon, Tapolca, Tapsony, Táska, Tekenye, Teleki, Tihany, Tormafölde, Tótszentmárton, Uzsa, Valkonya, Várvolgy, Vászoly, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Visz, Vonyarcvashegy, Zajk, Zalabér, Zalahaláp, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó, Zalaszentgrót, Zamárdi, Zánka települések

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

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam
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

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	120hl/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 t/ha szőlő gépi szüret esetén

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	120hl/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 t/ha szőlő gépi szüret esetén

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Bacchus, Piros Bakator, Bianca, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Kékoportó, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pinot noir, Pintes, Piros veltelíni, Pölöskei muskotály,, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát Tramini, Zalagyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld szagos, Zöld veltelíni, Viktória gyöngye, Viognier, Vulcanus
2.	Rozé	Alibernet, Alicante boushet, Bőrkadarka, 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, Bőrkadarka, 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

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett fajták
1.	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, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Piros veltelíni, Pölöskei muskotály,, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát Tramini, Zalagyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld szagos, Zöld veltelíni, Viktória gyöngye, Viognier, Vulcanus Alibernet, Alicante boushet, Bőrkadarka, 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
2.	Rozé	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, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Piros veltelíni, Pölöskei muskotály,, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát Tramini, Zalagyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld szagos, Zöld veltelíni, Viktória gyöngye, Viognier, Vulcanus Alibernet, Alicante boushet, Bőrkadarka, 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
3.	Vörös	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, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Piros veltelíni, Pölöskei muskotály,, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát Tramini, Zalagyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld szagos, Zöld veltelíni, Viktória gyöngye, Viognier, Vulcanus Alibernet, Alicante boushet, Bőrkadarka, 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
--	--	-------------------------

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Bacchus, Piros Bakator, Bianca, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Kékoportó, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Pinot noir, Pintes, Piros veltelíni, Pölöskei muskotály,, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát Traminer, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld szagos, Zöld veltelíni, Viktória gyöngye, Viognier, Vulcanus
2.	Rozé	Alibernet, Alicante boushet, Biborkadarka, Blauburger, Baluer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszló, 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, Biborkadarka, Blauburger, Baluer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszló, 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

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Emberi, természeti és kulturális tényezők:

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 °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 terülnek el.

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

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 presztízsét 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 borrhíregió viszonylag rövid idő alatt visszaszerezte egykori hírnevét. A területen ekkor megjelenő Olasz rizling és Szürkebarát mára a régió nevétől 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 termőfajának 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 Balatoni borok hírnevét az elmúlt száz évben segítette elő a tó turisztikai fejlődése. Az ide érkező turisták számára a szőlőhegyek fontos tájépitő 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.

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

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 hűtő 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 erőtölajok 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 fűlledt 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 ős 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 lekerkedettek, 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 tekinthetők. Ennek sikerét mutatja, hogy a borrhíóban 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.

B. PEZSGÓ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

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.

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 filoxeravészt 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 termesztene.

A Balatoni pezsgők gyümölcsös karakterének másik környezeti hatását az jelenti, 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 ősz folyamán, ezért a Balatoni pezsgők testesek, telt ízűek, 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” kitüntetést, első alkalommal a pezsgőkészítők közül, a Balatoni borrégióban dolgozó Garamvári Vencel vehette át 2006-ban.

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

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.

2. A borok leírása:

A Balaton Borrégióban termelt szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok jellemzője a frissesség, harmónia, élénk savkarakter, gyümölcsös ízvilág. A termékek harmóniáját, frissességét, gyümölcsösségét emeli a hozzáadott 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 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 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 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.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

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

A. BOR

	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
1.	Fehér	+	+	+	+	+	-	-	-	+
2.	Rozé	-	+	+	+	-	-	-	-	+
3.	Vörös	+	+	+	+	-	+	-	-	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

B. PEZSGŐ

	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
1.	Fehér	-	-	-	-	+	-	+	+	+
2.	Rozé	-	-	-	-	-	-	+	+	+
3.	Vörös	-	-	-	-	-	-	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	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
1.	Fehér	-	+	+	-	+	-	-	-	+
2.	Rozé	-	+	+	-	-	-	-	-	+
3.	Vörös	-	+	+	-	-	+	-	-	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok: Valamennyi kiszerelési mód megengedett

3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: a Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága**4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:**

- a) Nyilvántartások
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) A Balaton termékleírást benyújtó borvidékek hegyközségi tanácsai által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - iv) pincekönyv;
 - v) 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
 - i) 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.

5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

- a) Tolna megye: Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyönk, Györe, Györköny, Hőgyész, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, 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, Báticas, Decs, Hanc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba
- b) Fejér megye: Bicske, Csabdi, Alcsútdoboz, Etyek, Felcsút, Gyúró, Kajászó, Martonvásár, Tordas, Vá, 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, Kesztlő, 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, Kővágótöttős, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kiskabfalva, 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:

a) 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: bor@nebih.gov.hu
Web.: <http://www.nebih.gov.hu>

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7623 Pécs, Rákóczi út 30.
Tel.: +36 72 512 450
Fax.: +36 72 512 451
e-mail: baranya@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.
Tel.: +36 66 528 180
Fax: +36 66 454 878
e-mail: bekes@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3525 Miskolc, Dóczy József út 6.
Tel.: +36 46 515 700
Fax: +36 46 515 701
e-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.
Tel.: +36 62 553 470
Fax: +36 62 426 311
e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
Tel.: +36 22 315 460
Fax: +36 22 502 064
e-mail: fejer@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: +36 96 529 330
Fax: +36 96 529 333
e-mail: gyor@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.
Tel.: +36 52 523 800
Fax: +36 52 523 801
e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: +36 36 510 765
Fax: +36 36 510 755
e-mail: heves@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.
Tel.: +36 56 505 377
Fax: +36 56 505 371
e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
2800 Tatabánya, Győri út 13.
Tel.: +36 34 310 909
Fax: +36 34 305 771
e-mail: komarom@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: +36 32 521 500
Fax: +36 32 521 524
e-mail: nograd@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: +36 1 329 7017
Fax: +36 1 317 6231
e-mail: pest@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

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

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

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

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

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

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója területileg illetékes hegyközségi tanács
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> Balatoni Borrégió szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> Mintavételi jegyzőkönyv 	területileg illetékes hegyközségi tanács
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága
Analitikai paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> Analitikai vizsgálat 	<ul style="list-style-type: none"> Analitikai vizsgálat jegyzőkönyve 	<ul style="list-style-type: none"> Akkreditált laboratórium
A fogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzés Próbavásárlás 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv Analitikai minősítés jegyzőkönyv 	<ul style="list-style-type: none"> Akkreditált laboratórium Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága

A Balatonboglár OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 8630 Balatonboglár, Zrínyi u.93.

Telefonszám: 06 70 489 8620 06 20 9822315

E-mail cím: niklolga@t-online.hu, ferenc@bujdoso.com

Képviselő: Bujdosó Ferenc, elnök

II. Földrajzi árujelző: Balatonboglár (oltalom alatt álló eredet megjelölés)

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 körülhatárolt termőterület kibővítése a következő települések borszőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területeivel: Balatonújlak, Nagyszakácsi, Siójut, Tapsony, Táska

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- IV. Körülhatárolt terület

b) Indoklás: A bővíteni kívánt területekkel szomszédos, vagy közeli területek jelenleg borvidékbe sorolt területek. Ennek megfelelően a VII. fejezetben leírt természeti és emberi tényezők ezeken a területeken is azonosak a borvidéki területek adottságaival. Ezt többek közt az is indokolja, hogy számos ültetvény áthúzódik a települések között adminisztratív szempontok alapján meghúzott közigazgatási határokon. A területek szőlőkataszterbe történő besorolásakor végzett vizsgálatok eredménye is igazolja, hogy azonos paraméterrel rendelkeznek. Az Országos Borszakértő Bizottság a Balatonboglár termékleírásának megfelelőnek találta az érintett településekről származó borokat.

c) a módosítás alkalmazása: 2016/2017. 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)

2. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek listáján szereplő „Dél-Balaton” körzet területének kiegészítése a következő településekkel: Balatonújlak, Siójut, Táska.

a) a termékleírás érintett fejezete: VIII. További feltételek g) i) pont

b) indoklás: az érintett területek egy földrajzi egységet képeznek a jelenlegi dél-balatoni körzetet alkotó településekkel.

c) a módosítás alkalmazása: 2016/2017. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek.

3. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek listájának kiegészítése a következő településekkel: Balatonújlak, Nagyszakácsi, Siójut, Tapsony, Táska.

a) a termékleírás érintett fejezetei: : VIII. További feltételek g) ii) pont

b) indoklás: a IV-es pontban, a körülhatárolt területekbe javasoltuk bevonni a megnevezett területeket. Értelemszerűen adódik az igény a termelésbe vont, új területeken termelt szőlőből készült borok esetén az érintett települések címkén való feltüntethetősége.

c) a módosítás alkalmazása: 2016/2017. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek.

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

Balatonboglár, 2016. június 6.

Bujdosó Ferenc
elnök

A
BALATONBOGLÁR
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

4. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 8638 Balatonboglár, Zrínyi u. 93.

e-mail cím: ferenc@bujdoso.com

I. NÉV

Balatonboglár/Balatonboglári

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

4. Fehér
5. Rozé
6. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimum tényleges alkoholtartalom [%vol]
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
<p>A maximális illósav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint</p> <p>A maximális összes kénssav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint</p> <p>Az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint</p>				

b) 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 savéret mellett az illataromákra jellemző gyümölcsök intenzív, hosszan tartó ízérzete 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 savéretű 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 ízérzettel.

2. PEZSGŐ

Bortípusok:

4. Fehér
5. Rozé
6. Vörös
7. Fehér termelői
8. Rozé termelői
9. Vörös termelői

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális túlnyomás a palackban 20 °C-on [bar]	Maximális illósavtartalom [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	11,5	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08
5.	Rozé termelői	11,5	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08
6.	Vörös termelői	11,5	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08
A maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint Az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint						

b) 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 vörösbarnak 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	Színe az ezüstös halvány sárgától az aránysárgáig 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	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 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	Színe a vörösbornak 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.

3. MINŐSÉGI PEZSGÓ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös
4. Fehér termelői
5. Rozé termelői
6. Vörös termelői

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális túlnyomás a palackban 20 °C-on [bar]	Maximális illósavtartalom [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 termelői	11,5	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08
5.	Rozé termelői	11,5	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08
6.	Vörös termelői	11,5	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08
A maximális összes kénssav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint Az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint						

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe az ezüstös halvány sárgától az arany-sárgáig 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 termelői	Színe az ezüstös halvány sárgától az arany-sárgáig 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 pezsgó 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	<p>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 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.</p>
6.	Vörös termelői	<p>Színe a vörösbornak megfelelő tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek, valamint az autolízis illata a 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.</p>

4. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ**a) Analitikai előírások**

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális túlnyomás a palackban 20 °C-on [bar]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Maximális összes kénessav tartalom [mg/l]
1.	Illatos minőségi pezsgő	10,0	4,6 – 10,0	6,0	3,0	1,08	185,0
Az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint							

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Illatos minőségi pezsgő	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.

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális túlnyomás a palackban 20 °C-on [bar]	Maximális illósavtartalom [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 maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint Az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint						

b) 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

A. BORKÉSZÍTÉS

2. PEZSGÓ:

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

3. MINŐSÉGI PEZSGÓ

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

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYA

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 eredetmegjelölés borászati termék.

b) a 2010. augusztus 1-e után telepített szőlőültetvényekre vonatkozó szabályok:

i) művelésmód: ernyő, Moser, Sylvoz, alacsony- és közép magas 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 eredetmegjelölés 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):

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve
1.	Fehér	151,5 g/l - 9 %vol
2.	Rozé	151,5 g/l - 9 %vol
3.	Vörös	151,5 g/l - 9 %vol

2. PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve
1.	Fehér	151,5 g/l - 9 %vol
2.	Rozé	151,5 g/l - 9 %vol
3.	Vörös	151,5 g/l - 9 %vol
4.	Fehér termelői	168,1 g/l - 10 %vol
5.	Rozé termelői	168,1 g/l - 10 %vol
6.	Vörös termelői	168,1 g/l - 10 %vol

3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve
1.	Fehér	151,5 g/l - 9 %vol
2.	Rozé	151,5 g/l - 9 %vol
3.	Vörös	151,5 g/l - 9 %vol
4.	Fehér termelői	168,1 g/l - 10 %vol
5.	Rozé termelői	168,1 g/l - 10 %vol
6.	Vörös termelői	168,1 g/l - 10 %vol

4. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve
1.	Illatos minőségi pezsgő	151,5 g/l - 9 %vol

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve
1.	Fehér	151,5 g/l - 9 %vol

2.	Rozé	151,5 g/l - 9 %vol
3.	Vörös	151,5 g/l - 9 %vol

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Andocs, Balatonberény, Balatonboglár, Balatonlelle, Balatonendréd, Balatonkeresztúr, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszárszó, Balatonszemes, Balatonújlak, Böhönye, Csoma, Csurgó, Gyugy, Hollád, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Karád, Kercseliget, Kéthely, Kőröshegy, Kötcse, Látrány, Lengyeltóti, Marcali, Mosdós, Nagyberki, Nagyszakácsi, Ordacsehi, Siójut, Somogysámson, Somogytúr, Somogyzsitfa, Szabadi, Szólád, Szőlősgyörök, Tapsony, Táská, Teleki, Visz, Zamárdi településeknek

szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

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

2. PEZSGÓ

	Terméktípus	Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
4.	Fehér termelői	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
5.	Rozé termelői	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
6.	Vörös termelői	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

3. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Terméktípus	Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
4.	Fehér termelői	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
5.	Rozé termelői	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
6.	Vörös termelői	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

4. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Terméktípus	Maximális hozam
1.	Illatos minőségi pezsgó	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

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

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Terméktípus	Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Csereszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cot (Malbec), Csókaszőlő, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cot (Malbec), Csókaszőlő, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

2. PEZSGŐ

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

		Tramini, Zenit, Zöld veltelíni Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
--	--	--

3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

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

4. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Terméktípus	Engedélyezett fajták
1.	Illatos minőségi pezsgő	Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Tramini, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Rizlingszilváni, Sárga muskotály

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Terméktípus	Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cot (Malbec), Csókaszőlő, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cot (Malbec), Csókaszőlő, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cot (Malbec), Csókaszőlő, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális 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 találhatók. 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.

b) 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 termesztésbe 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 aromatis 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 mozgatórugói. 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) terméshozam 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 vörösborkokban 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. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

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 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 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 túlérétt 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.

B. PEZSGÓ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A VII./A./1./a) pontban leírtakkal megegyező.

b) Emberi tényezők

A VII./A./1. pontban már bemutatott emberi tényezőinek leírásán túlmenően a balatonboglári pezsgőre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

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 borok leírása

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

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

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 évszakok 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 diszkréten 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 hűlnek 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.

C. MINŐSÉGI PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A VII./A./1./a) pontban leírtakkal megegyező.

b) Emberi tényezők

A VII./A./1. pontban már bemutatott emberi tényezőinek leírásán túlmenően a balatonboglári minőségi pezsgőre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

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 pezsgőnél szigorúbb feltételek mellett (hosszabb érlelési idő stb.) engedélyeznek előállítani.

2. A borok leírása

Színvilága a Balatonboglári pezsgőével megegyezik, de a hosszabb érlelés következtében a mélyebb színárnyalatok ragyogó csillogása uralja a pezsgőket. A termőtájra 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, vajás ízjegyeken alapszik.

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

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.

A minőségi pezsgő készítéséhez 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 pezsgőknek.

A Balatonboglári minőségi pezsgő karakterének kialakulását jelentősen befolyásolja a hosszabb érlelési idő, amely idő alatt a minőségi pezsgő szénsav buborékjai olvadékony, apró gyöngyfüzér 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 pezsgókban a második fermentáció alatt kialakult ízjegyek ellenére a minőségi pezsgőknek 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 őrizni.

D. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A VII./A./1. pontban és a A VII./B./1. pontban leírtakat kiegészítve elmondható, hogy Balatonboglár lehatárolt termőterületen az aromatikus fajták termesztése, ezen belül a Rizlingszilváni (Müller Thurgau), Irsai Olivér, Muskotály fajtakör, Czerszegi fűszeres hosszú évtizedes hagyománnyal rendelkezik, melyek aromastruktúrája és savszerkezete különleges minőségű, muskotály pezsgő és muskotály minőségi pezsgő előállítását alapozták meg.

b) Emberi tényezők

A borvidéken élő szakemberek által a pezsgőkészítés folyamán felhalmozott tapasztalatukra alapozva a borászok figyelme fokozatosan ezen aromatikus fajták felé fordult. A helyi aromatikus 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 borok 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. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

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 évszakok közötti különbségeket is nagymértékben letompítják. A minőségi pezsgő készítéséhez szükséges szőlő az átlagosnál korábban beszüretelhető, 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 üdéséget kölcsönöz a minőségi pezsgőnek.

A Balatonboglári illatos minőségi pezsgő ezüstös csillogása a megfelelő technológiai érettségen szüretelt helyi aromatikus 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 tolakodó. 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 illatos minőségi pezsgőre.

A Balaton tó közelségének pozitív hatását fokozza a középmagas 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 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.

E. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A VII./A./1./a) pontban leírtakkal megegyező.

b) Emberi tényezők

A VII./A./1. pontban bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

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. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

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 évjáratok közötti különbségeket is nagymértékben letompítják. A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor készítéséhez szükséges szőlő az átlagosnál korábban szüretelhető, 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 aromatikus 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

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 termék kategória 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, **Balatonújlak**, Gyugy, Karád, Kőröshegy, Kötcse, Látrány, Lengyeltóti, Ordacsehi, **Siójut**, Somogytúr, Szólád, Szőlősgyörök, Visz, Zamárdi, Balatonberény, Balatonkeresztúr, Marcali, Kéthely, Somogysámson, Hollád, **Táska**, Teleki települések)
 - ii) települések: Andocs, Balatonlelle, Balatonendréd, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszárszó, Balatonszemes, **Balatonújlak**, Gyugy, Karád, Kőröshegy, Kötcse, Látrány, Lengyeltóti, Ordacsehi, Somogytúr, Szólád, Szőlősgyörök, Visz, Zamárdi, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Kercseliget, Mosdós, Nagyberki, **Nagyszakácsi**, **Siójut**, Szabadi, Csoma, Balatonberény, Balatonkeresztúr, Böhönye, Csurgó, Hollád, Kéthely, Marcali, Somogysámson, Somogyzsitfa, **Tapsony**, **Táska**, Teleki.
 - iii) dűlők:
 - Balatonboglár: Bánom-hegy, Bor-szérű, Botné, Dénesmajor, János-hegy, Kokas-hegy, Laki-tető, Púpos, Rekesz, Rokkant, Rózsapuszta, Vitéz, Landord, Matacs
 - Balatonlelle: Álgya, Farkastanya, Illés-tető, Kis-hegy, Berki-dűlő, Rád, Rózsapuszta, Tót-hegy, Várszó, Magyal, Hosszú-dűlő
 - Balatonberény: Bokros
 - Balatonkeresztúr: Bokros
 - Csurgó: Öreg-hegy, Új-hegy, Kecse-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:

A. BOR

	Bortípus	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érelt v. „...hordóban érelt”	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	Pincészövetkezetben palackozva	Cuvée vagy küvé
1.	Fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	-	-	-	-	-	+	+	+	+
2.	Rozé	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+
3.	Vörös	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	-	-	-	-	-	+	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

B. PEZSGŐ

	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	Pincészövetkezetben palackozva	Cuvée vagy küvé
1.	Fehér	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	+	+	-	-	-	-	+	+	+
2.	Rozé	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	+	+	+
3.	Vörös	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	+	+	+
4.	Fehér termelői	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	+	+	+	+	-	+	+	+
5.	Rozé termelői	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	+	+	+
6.	Vörös termelői	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

C. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	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	Pincészövetkezetben palackozva	Cuvée vagy küvé
1.	Fehér	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	+	+	+	+	+	-	+	+	+
2.	Rozé	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	+	-	+	+	+
3.	Vörös	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	+	-	+	+	+
4.	Fehér termelői	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	+	+	+	+	-	+	+	+
5.	Rozé termelői	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	+	+	+
6.	Vörös termelői	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

D. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

	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	Pincészetkezelésben palackozva	Cuvée vagy küvé
1.	Illatos minőségi pezsgő	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

E. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	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	Pincészetkezelésben palackozva	Cuvée vagy küvé
1.	Fehér	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+
2.	Rozé	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+
3.	Vörös	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

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

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.

3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága

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 eredetmegjelölés/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 másképpen nem nyilatkozik.

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

6. Édesítésre vonatkozó szabályok:

Balatonboglár oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borok édesítése a IV. fejezetben valamint az 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) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.
Tel.: +36 1 346 09 30
Fax.: +36 1 212 49 78
e-mail: bor@nebih.gov.hu
Web: <http://www.nebih.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
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7623 Pécs, Rákóczi út 30.
Tel.: +36 72 512 450
Fax.: +36 72 512 451
e-mail: baranya@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.
Tel.: +36 66 528 180
Fax: +36 66 454 878
e-mail: bekes@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3525 Miskolc, Dóczy József út 6.
Tel.: +36 46 515 700
Fax: +36 46 515 701
e-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.
Tel.: +36 62 553 470
Fax: +36 62 426 311
e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
Tel.: +36 22 315 460
Fax: +36 22 502 064
e-mail: fejer@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: +36 96 529 330
Fax: +36 96 529 333
e-mail: gyor@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.
Tel.: +36 52 523 800
Fax: +36 52 523 801
e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: +36 36 510 765
Fax: +36 36 510 755
e-mail: heves@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.
Tel.: +36 56 505 377
Fax: +36 56 505 371
e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
2800 Tatabánya, Győri út 13.
Tel.: +36 34 310 909
Fax: +36 34 305 771
e-mail: komarom@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: +36 32 521 500
Fax: +36 32 521 524
e-mail: nograd@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: +36 1 329 7017
Fax: +36 1 317 6231
e-mail: pest@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

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

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

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

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

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

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

2. Az ellenőrzések köre 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
I. Strukturális elemek			
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, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
II. Évjáratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomhozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség

	adminisztratív ellenőrzés		hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa,</p>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

A Debrői Hárslevelű OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Verpeléti Hegyközség

Cím: 3351 Verpelét, Kossuth út 73.

Telefonszám: +36303287820; +3636359217

E-mail cím: foczeny@freemail.hu; foczeny.andras@hnt.hu

Képviselő: Fábián Imre titkár Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Képviselő telefonszáma: +36309120013

Képviselt felek: Föczény András hegybíró Verpeléti Hegyközség

Virág István hegybíró Debrői Hárs Hegyközség

II. Földrajzi árujelző: Debrői Hárslevelű 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 késői szüretelésű bortípus létrehozása

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. A borok leírása
- III. Különös borászati eljárások
- IV. Körülhatárolt terület
- V. Maximális hozam
- VII. Kapcsolat a földrajzi területtel
- VIII. További feltételek

b) indoklás: A Debrői körzet adottságai és a változó klimatikus tényező hatása egyre gyakrabban eredményez a Hárslevelű szőlőfajtánál hosszabb ideig a tőkén hagyható késői szüretelésű bor készítésre alkalmas magasabb minőségű alapanyagot. A késői szürettel a töppedés, illetve a botrytis által mazsolásodott bogyók előfordulása már évről évre igen nagy gyakorisággal megfigyelhető a körülhatárolt területen.

2. A „klasszikus” bortípus átnevezése „classicus”-ra**a) a termékleírás érintett fejezetei:**

- II. A borok leírása
- III. Különös borászati eljárások
- IV. Körülhatárolt terület
- V. Maximális hozam
- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- VIII. További feltételek

b) indoklás: A superior bortípus nevét latinul alkalmazzuk. Ez indokoltá teszi a klasszikus bortípus ugyancsak latin nyelvű megnevezését.**3. A szőlő minőségének a classicus bortípusnál 10,60 %vol, (17 MM°)-ról 9,83 %vol, (16 MM°)-ra módosítása Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály szőlőfajták esetében****a) a termékleírás érintett fejezetei:**

- III. Különös borászati eljárások

b) indoklás: A módosítás célja, hogy biztosítsa az illatos szőlőfajtákból készült borok friss, illatos jellegét. Ez nem biztosítható minden évjáratban a jelenleg előírt 10,60 %vol (17° MM) minimális természetes alkoholtartalom mellett. Ehhez ugyanis a szőlőalapanyag illatának, savainak megőrzésére van szükség, amely melegebb évjáratokban csak korábbi szürettel biztosítható.**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)

4. A körülhatárolt területnél feltüntetett helyrajzi számok térképen történő definiálása**a) a termékleírás érintett fejezetei:**

- IV. Körülhatárolt terület

b) indoklás: Az évek során a helyrajzi számok változhatnak és ezért a termékleírásban a helyrajzi számok konkrét megnevezésének alkalmazása nem biztosít egyértelmű lehatárolást. Ezért szükséges a helyrajzi számok által lehatárolt területet a termékleírás térképi mellékletén egyértelműen jelölni.**5. A dűlőnevek egyeztetése a termékleírás térképi mellékletével****a) a termékleírás érintett fejezetei:**

- VIII. További feltételek

b) indoklás: a termékleírás térképi melléklete a módosításokkal egy időben aktualizálásra kerül, ezért szükséges aktualizálni és javítani a dűlőneveket a termékleírásban. Tarnaszentmárián nincs Pallag-fő dűlő, Verpeléten a Vadas-dűlő a Kerékkötő dűlő része és nincs külön jelölve, ezért ezeket a dűlőneveket törölni szükséges.**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)

6. Technikai jellegű módosítások**a) a termékleírás érintett fejezetei:**

- III. Különös borászati eljárások
- VI. Engedélyezett szőlőfajták

- VIII. További feltételek
- b)** indoklás: A termékleírásban szereplő szövegezés korrektúrázása, kis és nagy betűk javítása, fajtanevek ABC sorrendbe rendezése, illetve a borászati hatóság névváltoztatása miatt a jelenlegi megnevezés szerinti javítás szükséges.

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.

Verpelét, 2016. június 23.

Főczény András
hegybíró

Virág István
hegybíró

A
DEBRŐI HÁRSLEVELŰ
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

3. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 3301 Eger, Kőlyuktető Pf.: 83

e-mail cím: ebht@t-online.hu

I. NÉV

Debrői Hárslevelű

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

A. Szőlőből készült termékek kategóriái:

1. BOR

Bortípusok:

1. ~~klasszikus-classicus~~
2. superior

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Klasszikus Classicus	12,0	4,6	11,0	1,08
2.	Superior	12,5	4,6	11,0	1,08
3.	Késői szüretelésű	12,83	4,6	9,0	2,00

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Classicus Klasszikus	Hárslevelű alapú házasítás. Friss gyümölcs, barack és hársfavirág illattal és ízekkel, valamint gazdag mézes ízekkel rendelkező száraz, félszáraz, félédes vagy édes fehérbor.
2.	Superior	Hárslevelű alapú házasítás. Hársfavirág, érett gyümölcs és mézes illattal és ízzel rendelkező gazdag, telt, testes érett és érlelt száraz, félszáraz, félédes vagy édes fehérbor.
3.	Késői szüretelésű	Hárslevelű alapú házasítás. Hársfavirág, érett gyümölcs és mézes illattal és ízzel rendelkező gazdag, telt, testes érett és érlelt fehérbor. A bor illatában és ízében egyaránt a túlérett szőlőre utaló illatok és zamatok (pl. mazsola) uralkodnak, de megjelenhetnek a nemes rothadás által képződött „botritiszes” aromák is.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	<u>Classicus</u> Klasszikus	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása; – a bor legalább 85%-ban tartalmazza a Hárslevelű fajta borát. 	-
2.	Superior	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – a bor legalább 85%-ban tartalmazza a Hárslevelű fajta borát; – legkorábban a szüretet követő május 1-én hozható forgalomba. 	-
3.	<u>Késői szüretelésű</u>	<ul style="list-style-type: none"> – <u>a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</u> – <u>a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</u> – <u>a bor legalább 85%-ban tartalmazza a Hárslevelű fajta borát.</u> 	<ul style="list-style-type: none"> - <u>bor édesítése;</u> - <u>tölgyfadarabok használata;</u> - <u>fordított ozmózis;</u> - <u>a bor alkoholtartalmának részleges kivonása.</u>

A szőlőművelés szabályai:

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

2010. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén (classicus~~klasszikus~~-és, superior és késői szüretelésű borok): művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű classicus, ~~klasszikus~~-és-superior és késői szüretelésű bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fennmaradásáig.
2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (classicus~~klasszikus~~-és, superior és késői szüretelésű borok): Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, legyező, fej és bakművelés

2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.

2010. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű classicus~~klasszikus~~-és, superior és késői szüretelésű bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fenntartásáig.
2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (classicus~~klasszikus~~ és késői szüretelésű borok):
 - tőkesűrűség legalább 3700 tőke/ha,
 - tőketávolság legalább 0,8 m.
2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (superior borok):
 - tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha,
 - tőketávolság legalább 0,8 m.

3. Rügyterhelés: max. 6 világos rügy/m²

4. A tőkehiány: a meglévő ültetvények esetében, térállástól és művelésmódtól függetlenül a tőkehiány nem haladhatja meg a telepítéskori tőkeszám 10%-át.

5. A szüret módja: gépi vagy kézi

6. A szüret időpontjának meghatározása: a szőlőfajták szőlőtermésének érettségét az illetékes hegybíró állapítja meg, ennek alapján határozza meg a fajta szüretének első napját.

7. A szőlő minősége (minimális cukortartalma potenciális alkoholtartalomban kifejezve):

klasszikus borok: 10,60 %vol (17 °MM)

superior borok: 12,83 %vol (20 °MM)

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom)
1.	<u>Classicus</u>	<u>9,83 %vol, (16 MM°) Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály</u> <u>10,60 %vol, (17 MM°) Chardonnay, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Pinot</u> <u>blanc, Rajnai rizling, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit</u>
2.	<u>Superior</u>	<u>Minden szőlőfajta esetén: 12,83 %vol, (20 MM°)</u>
3.	<u>Késői</u> <u>szüretelésű</u>	<u>Minden szőlőfajta esetén: 12,83 %vol, (20 MM°)</u>

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

KLASSZIKUSCLASSICUS:

Aldebrő, Feldebrő, Tarnaszentmária, Tófalú és Verpelét települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek, kivéve Verpelét 080, 0202, 0120/1, 0120/2, 0120/3, 0160/1, 0160/2, 0158/1, 0158/2, 0169/2a 0156, 0190/1-185, 0152/1a, 0152/1p, 0140/a, 0140/j helyrajzi számú a termékleírás térképi mellékletén jelölt területek.

SUPERIOR:

Aldebrő, Feldebrő, Tarnaszentmária, Tófalú és Verpelét települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II/1. osztályú határrészeibe tartozó területek, kivéve a termékleírás térképi mellékletén jelölt területek. Verpelét 080, 0202, 0120/1, 0120/2, 0120/3, 0160/1, 0160/2, 0158/1, 0158/2, 0169/2a 0156, 0190/1-185, 0152/1a, 0152/1p, 0140/a, 0140/j helyrajzi számú területeit

KÉSŐI SZÜRETELÉSŰ:

Aldebrő, Feldebrő, Tarnaszentmária, Tófalú és Verpelét települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II/1. osztályú határrészeibe tartozó területek, kivéve a termékleírás térképi mellékletén jelölt területek. Verpelét 080, 0202, 0120/1, 0120/2, 0120/3, 0160/1, 0160/2, 0158/1, 0158/2, 0169/2a 0156, 0190/1-185, 0152/1a, 0152/1p, 0140/a, 0140/j helyrajzi számú területeit

V. MAXIMÁLIS HOZAM**1. BOR**

	Bortípus	Maximális hozam
1.	<u>KlasszikusClas sicus</u>	100 hl/ha seprős bor, kézi szüret esetén: 13,6 t/ha szőlő, gépi szüret esetén: 12,8 t/ha szőlő.
2.	Superior	60 hl/ha seprős bor, kézi szüret esetén: 9,0 t/ha szőlő, gépi szüret esetén: 8,4 t/ha szőlő.
3.	<u>Késői szüretelésű</u>	<u>66 hl/ha seprős bor,</u> <u>kézi szüret esetén: 10,0 t/ha szőlő,</u> <u>gépi szüret esetén: 9,4 t/ha szőlő.</u>

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	<u>Classicus</u> <u>sziklus</u>	Chardonnay, Cserzegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit
2.	Superior	Chardonnay, Cserzegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit
3.	<u>Késői</u> <u>szüretelésű</u>	<u>Chardonnay, Cserzegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit</u>

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása:

a) Természeti és kulturális tényezők

A Debrői Hárslevelű lehatárolt terület, a Mátra a Bükk és az Alföld találkozási vonalán fekszik, 170-220 méter tengerszint feletti magasságban. A jellemzően déli, dél-nyugati fekvésű dombokon már a XV. század elejétől jelentős szőlőtermesztés folyik.

A termőhelyek talaja Verpelét, Feldebrő, Aldebrő, Tófalu települések határában található részben a volt tenger visszahúzódása után maradó humuszos öntéshomok, valamint az andezit alapkőzetén képződött többféle (ramman, csernozjom, agyagos barna erdőtalaj féleség. A szőlőültetvények egy-két kivételtől eltekintve fennsíkokon, valamint ezek enyhe déli, dél-nyugati fekvésű lankáin helyezkednek el. A kialakult talaj szőlőtelepítésre való alkalmasságát tovább fokozza a termőhely határának kedvező domborzati adottsága, a Mátra hegység által nyújtott védettség és a Tarna-völgye éghajlat kiegyenlítő hatása. Az Eger és a Debrői termőhely környéki dombok és hegyek leginkább a szőlőtermesztésre alkalmasak, más kultúrát, elsősorban szántóföldi növényeket általában veszteségesen lehetett termeszteni korábban és napjainkban is. A borvidék jellemző meteorológiai adatainak 47 éves átlaga a következő: évi középhőmérséklet 10,65 °C, évi csapadékmennyiség átlag: 592,6 mm, napsütéses órák számának éves átlaga: 1964 óra. A terméknek az alapvetően, vagy kizárólag a földrajzi környezetéből levezethető minőségi jellemzőire, vagy tulajdonságaira vonatkozó adatok

b) Emberi tényezők

A Debrői Hárslevelű borfajtának az első előállítását Rácz Pál kompolti pincemester nevéhez kötik.

Az ő leírásából derül ki, hogy a bor már a kezdetek kezdetén is egy Hárslevelűre alapozott házasítás volt. A többi fajtára elsősorban az évjárat-különbségek kiegyensúlyozásának érdekében volt szükség.

2. A borok leírása

A Debrői Hárslevelű termelésére alkalmas lehatárolt terület a Debrői Hárslevelű boroknak virágillatokban és gyümölcsökben gazdag aromavilágot adományoz. Jellemző továbbá ezen borokra a többi ismert hárslevelűhöz képest teltebb, gazdagabb, hosszabb ízvilág.

A szőlő- és bortermelés északi határához közeli helyzetéből és a hegyi-völgyi szél létéből következően kvázi savassággal hosszú ízekkel rendelkezik.

3. Az okszerű kapcsolat igazolása

A lehatárolt terület általános klimatikus adottságait a Mátra-hegység közelsége alakítja leginkább. Ebből fakad a téli fagyok elleni védettség, a meleg nyári és őszi napok után pedig a „hegyi szélnek” köszönhető hűvös éjszakák biztosítják szőlőinkben a finom elegáns savak és az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. A debrői talajoknak jó a vízháztartása, valamint az átlagos évi 600 mm csapadéknak köszönhetően a szőlő növény kiegyensúlyozottan, stresszhatásoktól mentesen fejlődik. Ennek következtében nem alakul ki a vízhiányra visszavezethető éretlen sav a borokban.

A Debrői körzet adottságai és a változó klimatikus tényezők hatása a Hárslevelű szőlőfajtánál egyre gyakrabban eredményez hosszabb ideig a tőkén hagyható, késői szüretelésű borkészítésre alkalmas, magasabb minőségű alapanyagot. A késői szürettel a töppedés, illetve a botrytis által mazsolásodott bogyók előfordulása már évről évre, igen nagy gyakorisággal megfigyelhető a körülhatárolt területen.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- a) Az oltalom alatt álló eredet megjelölés kifejezés helyett használható a védett eredetű bor hagyományos kifejezés is, a „védett eredetű ~~klasszikus-classicus~~ bor” ~~vagy~~, a „védett eredetű superior bor” vagy a „védett eredetű késői szüretelésű bor módon.
- b) Fajtanév, hagyományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés vagy a bor színére utaló kifejezés csak úgy tüntethető fel, amennyiben betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan nem jelenik meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.
- c) Superior borok esetén a bor megnevezése* kiegészül a „Superior” kifejezéssel, melyet az eredetmegjelölést követően, azzal azonos tipográfiával kell a címkén feltüntetni. Olyan borok esetén, melyek címkéjén a dűlő mint kisebb földrajzi egység neve szerepel, a bor megnevezésében* ezen egység feltüntetése helyettesíti a Superior kifejezést.

d) Késői szüretelésű borok esetén a bor megnevezése kiegészül a „Késői szüretelésű” kifejezéssel, melyet az eredetmegjelölést követően, azzal azonos tipográfiával kell a címkén feltüntetni.

~~d)e)~~ Feltüntethető hagyományos kifejezések és korlátozottan használható kifejezések:

- i) hagyományos kifejezések: 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 55. § szerint,
- ii) korlátozottan használható kifejezések: 127/2009. FVM rendelet 15. számú melléklete szerint

~~e)f)~~ A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve és feltüntetésük szabályai:

- i) Települések:
 - Feltüntethető településnevek: Verpelét, Feldebrő, Aldebrő, Tófalu
 - Eredetazonosság legalább 85 %
- ii) Dűlőnevek
 - Dűlőnév feltüntetése csak a superior és késői szüretelésű borok címkéjén lehetséges. Eredetazonosság: 100%
 - feltüntethető dűlőnevek:
 - (a) Aldebrő: Káli-völgy, Poharas-dűlő, Sík-hegy, Szent Donát-dűlő, Uraké
 - (b) Feldebrő: Alberki, Bogár-hát, Csepegő, Csonkás, Egri út, Szőlők háta
 - (c) Tarnaszentmária: Dobi-oldal, Dobi-tető, Pallag-fő
 - (d) Tófalu: Bogár-hát, Petes-alja
 - (e) Verpelét: Ácsok, Fekete-oldal, Hagyóka, Hosszú-dűlő, Kecse-hát, Kerékkötő, Keresztfai-dűlő, Királyi-dűlő, Kis-hegy, Kő-hegy, Majka, Mátra alja-dűlő, Pallagfő, Szent János-dűlő, Tilalmas, Tölgyes-szél, Túró-mező, Vadas-dűlő, Varjas, Veresi-dűlő
- iii) Kisebb földrajzi egységek és védjegyek kapcsolata: a részben, vagy teljes egészben egy kisebb földrajzi egység nevéből, vagy az ország egy földrajzi területére vonatkozó hivatkozásból álló lajstromozott védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt borászati termékek esetében nem kell alkalmazni a bor készítéséhez felhasznált szőlő származására előírt szabályokat.

* a bor megnevezése e rész vonatkozásában az alábbiakból áll: az eredetmegjelölés, valamint a tipográfiájából adódóan címkén az eredetmegjelöléssel azonos hangsúllyal megjelenő, a termékleírásban szabályozott elemek.

2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

- a) A Védett Eredetű Debrői Hárslevelű csak üvegpalackba kiszerelve hozható forgalomba. A bort kiszerelni csak a borászati hatóság által engedélyezett és az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (a továbbiakban: EBHT) által nyilvántartásba vett palackozókban lehet.
- b) A palackozási kötelezettség nem vonatkozik az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra kerülő, saját termelésű boraira. A termelő saját termőhelyről

származó, saját borát, saját pincében a jogszabályoknak megfelelő termelői borkimérésben is értékesítheti.

- c) A lehatárolt területen kívüli kiszérelés csak 48 órával a kiszérelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül, az érzékszervi minőség megtartása érdekében meg kell történni a kiszérelésnek.

3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:

Az Egri Borvidék Borbíráló Bizottsága. Az EBHT Rendtartása részeként az EBHT tanácsulása által elfogadott szabályzat szerint végzi a forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges, valamint a kereskedelemből származó ellenőrzési minták érzékszervi minősítését.

3.4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) az Egri 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 eredetmegjelölés/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
 - vi) az érzékszervi minősítést végző Egri Borvidék Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült EBHT tikári határozat.
 - vii) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek
- b) Bejelentések
- i) Termelési szándék bejelentése: A Debrői oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát a hegyközségnek bejelenteni. A bejelentés visszavonásig érvényes
 - ii) Dűlőnév használatának bejelentése: A termelő a szüret évének április 30-ig köteles jelentést tenni a hegybíróknak amennyiben ültetvényén termelt szőlőből készült bor címkéjén fel kívánja tüntetni az adott dűlő nevét. A bejelentés visszavonásig érvényes;
 - iii) Kiszérelés előzetes bejelentése: a bort palackozásra a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után lehet. A bort a kiszállítás napjától számított 90 napon belül le kell palackozni, ellenkező esetben a bor a Debrői eredetmegjelölés használatának jogát elveszíti. A borászati vállalkozás a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a bor előállítása szerint illetékes hegyközség hegybíróját és az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsát.

5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Kompolt, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya települések közigazgatási területén.

6. Ellenőrző jegy:

A kiszérelésen kötelező az EBHT által kiadott tanúsító védjegy elhelyezése.

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 Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bmi@nebih.gov.hu

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

(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@nebih.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@nebih.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@nebih.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

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

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@nebih.gov.hu

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
Tel.: +36 22 315 460
Fax: +36 22 502 064
e-mail: fejer@nebih.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: +36 96 529 330
Fax: +36 96 529 333
e-mail: gyor@nebih.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.
Tel.: +36 52 523 800
Fax: +36 52 523 801
e-mail: hajdu@nebih.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: +36 36 510 765
Fax: +36 36 510 755
e-mail: heves@nebih.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.
Tel.: +36 56 505 377
Fax: +36 56 505 371
e-mail: szolnok@nebih.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
2800 Tatabánya, Győri út 13.
Tel.: +36 34 310 909
Fax: +36 34 305 771
e-mail: komarom@nebih.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: +36 32 521 500
Fax: +36 32 521 524
e-mail: nograd@nebih.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: +36 1 329 7017
Fax: +36 1 317 6231
e-mail: pest@nebih.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

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

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

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

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

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

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

II. Évjáratfüggő elemek**II/1 Szőlő eredetének igazolása**

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

II/2 Bor eredetének igazolása

Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal**III/1 Bor eredetének igazolása**

Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemlérlől készült 	Egri Borvidék

	alapuló helyszíni ellenőrzés	jegyzőkönyv	Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	• Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel	• Mintavételi jegyzőkönyv	Egri Borvidék Borminősítő Bizottsága
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi bírálat és minősítés	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkár határozata	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Minőség-tanúsító védjegy	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély borszármazási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
A fogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzés • Próbavásárlás 	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkári határozat	• Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Melléklet

„A Debrői Hárslevelű borfajtának hagyományos minőségben történő előállítása

FELJEGYZÉS

I. Előállításának története

Amikor 1925-ben a Kompolti Állami Béruradalom pincészetének vezetését és a debrői, mintegy 30 kt Holdas szőlészetének felügyeletét átvettem, utóbbiban mindössze egyetlen tőke hárslevelű volt található. Ez azért volt hátrányos, mert az ugyancsak az uradalomban Tartozó Debrő melletti sáfrányosi szőlőből származó hárslevelű alapanyagunk - amely a debrőinél jóval kedvezőtlenebb fekvésben volt, kitűnő alapanyagnak bizonyult Feltehető volt tehát, hogy ez az anyag a jó fekvésű debrői szőlőkben még csak javulni fog.

Elhatároztam tehát, hogy hozzálatok a hárslevelűnek Debrőn történő nagyirányú telepítéséhez és egyben felettes hatóságomnál a Muscat Ottonel telepítését is szorgalmaztam, hogy arra az esetre, ha kedvezőtlen évjáratok következnenek be, az illat- és zamatanyag, alig érezhető, de mégis természetesnek ható pótlásáról megfelelő módon gondoskodhassam.

Szükségesnek tartottam továbbá a Hárslevelű pinceképesse tétele érdekében még a kisházi, mintegy 12 kat. holdat kitevő szőlőből a Furmint, Rajnai Rizling és piros Tramini fajtákat is bekapcsolni, ugyancsak gyengébb évjáratok esetén a Muscat Ottonel-nél mondottaknál fogva.

II. A „Debrői Hárslevelű” borféleség előállításának módszere és elterjedési mértéke

Fentiekből adódóan az iskolázatlan sáfrányosi, majd később debrői hárslevelűt szakszerűen és okszerűen továbbkezeltem, iskoláztam, Kedvezőtlen évjáratokban, amikor az illat- és zamatanyag az alapanyagban nem volt megfelelően kifejlődve, fenti fajtákhoz nyúltam hozzá. Így a túlérésben lévő Muscat Ottonel-ből - évjáratoktól függően- mintegy 5-5 %-ot adtam hozzá. Lényeges, hogy ez a fajta túlérésben legyen, mert csak így biztosítja a finom, diszkrét jelleget, nem túlrett állapotban ugyanis oly erős illatú, hogy minden mást eltakar és az alapanyag jellegét veszélyesen, megváltoztatja, amely semmiképpen sem lehet cél. A Muscat Ottonel-en kívül ugyancsak illat- és zamatanyag évjáratonkénti pótlása végett kb. 4-6% Piros Tramini fajta új borát adtam még hozzá. A bor karakterének javítása alapvetően az Olaszrizling fajta 16 - 20 %-ban való részarányával volt elérhető. Ily módon az idegen fajták arányos gyenge évjáratokban sem haladta meg a 26-27 %-ot, míg ó évjáratokban teljesen mellőztem azokat.

Mindenkori célom és törekvésem - amely az igényes piac ízlésével esett egybe — az volt, hogy a Debrői Hárslevelű legalább 13. M-os és legalább 3 súlyszázalék cukrot érjen el. Ezt a fenti módszerekkel és a szüret helyes időpontjának belátásom szerinti kijelölésével és megválasztásával mindig sikerült elérnem. Ilyen körülmények között az igényes borkedvelő közönséget évről-évre teljesen azonos minőségű Debrői Hárslevelűvel láthattam el és megítélésem szerint ez az állandó standard - minőség járul hozzá elsősorban e borfajta közkedveltségéhez, sőt külföldi térhódítások is. Az igazi szakértő borászok szerint is, a barackvirág és pergetett méz illata és íze volt jellemző, mely jelleget mindvégig sikerült a borban megőrizni.

Ily módon 1926-tól kezdve évente mintegy 2000 hl. Standard minőségű Debrői Hárslevelűt hoztunk forgalomba és budapesti, iskola utcában lévő borlerakatunk útján, melyből a fővárosi tehetősebb körök, luxus-szállodák és éttermek vásároltak a legnagyobb részben.

Tekintve, hogy kompolti pincénk befogadóképessége csak 4000hl. Volt így a mutatkozó Debrői Hárslevelű feleslegünket minden évben átadtuk a budafoki Állami Pincegazdaságának, amely ezt a borfajtát főleg külföldön forgalmazta, természetesen hasonló név alatt Noha, mint állami intézmény,

semmi pénzt nem költöttünk propagandára, még az árak emelése ellenére sem csökkent, sőt növekedett vásárlóink.

III. Javaslatok a Debrői Hárslevelűnek hagyományos minőségben történő előállítására:

A jelenlegi Hárslevelű még csak meg sem közelítheti a régi minőséget Ennek oka többek között az, hogy a szőlőgazdaságnak minden áron teljesítenie kell mennyiségi tervét, ami feltétlenül a cukorfok és így a minőség rovására megy. Első javaslatom tehát az, hogy a szüretet általam meghatározandó időpontban hajtsák végre, tekintet nélkül arra, hogy így kevesebb lesz a termés. Szükség esetén nem szabad visszariadni a gazdaság tervmódosításától sem.

Nem utolsó sorban említem az idegen Muscat Ottonel, Tramini, Olaszrizling szőlőfajták, mint illat- és zamatanyag pótlóknak a szükséges voltát.

Minthogy ezen szőlőfajták maximálisan 25 - 26 %-ban lennének képviselve az alapanyagban, ez nem jelentene különösebb költséget és gondot Hangsúlyozni kívánom, hogy ezen szőlőfajtákra nem minden esetben és minden évben lenne szükség, termelésük azonban minden évben kívánatos volna, mert alkalmazásuk szükségességét csajt utólag lehet megállapítani.

A bor két éves korában éri el a fejlődésének tetőpontját, amikor is palackozva forgalomba hozandó.

Amint látható tehát a Debrői Hárslevelűnek a hagyományos minőségben való fejlesztéséhez semminemű gép- vagy épület-beruházás nem szükséges. A szőlő rendelkezésre áll, a kellő szakértelem és szakmunkásgárda nem kevésbé.

Az a követelmény, hogy a kompolti pince egy kis részének 1953-ban történt beomlásának újjáépítése, amely feltétlenül szüksége, nem tekinthető beruházásnak, mert az az állagfenntartásnak szerves része. Ha az állagot 1945 óta fenntartottuk volna, úgy ez nem következett volna be.

Kompolt, 1957. április 25.

Rácz Pál sk.

Pincemester"

(szerző: Rácz Pál, kompolti pincemester 1925-től 1967-ig)

A Dunántúl OFJ termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 2091 Etyek, Alcsúti út 1.

Telefonszám: 70/489-8780

E-mail cím: tanacs@etyekbudaiborvidek.hu

Képviselő: Körmendi József elnök

Dunántúl OFJ Termékleírás további érintett Borvidéki Tanácsai:

Név: Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 8261 Badacsony, Római u. 2.

Telefonszám: 30/558-78-65

E-mail cím: badacsonyiborvidek@gmail.com

Elnök: Borbély Tamás

Név: Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 8630 Balatonboglár, Zrínyi Miklós u. 93.

Telefonszám: 70/489-8520

E-mail cím: niklolga@t-online.hu

Elnök: Bujdosó Ferenc

Név: Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

Cím: 8312 Balatonederics Kossuth u. 67.

Telefonszám: 06-30-901-7598

E-mail cím: nemethivan59@gmail.com; nemethivan@citromail.hu

Elnök: Németh Iván

Név: Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanács

Cím: 8230 Balatonfüred, Kossuth u. 3.

Telefonszám: 30/9396-062

E-mail cím: vargabor@t-online.hu

Elnök: Varga Zoltán

Név: Móri Borvidék Hegyközsége

Cím: 8060 Mór, Zrínyi M. u. 36.

Telefonszám: 30/2777-177

E-mail cím: varga.mate@vargapince.hu

Elnök: Varga Máté

Név: Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége

Cím: 8481 Somlóvásárhely, Somlai u. 1.

Telefonszám: 30/947-1071

E-mail cím: hegykozseg@somloiborvidek.hu

Elnök: Bogdán József

Név: Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanács

Cím: 2897 Dunaszentmiklós, Tatai u. 1/A

Telefonszám: 06/30/267-2012

E-mail cím: eszabolcs@tvn.hu; info@neszmelyiborvidek.hu

Elnök: Emmer Szabolcs

Név: Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége

Cím: 9081 Győrújbarát, Liszt Ferenc u. 9.

Telefonszám: 30/756-8789

E-mail cím: liptaizs@osb.hu

Elnök: Liptai Zsolt

Név: Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 7621 Pécs, Felsőmalom u. 13.

Telefonszám: 20/992-02-88

E-mail cím: hars.tibor@harspincszet.hu; pecsvid.hegyk@bmvk.hu

Elnök: Hárs Tibor

Név: Sopron Borvidék Hegyközségi Tanács

Cím: 9400 Sopron, Lackner K. u. 48. I/14.

Telefonszám: 99/506-654

E-mail cím: jozsi57@freemail.hu

Elnök: Taschner István

Név: Szekszárd Borvidék Hegyközségi Tanács

Cím: 7100 Szekszárd Táncsics utca 3.

Telefonszám: 74/410-339; 20/932-9506

E-mail cím: htszekszard@gmail.com

Elnök: Heimann Zoltán

Név: Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 7150 Bonyhád Zrínyi utca 3.

Telefonszám: 74/452-285; 20/935-5497

E-mail cím: tolnaiborvidek@gmail.com

Elnök: Schmidt Győző

Név: Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 7800 Siklós, Táncsics Mihály u. 20.

Telefonszám: 20 968 8201

E-mail cím: bock@bock.hu

Elnök: Bock József

Név: Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 8746 Nagyrada Kossuth Lajos út 51.

Telefonszám: 93/389-093; 06-30/979-4639

E-mail cím: szoli@eternet.hu

Elnök: Simon Zoltán

II. Földrajzi árujelző: Dunántúl/Dunántúli (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 piaci igényeket folyamatosan figyelemmel kísérve és a versenyképes technológiai fejlesztéseknek köszönhetően a borászatok már több évtizede készítenek szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbort a lehatárolt termőterületen, amely a fogyasztók szemében fokozatosan összeforrt a dunántúli régióval, és kimagasló minőségének köszönhetően különleges hírnevére és elismertségre tett szert. Jelen módosítás e termék hírnevének előmozdítását kívánja biztosítani, és a termelési feltételeket kívánja egységesíteni a lehatárolt termőterületen dolgozó borászatok között.

c) a módosítás alkalmazása: 2016/2017. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

2. A hektáronkénti maximális hozam megemlése 160 hl/ha-ra

- a) a termékleírás érintett fejezetei: V. Maximális hozam
- b) indoklás: Az elmúlt évek szerkezetátalakítási programja következtében a termőterület szőlőültetvényének szerkezete jelentősen megváltozott. Ma már sokkal hatékonyabb szőlőművelést lehetővé tevő ültetvények állnak a termelők rendelkezésére, ahol a korábbi minőségi szintnek megfelelő szőlő termelhető magasabb hozam mellett is. A Dunántúl földrajzi jelzés hírnevének megfelelő borászati termékek ilyen hozam mellett is előállíthatóak.
- c) a módosítás alkalmazása: 2016/2017. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

3. Új engedélyezett szőlőfajták (Aletta, Generosa)

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- b) indoklás: A magyar szőlőnemesítés utóbbi 50 évi munkájának köszönhetően több új- illetve régi fajta került termesztésbe melyeknek több évtizedes termesztési tapasztalataik igazolták a fajták alkalmasságát a minőségi szőlő termesztésére a körülhatárolt földrajzi területen. Ezek közül nagy fontossággal bír az Aletta és a Generosa, amely fajtákból készített borászati termékek javítják a Dunántúl földrajzi jelzés hírnevét.
- c) a módosítás alkalmazása: 2016/2017. 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)

4. A borászati hatóság névváltoztatása miatti változtatások (technikai)

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - VIII. További feltételek
 - IX. Ellenőrzés
- b) indoklás: technikai jellegű módosítás.

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

Etyek, 2016. június 20.

Körmendi József
Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
elnök

A
DUNÁNTÚL
oltalom alatt álló földrajzi jelzés
termékleírása

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 2091 Etyek, Alcsúti út 1.

e-mail cím: tanacs@etyekbudaiborvidek.hu

I. NÉV

Dunántúl/Dunántúli

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Összes savtartalom [g/l]	Minimális összes alkoholtartalom [% vol]	Minimális tényleges alkohol- tartalom [% vol]	Maximális illósavtartalom [g/liter]
1.	Fehér	4,0 – 8,5	9	9 *	1,08
2.	Rozé	4,0 – 8,5	9	9 *	1,08
3.	Vörös	4,0 – 7,5	9	9 *	1,2

* Kivétel: Dunántúli bor musttal történő édesítése esetén a tényleges alkoholtartalom minimum 4,5% lehet.

Maximális kénessav tartalom és maximális összes cukortartalom a hatályos jogszabályoknak megfelelően.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Zöldessárgától az aranyárga színvilágig változó színű, könnyed fehérbor, közepes illatintenzitással és lekerekedett savakkal.
2.	Rozé	A lazacszíntől a világos piros színig terjedő, közepes illatintenzitású rozébor lekerekedett savakkal.
3.	Vörös	Színe a vöröstől a rubinvörös színig terjed. Gyümölcsös illatú vörösbor közepes tannintartalommal, lekerekedett, harmonikus savakkal.

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Típus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]*	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	Fehér	9,00	9,00	4,0-10,0	1,08	1-2,5 bar
2.	Rozé	9,00	9,00	4,0-10,0	1,08	1-2,5 bar
3.	Vörös	9,00	9,00	4,0-10,0	1,08	1-2,5 bar

Maximális kénessav tartalom és maximális összes cukortartalom a hatályos jogszabályoknak megfelelően.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a zölde fehérőtől az aransárga színig terjedhet, gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.
3.	Vörös	Bársonyos ízzel, gyümölcsaromákkal bíró vörösborok, ahol a szén-dioxid hozzáadása fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. A Dunántúli bor esetében a szőlőfeldolgozás a feldolgozás általános módszerei szerint történik. A 606/2009/EK bizottsági rendelet I.A. mellékletének táblázatában meghatározott borászati eljárások közül nem engedélyezett a 14. és 32. sorban meghatározott eljárások alkalmazása.
2. A szőlőművelés szabályai:
 - a) Dunántúli borászati termékek előállítása a 2010. augusztus 1. után telepített szőlőültetvények esetében:
 - a. művelésmód: ernyő, moser, sylvoz, alacsony- közép- és magas kordon, guyot, egyesfüggöny, fejművelés, bakművelés, Lyra
 - b. Telepítési sűrűség: minimum 3 300 tő / hektár.
 - b) A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Dunántúli oltalom alatt álló földrajzi jelzéses borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
3. A szüret módja: gépi és kézi szüret megengedett
4. A szőlő minősége: A szőlő minimális cukortartalma 13,4 °MM vagy 8% vol (potenciális alkoholtartalom)
5. A szüret időpontjának meghatározása: a szüret legkorábbi időpontja minden év augusztus 1.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Baranya, Fejér, Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Somogy, Tolna, Vas, Veszprém, Zala megyéknek

szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek

V. MAXIMÁLIS HOZAM**1. BOR**

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	160 hl/ha seprős újbtor vagy 22,7 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 21,7 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	160 hl/ha seprős újbtor vagy 22,7 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 21,7 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	160 hl/ha seprős újbtor vagy 22,7 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 21,7 t/ha szőlő gépi szüret esetén

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	160 hl/ha seprős újbtor vagy 22,7 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 21,7 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	160 hl/ha seprős újbtor vagy 22,7 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 21,7 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	160 hl/ha seprős újbtor vagy 22,7 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 21,7 t/ha szőlő gépi szüret esetén

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

Fehér		Rozé	Vörös
<ul style="list-style-type: none"> • Aletta, • Bacchus, • Piros Bakator, • Bianca, • Blauer Silvaner, • Budai, • Chardonnay, • Chasselas, • Csabagyöngye, • Cserszegi fűszeres, • Csomorika, • Ezerfürtű, • Ezerjó, • Furmint, • Generosa, • Hárslevelű, • Irsai Olivér, • Juhfark, • Karát, • Kéknyelű, • Királyleányka, • Korai piros veltelíni, • Korona, • Kövérszőlő, • Kövidinka, • Leányka, • Nektár, • Olasz rizling, • Ottonel muskotály, 	<ul style="list-style-type: none"> • Pátia, • Pinot blanc, • Pintes, • Piros veltelíni, • Pölöskei muskotály, • Rajnai rizling, • Rizlingszilváni, • Rozália, • Rózsakő, • Sárfehér, • Sárga muskotály, • Sauvignon, • Semillon, • Szürkebarát, • Tramini, • Viktória gyöngye, • Viognier, • Vulcanus, • Zalagyöngye, • Zefír, • Zengő, • Zenit, • Zeus, • Zöld veltelíni, • Zöld szagos, • Zöld szilváni. 	<ul style="list-style-type: none"> • Alibernet, • Alicante boushet, • Bíbor kadarka, • Blauburger, • Blauer Frühburgunder, • Cabernet franc, • Cabernet sauvignon, • Csókaszőlő, • Domina, • Dornfelder, • Hamburgi muskotály, • Kadarka, • Kék Bakator, • Kékfrankos, • Kékoportó, • Menoire, • Merlot, • Nero, • Pinot noir, • Rubintos, • Sagrantino, • Syrah, • Tannat, • Turán, • Zweigelt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Alibernet, • Alicante boushet, • Bíbor kadarka, • Blauburger, • Blauer Frühburgunder, • Cabernet franc, • Cabernet sauvignon, • Csókaszőlő, • Domina, • Dornfelder, • Hamburgi muskotály, • Kadarka, • Kék Bakator, • Kékfrankos, • Kékoportó, • Menoire, • Merlot, • Nero, • Pinot noir, • Rubintos, • Sagrantino, • Syrah, • Tannat, • Turán, • Zweigelt.

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Fehér		Rozé	Vörös
<ul style="list-style-type: none"> • Aletta, • Bacchus, • Piros Bakator, • Bianca, • Blauer Silvaner, • Budai, • Chardonnay, • Chasselas, • Csabagyöngye, • Czerszegi fűszeres, • Csomorika, • Ezerfürtű, • Ezerjő, • Furmint, • Generosa, • Hárslevelű, • Irsai Olivér, • Juhfark, • Karát, • Kéknyelű, • Királyleányka, • Korai piros veltelíni, • Korona, • Kövérszőlő, • Kövidinka, • Leányka, • Nektár, • Olasz rizling, • Ottonel muskotály, 	<ul style="list-style-type: none"> • Pátia, • Pinot blanc, • Pintes, • Piros veltelíni, • Pölöskei muskotály, • Rajnai rizling, • Rizlingszilváni, • Rozália, • Rózsakő, • Sárfehér, • Sárga muskotály, • Sauvignon, • Semillon, • Szürkebarát, • Tramini, • Viktória gyöngye, • Viognier, • Vulcanus, • Zalagyöngye, • Zefír, • Zengő, • Zenit, • Zeus, • Zöld veltelíni, • Zöld szagos, • Zöld szilváni. 	<ul style="list-style-type: none"> • Alibernet, • Alicante boushet, • Bíbor kadarka, • Blauburger, • Blauer Frühburgunder, • Cabernet franc, • Cabernet sauvignon, • Csókaszőlő, • Domina, • Dornfelder, • Hamburgi muskotály, • Kadarka, • Kék Bakator, • Kékfrankos, • Kékoportó, • Menoire, • Merlot, • Nero, • Pinot noir, • Rubintos, • Sagrantino, • Syrah, • Tannat, • Turán, • Zweigelt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Alibernet, • Alicante boushet, • Bíbor kadarka, • Blauburger, • Blauer Frühburgunder, • Cabernet franc, • Cabernet sauvignon, • Csókaszőlő, • Domina, • Dornfelder, • Hamburgi muskotály, • Kadarka, • Kék Bakator, • Kékfrankos, • Kékoportó, • Menoire, • Merlot, • Nero, • Pinot noir, • Rubintos, • Sagrantino, • Syrah, • Tannat, • Turán, • Zweigelt.

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Dunántúl oltalom alatt álló földrajzi jelzés lehatárolt termőterülete a Magyarország Dunántúli tájegységének területét foglalja magában. A kontinentális klíma szubmediterrán jellegét az alábbi két hatás alakítja ki: a nyugatról érkező hegyvidéki-óceáni légáramlat, amely hűvös, nedves levegőt szállít, valamint délről a földközi-tengeri eredetű, mediterrán légáramlat, amely száraz-meleg levegőt szállít a Dunántúlra. A nyár nedvesebb és kevésbé forró, mint a Földközi-tenger mellékén, ugyanakkor az őszi napos és szárazabb, mint a kontinentális klímájú vidékeken.

Az évi középhőmérséklet 9-11°C, az évi napsütéses órák száma: 1900 óra/év körül alakul. Az évi csapadékmennyiség 600-800 mm között változik. Domborzatát tekintve a dunántúli táj dombokkal és közepes magasságú hegyvonulatokkal tagolt terület. Domborzati adottságából adódóan a legtöbb település közelében kisebb patakok csörgedeznek, illetve nagyobb folyók folynak, esetenként tavak alakultak ki. Talaját tekintve a Dunántúl lehatárolt termőterület talaja a Rahmann-féle agyagbemosódásos barna erdőtalaj.

2. A borok leírása

Függetlenül a dunántúli bor típusától, valamennyi dunántúli borra a diszkrét, közepes illatvilág mellett a lekerekedett savak és a könnyed frissesség jellemző, melyek a dunántúli borokat évszázadok óta jellemezték, és amely hírnevet szerzett neki. Bizonyíthatóan a szőlőtermesztés hagyománya már a római kor előtti keltákra vezethető vissza. Az egykori Pannónia provincia, azaz a mai Dunántúl, fejlett borkultúráját és borainak kimagasló minőségét bizonyítja, hogy Domitianus császár megtiltotta a területen a szőlőművelést, hiszen az itt termelt borok jelentős versenytárai voltak az itáliai boroknak. Ezt Probus császár engedélyezte újra, és indultak a Pannóniai borok, azaz a mai Dunántúli borok gyors fejlődésnek.

A Dunántúl szőlőtermesztése a területre érkező magyarok számára is meghatározó szerepű volt, és jelentős gazdasági bevételt jelentett a helyi lakosoknak: mint fontos külkereskedelmi árú nagy mennyiségben szállították a környező országokba.

A török hódítások során bár a terület elnéptelenedett, de az ide érkező rácok számos újfajtát honosítottak meg, közülük a leghíresebb a Kadarka volt.

A török kiűzését követően a Dunántúl szőlőtermelő településein nagy számban megjelenő sváb eredetű lakosok terjesztették el a Dunántúlon a vörösborszőlő termesztését, és fogtak termesztésben olyan fajtákat, mint a Kékoportó. A török kiűzésétől a filoxéra vészig terjedő időszakban a Dunántúli borok keresettek voltak a Habsburg birodalom valamennyi tartományában.

A filoxéra vészt követő rekonstrukció időszakában terjedtek el a termőterületen olyan karakterisztikus fajták, mint az Olasz rizling és a Szürkebarát, illetve a világfajták közül a Chardonnay, melyek magas minőséget biztosító, a termőtájhoz jól alkalmazkodó fajták.

A termesztett fajták tekintetében számos új, a termőhelyhez jól köthető fajta került termesztésbe a Dunántúlon az elmúlt hatvan év folyamán, mint az Irsai Oliver, a Cserszegi fűszeres és a Sauvignon blanc, mely aromatisztikus fajták elválaszthatatlanok lettek a Dunántúlról, illetve a vörösborszőlő-fajták közül a Merlot és a Cabernet sauvignon, illetve a Cabernet franc.

A rendszerváltozást követő szerkezeti reformoknak, az új aromatikus fajták további térnyerésének, valamint az intenzív marketing munkának köszönhetően Magyarország egyik legkeresettebb tájbora lett a XXI. századra a Dunántúli. A hazai vevők mellett a Dunántúli bor legfontosabb exportpiacát ma a Skandináv – (Svédország, Finnország) és a Visegrádi országok jelentik.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Dunántúl éghajlatát befolyásoló nyugati légáramlatok a nyári időszakban is kellő mennyiségű csapadékot biztosítanak, így az aszály napok száma az azonos szélességi körön fekvő kontinentális területekhez képest alacsony. A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása.

A dunántúli termőterület jellegzetessége, hogy az itt élő emberek a Dunántúlra jellemző közepes (pld.: Kadarka, Kékoportó), illetve késői érésű (pld.: Olaszrizling, Kékfrankos, Szürkebarát) szőlőfajtákat általában a déli, délkeleti, illetve délnyugati kitettségű domb – és hegyoldalakon termesztik. A mediterrán anticiklonok biztosította napos, hosszú ősz folyamán a domboldalak tövében lévő kisebb patakok, folyók esetleg tavak felületéről visszaverődő napsugarak a szőlő érését segítik elő, így a Dunántúli borok savai lekerekedettek, érettek, rozé- és vörösborok esetében a tanninok selymesek és elegánsak, a borok íz-gazdagok.

A Dunántúli borok ízgazdagsága, és a borászok kereskedelmi szakértelme együttesen teremtette meg a Dunántúli borok hírnevét a hazai és a nemzetközi piacon. A Dunántúli borok minőségének elismerését jelzi, hogy a legrangosabb magyar borászati díjat, az 1991-től évente kihirdetésre kerülő "Év bortermelője", az elmúlt 19 év alatt 13 alkalommal Dunántúli borász vehette át.

A Dunántúli borok piaci sikerét jelzi, hogy a Dunántúli oltalom alatt álló földrajzi jelzéses borok közel háromnegyede az EU-26 tagországában kerül értékesítésre. A Dunántúli néven értékesített borok mennyisége a magyar borexport közel 10%-át jelenti.

B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Megegyezik az A1 ponttal.

2. A borok leírása

A Dunántúli szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok harmonikus savtartalommal, üde frissességgel, valamint komplex gyümölcsös jegyekkel rendelkeznek.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Dunántúl éghajlata alkalmas könnyű és friss fehérborok, gazdag ízvilágú rozék, valamint könnyű vörösborok készítésére, amelyek mindegyike kiváló alapanyaga lehet a szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyözőbor készítésének.

A piaci igényeket folyamatosan figyelemmel kísérve és a versenyképes technológiai fejlesztéseknek köszönhetően a borászatok már több évtizede készítik szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbort a lehatárolt termőterületen, amely a fogyasztók szemében fokozatosan összeforrt a dunántúli régióval, és kimagasló minőségének köszönhetően különleges hírnevére és elismertségre tett szert.

Miként a borok esetében kifejtésre került, a Dunántúl éghajlatát befolyásoló nyugati légáramlatok a nyári időszakban is kellő mennyiségű csapadékot biztosítanak, így az aszály napok száma az azonos szélességi körön fekvő kontinentális területekhez képest alacsony. A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása. E természeti jelenség biztosítja a területen termesztett szőlőfajták finom, harmonikus savösszetételét, valamint az elsődleges gyümölcsaromák megmaradását. Erre a különleges természeti jelenségre és az itt termesztett szőlőfajtákra vezethető vissza a Dunántúli szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra jellemző üde frissesség és gyümölcsösség.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

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

1. BOR

	Bortípus	Siller	Virgin vintage vagy első szüret	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Primőr vagy Újbor	<ul style="list-style-type: none"> barrique, „barrique-ban erjesztett”, „...hordóban erjesztett” „Barrique-ban érlelt” „...hordóban érlelt”
1.	Fehér	-	+	+	+	+	+	+
2.	Rozé	-	+	-	+	+	+	-
3.	Vörös	+	+	-	+	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható;

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Siller	Virgin vintage vagy első szüret	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Primőr vagy Újbor	<ul style="list-style-type: none"> barrique, „barrique-ban erjesztett”, „...hordóban erjesztett” „Barrique-ban érlelt” „...hordóban érlelt”
1.	Fehér	-	+	+	+	-	+	-
2.	Rozé	-	+	-	+	-	+	-
3.	Vörös	-	+	-	+	-	+	-

- Muskotály korlátozottan használható kifejezés csak az alábbi fajtaösszetételű borokon jelölhető:
 - legalább 85%-ban - nem számítva bele az édesítésre szolgáló termékekből felhasznált mennyiséget - Csabagyöngye, Hamburgi muskotály, Mátrai muskotály, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Pölöskei muskotály, Sárga muskotály, Zefír;
 - legfeljebb 15%-ban Bacchus, Piros Bakator, Bianca, Blauer Silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Generosa, Hárslevelű, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Olasz rizling, Pátia, Pinot blanc, Pintes, Piros veltelíni, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viktória gyöngye, Vulcanus, Zala gyöngye, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni, Zöld szagos, Zöld szilváni, Viognier
- Dunántúli boron valamennyi fajta nevének, és azok jogszabályban meghatározott szinonim nevének feltüntetése engedélyezett az általános szabályok szerint.
- A „Dunántúl” oltalom alatt álló földrajzi jelzés helyettesíthető a címkén annak –i képzős változatával /Dunántúli/
- A Dunántúl oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel egy látómezőben feltüntethető a „Transdanubia” kifejezés is.

2. Kiszerezésre vonatkozó szabályok:

Valamennyi kiszerezési mód megengedett

3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága.

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:**a) Nyilvántartások**

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

b) Bejelentések

A Dunántúl 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.

5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

Dunántúli borászati termékek előállítása csak a lehatárolt területen, valamint történelmi hagyományok miatt az alábbi két szomszédos megye felsorolt településein lehetséges:

• Bács-Kiskun megye:

Akasztó, Apostag, Ágasegyháza, Baja, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bátmonostor, Bócsa, Borota, Bugac, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Csengőd, Csikéria, Csólyospálos, Dávod, Dunapataj, Dunavecse, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpkab, Fülöpszállás, Hajós, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Imrehegy, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászszentlászló, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Móricgát, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Nyárlőrinc, Orgovány, Páhi, Pirtó, Rém, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszakécske, Tiszazug, Tompa, Vaskút, Zsana.

és

• Pest megye:

Abony, Albertirsa, Budapest XXII. kerület, Budapest-Rákosliget, Budafok, Budajenő, Budakeszi, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Dány, Dömsöd, Gomba, Hernád, Inárcs, Kakucs, Kerepes, Kislémedi, Kocsér, Kóka, Mogyoród, Monor, Monori erdő, Nagykőrös, Nyársapát, Ócsa, Örbottyán, Örkény, Páty, Pilis, Pilisborosjenő, Ráckeve, Szada, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tápiószéle, Tápiószentmárton, Telki, Tóalmás, Tök, Tököl, Újlengyel, Üröm, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veresegyház.

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 hatóságok:

1.1 Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@nebih.gov.hu

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

1.2 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

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

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

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@mgszh.gov.hu

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

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

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

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

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

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@mgszh.gov.hu

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: nograd@mgszh.gov.hu

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@mgszh.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: tolna@mgszh.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: vas@mgszh.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre 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

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	Hegyír elektronikus adatlap	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: /fajta, sor- és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb./	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	területileg illetékes hegyközségi tanács
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	területileg illetékes hegyközségi tanács
II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv, Szüreti jelentés, szőlő származási kérelem 	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemléről készült 	területileg illetékes hegyközségi tanács

	helyszíni ellenőrzésű	jegyzőkönyv	
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szőlőn származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója területileg illetékes hegyközségi tanács
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első bor származási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Első bor származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója területileg illetékes hegyközségi tanács
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Bor származási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

Az Etyek-Buda OEM termékleírás módosítási kérelme**I. A kérelem benyújtója**

Név: Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 2091 Etyek, Alcsúti út 1.

Telefonszám: 70-489-8780.

E-mail cím: tanacs@etyekbudaiborvidek.hu

Képviselő: Kőrmendi József elnök.

II. Földrajzi árujelző: Etyek-Buda 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 módosítás tárgya: Etyek-Buda OEM körülhatárolt terület kiegészítése.

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- IV. Körülhatárolt terület
- VIII/2. Körzetek, települések, dűlők.
- VIII/6.

b) indoklás:

Az Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa Biatorbágy kérelmére elindította az Etyek-Buda OEM termékleírás módosítását.

A lehatárolt terület kiegészítésre került Biatorbágy település szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. II. osztályú határreszeibe tartozó területeivel. A lehatárolt terület módosítása nem érinti a termőhely és termék kapcsolatát, mert a kataszterbe sorolt területek adottságai megegyeznek az Etyek-Buda OEM lehatárolt területével.

A borvidéki besorolás, valamint az Etyek-Buda OEM termék előállítási lehetősége magasabb minőségi kategóriában való forgalmazást tesz lehetővé Biatorbágy számára, mely ösztönzőleg hathat több termelőre, magasabb minőségű bor előállításra, valamint hozzájárulhat a helyi turizmus, vendéglátás fejlesztéséhez.

A módosítás alkalmazása: 2016/2017 borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek.

2. A módosítás tárgya: Báthori-dűlő felvétele Etyek-Buda OEM termékleírásba.

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII/2. dűlők

b) indoklás:

Báthori Tibor egészen 2004-ben bekövetkezett haláláig jeles képviselője volt az Etyek-Budai Borvidéknek. Sokat tett a borvidék és borainak, különösen az Etyeki Chardonnay széleskörű megismertetésével kapcsolatban. 1992-ben az Év Borászának is megválasztották. Báthori Tibor emlékére kezdeményezték Etyeken egy emléktábla felavatását és dűlő elnevezést, Báthori-dűlő az Öreg-hegy azon részén ahol pincéje is volt.

A módosítás alkalmazása: 2016/2017 borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek.

3. A módosítás tárgya: Gyöngyözőbor termékkategória felvétele. Gyöngyözőbor készítése fehér, friss és rozé borokból.

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II/2

- II/2A
- II/2B
- III. Különös borászati eljárások
- III. A szőlőművelés szabályai, 4/b.
- V. Maximális hozam
- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- VII. Kapcsolat a földrajzi területtel, 2.
- VIII/1 Jelölési szabályok, h/b.; VIII/3B.

b) indoklás:

Az Etyek-Budai borvidéken nagy hagyománya van a pezsgőkészítésnek. Emellett szeretnénk gyöngyözőborokat is készíteni. A borvidéken termelt szőlőfajták közül sok - és így a belőlük készített fajta illetve küvé borok is gazdag illat és ízvilággal ezen kívül érett, üde savakkal rendelkeznek. Az Etyek-Budai borvidéken az aromatikusan ténnyesével együtt a gyors, oxigéntől elzárt technológia is elterjedté vált, mely szintén segíti a friss, gyümölcsös borok készítését. Gyöngyözőbor készítése során a zárt erjesztés következtében a gyümölcsös jegyek mellett enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg.

A módosítás alkalmazása: 2016/2017. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek.

4. A módosítás tárgya: Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor termékkategória felvétele. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor készítése fehér, friss és rozé borokból.

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II/2
- II/2A
- II/2B
- III. Különös borászati eljárások
- III. A szőlőművelés szabályai, 4/b.
- V. Maximális hozam
- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- VII. Kapcsolat a földrajzi területtel, 2.
- VIII/1 Jelölési szabályok, h/b.; VIII/3B.

b) indoklás:

Az Etyek-Budai borvidéken nagy hagyománya van a pezsgőkészítésnek. Emellett szeretnénk szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokat is készíteni. A borvidéken termelt szőlőfajták közül sok - és így a belőlük készített fajta illetve küvé borok is - alkalmasak arra, hogy gazdag illatukat, ízüket, gyümölcsösségüket, érett, üde savaikat, melyek a borok frissességét garantálják szén-dioxid tartalom hozzáadásával még inkább kiemeljük, ezzel is erősítve a borok borvidékre jellemző karakterét. Az Etyek-Budai borvidéken az aromatikusan ténnyesével együtt a gyors, oxigéntől elzárt technológia is elterjedté vált, mely szintén segíti a friss, gyümölcsös borok készítését.

A módosítás alkalmazása: 2016/2017. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek.

5. A módosítás tárgya: Az Etyek-Buda OEM borokon ne legyen kötelező az évjárat feltüntetése.

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII/1, d.

b) indoklás:

Évjárat hatások kiegyenlítése. Évjárat feltüntetése nélkül házasítással sokkal könnyebben lehet állandó minőséget készíteni. Az évjárat feltüntetése nem befolyásolja a termőterület adottságainak hatását a termékekre, így nem fejt ki olyan hatást ez a változtatás, amely alapvető változást okozna az Etyek-Budai OEM borok jellegén.

A termőhelyi, ökológiai viszonyoknak nagyobb hatása van az Etyek-Budai borok karakterére mint az évjáratnak.

A módosítás alkalmazása: 2016/2017 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)

1. A módosítás tárgya: Az összefoglaló dokumentum kiegészítésekor a különböző fejezetek számozásának elcsúsztatása.

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II/3.; II/4.
- III/ 3,4; A szőlőművelés szabályai: 4 c,d.
- V. Maximális hozam
- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- VII. Kapcsolat a földrajzi területtel, 3,4.
- VIII. További feltételek, h: c,d.; VIII/3A, VIII/3B.

b) indoklás: Az összefoglaló dokumentum módosításakor, kiegészítésekor a különböző fejezetek számozásának elcsúsztatása. A módosítás technikai jellegű.

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)

1. A módosítás tárgya: Páty település tévesen van felsorolva a Fejér megyei települések között, így törölendő.

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- IV. Körülhatárolt terület

b) indoklás: **Páty település tévesen van felsorolva a Fejér megyei települések között. A módosítás technikai jellegű.**

2. A módosítás tárgya: Borászati hatóság névváltozása miatti változások

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. További feltételek, VIII/4.
- IX. Ellenőrzés

b) indoklás: technikai jellegű módosítás.

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.

Etyek, 2016. június 20.

Körmendi József
elnök

Az
ETYEK-BUDA
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

3. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 2091 Etyek, Alcsúti út 1.

e-mail cím: tanacs@etyekbudaiborvidek.hu

I. NÉV

Etyek-Buda/Etyek-Budai

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

7. Fehér
8. Rozé
9. Vörös
10. Friss

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08
2.	Rozé	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08
3.	Vörös	9,0	4,6 – 8,0	9,0	1,2
4.	Friss	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08

Fentiekén túlmenően:

- A maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint,
- Musttal történő édesítés esetén a tényleges alkoholtartalom minimum 6%vol lehet.
- „Válogatott szüretelésű bor”, „késői szüretelésű bor” hagyományos kifejezés, valamint „töppedt szőlőből készült bor” és „jégbor” korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén a megengedett maximális illósavtartalom 2,0 g/liter.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Zöldessárgától az aransárga színvilágig változó színű fehérbor. Diszkrét, magas illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, hársfavirág, akác) jellemző illatjegyek, valamint a gyümölcsös (fehérborsú barack) illatjegyek jelennek meg. Ízérzetben az üde gyümölcsösséget a markáns, ugyanakkor érett és elegáns savak teszik teljessé.
2.	Rozé	A lazacszíntől a világospiros színig terjedő rozébor. Intenzív és komplex illataromáiban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna) illatai jellemzők. Ízében a gyümölcsösség mellett az üdeséget az érett savak biztosítják, melyek elegáns tanninokkal társulnak.
3.	Vörös	Színe a vöröstől a rubinvörös színig terjed. Gyümölcsös illatú vörösbor, melyben a piros húsú bogyós gyümölcsök (szeder, meggy, málna) illata jelenik meg. Ízében a közepes tannintartalom és alkoholtartalom könnyedséget kölcsönöz a vörösbornak. Savai harmonikusan simulnak a gyümölcsös ízekkel (szeder, málna, ribizli, meggy).
4.	Friss	Zöldessárgától a szalmasárga színig terjedő fehérbor, melynek illatára a frissesség és a gyümölcsös könnyedség jellemző. A készítéshez használható fajták házasításából készült bor üde, markáns, ugyanakkor érett savai gyümölcsösséggel párosulva teszik egészsé a bort.

2. PEZSGŐ

Bortípusok:

10. Fehér

11. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	9,5	5,0 – 9,0	9,5	1,08
2.	Rozé	9,5	5,0 – 9,0	9,5	1,08

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe halványzöld, kristályos csillogású, illata a fajtagazdagság miatt mindig üde, illatos, enyhén aromatikusan. Ízben az érett savstruktúra dominál, savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egyszerre légies, ami acélos textúrával párosul. Az Etyek-Budai fehér pezsgőkre egyedien jellemző a fajták sokszínűségéből eredő illat és ízkomplexitás, a lendületes savtartalom, mely minden esetben egy gyümölcsös ízzel párosul.
2.	Rozé	Az Etyek-Budai rozé pezsgők színanyag mennyisége bár nem magas, de mindig élénk lazac- és hagymahéj színűek, csillogó, bíboros árnyalattal. Az Etyek-Budai pezsgők illatában a piros bogyós gyümölcsökre (cseresznye, meggy) jellemző intenzív gyümölcsösség jelenik meg, mely az ízben is folytatódik. Magas savtartalmú, érett savak jellemzőek ízében az Etyek-Budai rozé pezsgőre, amiben a fanyarság, kesernyesség semmilyen módon sem jelenik meg.

3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	10,0	4,6 – 9,0	10,0	1,08
2.	Rozé	10,0	4,6 – 9,0	10,0	1,08

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A fehér minőségi pezsgők halványzöld színűek enyhe aranyárga árnyalattal. Illatában a fehér húsú gyümölcsök (barack, nektarin, alma, körte, licsi) karaktere köszön vissza, amely a hosszú érlelés következtében kiegészül a kekszes, pörkölt illatokkal. Az Etyek-Budai fehér minőségi pezsgő savtartalma bár magas, de savai nem élesek, jól integrálódnak a minőségi pezsgő textúrájába. Az Etyek-Budai fehér minőségi pezsgők érlelésével fokozódó krémes zamatuk mellett sem vesztek el ízükben a fehér húsú gyümölcsökre jellemző zamatosságukat.
2.	Rozé	Színükre a lazacszín jellemző enyhén rózsaszínes bíboros árnyalattal. Piros húsú gyümölcsökre (cseresznye, meggy, áfonya, szeder) jellemző közepes intenzitású illatukat az érlelés során kialakuló pörkölt mogyoróra jellemző illatok egészítik ki. Ízükben a gerincet adó savtartalom mellett a piros bogyós gyümölcsök íz világa dominál.

4. GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Friss

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on) [bar]
1.	Fehér	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5
2.	Rozé	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5
3.	Friss	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Zöldessárgától az aranyárga színvilágig változó színű fehérbor. Illata a fajtagazdagsága miatt üde, illatos, enyhén aromatikus. Ízében a gyümölcsös jegyek mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. A bort a markáns ugyanakkor érett, elegáns savak teszik teljessé.
2.	Rozé	A lazacszíntől a világospiros színig terjedő rozébor. Intenzív és komplex illataromáiban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna) illatai jellemzők. Ízében a gyümölcsösség mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. A rozébor üdeségét az érett savak biztosítják, melyek elegáns tanninokkal társulnak.
3.	Friss	Zöldessárgától a szalmasárga színig terjedő fehérbor, melynek illatára a frissesség és gyümölcsösség mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. A készítéshez használható fajták házasításából készült bor üde, markáns, ugyanakkor érett savai gyümölcsösséggel párosulva teszik egésszé a bort.

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Friss

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on) [bar]
1.	Fehér	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5
2.	Rozé	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5
3.	Friss	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Zöldessárgától az aransárga színvilágig változó színű fehérbor. Diszkrét, magas illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, hársfavirág, akác) jellemző illatjegyek, valamint a gyümölcsös (fehérborsú barack) illatjegyek jelennek meg. Ízérzetben az üde gyümölcsösséget a markáns, ugyanakkor érett és elegáns savak teszik teljessé.
2.	Rozé	A lazacszíntől a világospiros színig terjedő rozébor. Intenzív és komplex illataromáiban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna) illatai jellemzők. Ízében a gyümölcsösség mellett az üdeséget az érett savak biztosítják, melyek elegáns tanninokkal társulnak.
3.	Friss	Zöldessárgától a szalmasárga színig terjedő fehérbor, melynek illatára a frissesség és a gyümölcsös könnyedség jellemző. A készítéshez használható fajták házasításából készült bor üde, markáns, ugyanakkor érett savai gyümölcsösséggel párosulva teszik egészsé a bort.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	„Késői szüretelésű bor”, „jégbor”, „válogatott szüretelésű bor”, „töppedt szőlőből készült bor” kifejezés feltüntetésével, valamint dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett borok természetes alkoholtartalmának növelése és édesítése
2.	Rosé	nincs	
3.	Vörös	nincs	
4.	Friss	legalább 2, legfeljebb 4 fajta házasítása	nincs

4. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	Dűlőnév feltüntetése megkülönböztetett borok természetes alkoholtartalmának növelése és édesítése
2.	Rosé	nincs	nincs
3.	Friss	legalább 2, legfeljebb 4 fajta házasítása	nincs

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	Dűlőnév feltüntetése megkülönböztetett borok természetes alkoholtartalmának növelése és édesítése
2.	Rosé	nincs	nincs
3.	Friss	legalább 2, legfeljebb 4 fajta házasítása	nincs

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:**8. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:**

- a. 2010. augusztus 1. előtt telepített ültetvény esetén bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Etyek-Buda oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
- a. 2010. augusztus 1-je után létesített ültetvény esetén:
 - i. Ernyő
 - ii. Moser
 - iii. Sylvoz
 - iv. Alacsony-, közép magas- és magaskordon
 - v. Guyot
 - vi. Egyesfüggöny
 - vii. Fejművelés
 - viii. Bakművelés

9. A szőlőültetvény tökesűrűségére vonatkozó szabályok:

- a. 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Etyek-Buda oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
- b. 2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében: minimum 3300 tő/hektár.

10. Szüret módja: kézi és gépi, kivétel a „válogatott szüretelésű bor”, „jégbor”, „töppedt szőlőből készült bor” kifejezéssel jelölt borok, valamint a „Crémant” kifejezéssel jelölt minőségi pezsgő, amelyek csak kézzel szüretelhetők.**11. A szőlő minimális cukortartalma:****1. BOR**

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5*	9,00
2.	Rosé	151,5*	9,00
3.	Vörös	151,5*	9,00
4.	Friss	168,1*	10,0

* Kivétel: dűlőnév feltüntetéssel ellátott borok: 11,5 % vol, 193,6 g/l

2. PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5	9,00
2.	Rosé	151,5	9,00

3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5	9,00

2.	Rosé	151,5	9,00
----	------	-------	------

4. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5*	9,00
2.	Rosé	151,5*	9,00
3.	Friss	168,1*	10,0

* Kivétel: dűlőnév feltüntetéssel ellátott borok: 11,5 % vol, 193,6 g/l

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5*	9,00
2.	Rosé	151,5*	9,00
3.	Friss	168,1*	10,0

* Kivétel: dűlőnév feltüntetéssel ellátott borok: 11,5 % vol, 193,6 g/l

- 12.** A szüret időpontjának meghatározása: A szüret kezdési időpontját az Etyek-Budai borvidék Hegyközségi Tanácsa évente határozza meg. Határozatát a hegyközségi tanács alapszabálya szerint közzé teszi.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Pest megye Biatorbágy, Budafok, Budajenő, Budakeszi, Budapest XXII. Kerület, Páty, Pilisborosjenő, Telki, Tök, Üröm, valamint
- Fejér megye Alcsútdoboz, Bicske Csabdi, Etyek, Felcsút, Gárdony, Gyúró, Kajászó, Kápolnásnyék, Martonvásár, Nadap, Pákozd, Pázmánd, Sukoró, Tordas, Vál, Velence települések

szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális termés hozam
1.	Fehér*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbtor
3.	Vörös*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbtor
4.	Friss*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbtor

* Kivétel: dűlőnév feltűntetéssel megkülönböztetett borok, melyeknél kézi szűret esetén 11 t/ha, gépi szűret esetén 10,5 t/ha, vagy 80 hl/ha seprős újbtor lehet a maximális termés hozam.

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális termés hozam
1.	Fehér	Kézi szűret: 13,6 t/ha, gépi szűret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé	Kézi szűret: 13,6 t/ha, gépi szűret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbtor

3. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális termés hozam
1.	Fehér	Kézi szűret: 13,6 t/ha, gépi szűret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé	Kézi szűret: 13,6 t/ha, gépi szűret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbtor

4. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális termés hozam
1.	Fehér*	Kézi szűret: 13,6 t/ha, gépi szűret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé*	Kézi szűret: 13,6 t/ha, gépi szűret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbtor
3.	Friss*	Kézi szűret: 13,6 t/ha, gépi szűret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbtor

* Kivétel: dűlőnév feltűntetéssel megkülönböztetett borok, melyeknél kézi szűret esetén 11 t/ha, gépi szűret esetén 10,5 t/ha, vagy 80 hl/ha seprős újbtor lehet a maximális termés hozam.

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális termés hozam
1.	Fehér*	Kézi szűret: 13,6 t/ha, gépi szűret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé*	Kézi szűret: 13,6 t/ha, gépi szűret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbtor
3.	Friss*	Kézi szűret: 13,6 t/ha, gépi szűret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbtor

* Kivétel: dűlőnév feltűntetéssel megkülönböztetett borok, melyeknél kézi szűret esetén 11 t/ha, gépi szűret esetén 10,5 t/ha, vagy 80 hl/ha seprős újbtor lehet a maximális termés hozam.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rosé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
4.	Friss	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling Sauvignon blanc, Szürkebarát, Zengő, Zöld veltelíni

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rosé	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rosé	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

4. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rosé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Friss	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling Sauvignon blanc, Szürkebarát, Zengő, Zöld veltelíni

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rosé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Friss	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling Sauvignon blanc, Szürkebarát, Zengő, Zöld veltelíni

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Dunántúli-középhegység északkeleti területein, a Gerecse-hegység déli részétől a Velencei- és a Budai-hegységig húzódik az Etyek-Budai lehatárolt termőterület, melyek domb- és hegyoldalain, illetve fennsíkjaian történik a szőlőtermesztés. A termőterület a szőlőtermesztés északi részén, a 47. szélességi fokon helyezkedik el.

Talaját tekintve Etyek-Buda meghatározó talajtípusa a magas mésztartalmú barna erdőtalaj, mely többségében mészkő alapon alakult ki.

Etyek-Buda klímája – északi elhelyezkedéséből és dombvidéki jellegéből adódóan - a magyarországi átlagnál hűvösebb, hiszen az évi középhőmérséklet 9,5-10,5 °C. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm, melynek legnagyobb része a vegetációs időszak alatt hullik le.

Etyek-Buda klímájának fontos közös vonása, hogy a borvidék egész területén folyamatos széljárás jellemző, az uralkodó szélirány az észak-nyugati szél, mely mindig hűvös légtömegeket szállít a borvidékre.

b) Emberi tényezők

Az Árpád kor óta fejlett szőlő- és borkultúrával rendelkező Etyek-Budán a jelenleg hagyományos szőlészeti és borászati eljárások kialakulására fontos hatást gyakoroltak a vidék történelmi változásai, és az itt letelepedett különböző ajkú nemzetiségek. Valamennyi népcsoport magával hozta egyedi borászati kultúráját, mely gazdagította Etyek-Buda sokszínűségét. Ezt a sokszínűséget leginkább az itt termesztett nagy számú fajta jelképezi a legjobban, melyek az évszázadok folyamán honosodtak meg a vidéken. A nagyszámú fajta használatát magyarázza, hogy a helyi termelők az évjárathatásokat mérsékelendő, mindig a magas minőségű borok előállításához szükséges minőségű alapanyagot tudtak előállítani.

A fajták sokszínűségének kialakulásában meghatározó szerepet töltöttek be a honfoglaló magyarok, melyek által Etyek-Budára behozott szőlőfajtákat az évezredek folyamán szelektálták a helyi termelők. E fajták számos leszármazottját a mai napig termesztik a vidéken, melyek közül kiemelkedik a Juhfark.

A török hódoltságot követően a vidéken letelepedett német ajkú lakosság honosította meg a kékszőlők közül a Kékoportó, ami nevén a Portugieser fajta termesztését, és vele együtt a vörösborkészítés áztatásos eljárását.

A filoxéra vészt követően a helyi borászok olyan nyugati fajtákat vontak termesztésbe, amelyek jól alkalmazkodtak a helyi ökológiai adottságokhoz, és a belőlük készült borokban felfedezhették Etyek-Buda termőterületének egyedi jellemzőit. Így vonták termesztésbe a XIX. század végén, a XX. század elején az Olasz rizlinget, Szürkebarátot, illetve a borvidéken meghatározó Chardonnay fajtát.

A XX. században az itt élő borászok fokozatosan orientálódtak az aromatis fajták termesztésének irányába (pl.: Sauvignon, Ottonel muskotály). Közülük több új nemesítésű, a helyi ökológiai adottságokhoz szelektált fajta termesztésbe került (pl.: Irsai Olivér, Zenit).

Az aromatis fajták térnyerésével együtt a gyors, oxigéntől elzárt technológia vált meghatározóvá a borvidéken.

2. A borok leírása

Az Etyek-Budai boroknak közös jellemző tulajdonsága a borok illat- és zamatgazdagsága. Ízében és illatában egyaránt a harsány gyümölcsösség jellemző, melynek komplexitását az Etyek-Budai borokra jellemző ásványosság teszi komplexé. Magas savtartalma ellenére savai érettek, üdék, mely az Etyek-Budai borok frissességét garantálja.

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

Etyek-Buda hegyvidéki kitettsége miatti hűvös éghajlatát fokozzák azok az észak-nyugati légáramlatok, melyek a folyamatos légmozgást biztosítanak a borvidéken. A nyári melegben a friss szellőknek köszönhetően a szőlők savai élénkek maradnak. A folyamatos légmozgásnak, és az évszázadok alatt kialakult alacsony művelési módoknak köszönhetően a lombfalat könnyen átjárja a szél. A szőlő növényen tehát a gombás fertőzések kialakulásához kedvezőtlenek az adottságok, a szőlőket egészségesen és épen lehet beszüretelni. Az őszi folyamán jellemző hűvös hajnalok alatt a szőlő lehűl, így alacsonyabb hőmérsékleten kerül feldolgozásra.

Ezek a természeti tényezők hozzájárulnak az Etyek-Budai boroknak a gyümölcsösségéhez és friss savstruktúrájához, hiszen az alacsony hőmérsékleten betakarított szőlőben a szállítás és a feldolgozás folyamán az oxidációs folyamatok lassabbak.

Ezt a természeti hatást fokozza a borvidéken évszázadok folyamán meghonosodott borászati gyakorlat, miszerint a szőlőt a lehető leggyorsabban kell feldolgozni a szüretet követően. Ez a gondolkodásmód része annak a helyi borászati tapasztalatnak és szaktudásnak, ami az Etyek-Budai borok minőségét garantálja.

A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása. A hegy- és domboldalakon a napfény nagyobb beesési szöggel érkezik a talajfelszínre, illetve a szőlőnövényre. E két természeti tényező együttesen garantálja a szőlő növény folyamatos, kiegyensúlyozott fejlődését. A jellemzően magas lombfalnak köszönhetően a fotoszintézist gátló tényezők nem jellemzőek, így a szőlők korábban, és magas cukorfokkal szüretelhetők.

B. PEZSGÓ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

Az Árpád kor óta fejlett szőlő- és borkultúrával rendelkező Etyek-Budán a pezsgőgyártás kultúrájának kialakulása a XIX. század végére tehető. Etyek-Budán a pezsgőgyártás története szorosan összekapcsolódik Törley József pezsgőgyáros nevével, aki a XIX. század második felében felvásárolt területeire alapozva, 1882-ben telepítette champagne-i pezsgőgyárát Etyek-Budára. Felismerte, hogy az etyeki szőlőkből kitűnő pezsgő alapbort készíthet és a budafoki (promontoriumi) pincék alkalmasságát a pezsgő előállítására.

Az Etyek-Budai szőlőtermesztés felvirágoztatása ennek tudható be, a 1910-es évek elején már 2 millió palack pezsgő készült Etyek-Budai borokból.

Törley József mellett pezsgőmestere, a később Etyek-Budán saját pezsgőgyárat alapító, Louis Francois is jelentős szerepet játszott az Etyek-Budai pezsgőkészítés hagyományának kialakításában.

A második világháborút követően a Hungarovin budafoki pincészete vált a pezsgőkészítés központjává. A pezsgőgyártás újabb fejlődésnek indult, a tradicionális pezsgőkészítési módszer mellett bevezették a transvaze eljárást és a tartályos pezsgőkészítési eljárást is. Napjainkban a Hungarovin jogutódja, a borvidéken a legnagyobb szőlőterülettel rendelkező Törley Pezsgőpincészet szőlőtermesztési technológiáját célzottan a pezsgőgyártási minőségi követelményekhez igazítva, változatlanul mindhárom gyártási eljárást alkalmazva folytatja a pezsgőgyártási hagyományokat.

Az Etyek-Budai pezsgőkészítés egyediségét a fajtaösszetételben fedezhetjük fel. Az Etyek-Budai pezsgők egyedi és alapvető jellemzője, hogy nagyon széles szőlőfajta választéka van. A pezsgőtermelő fő borvidékekre a világban az jellemző, hogy csak néhány szőlőfajta honosodott meg a területen, főleg azok, melyek képesek voltak sok esetben egy szűk klimatikus viszonyhoz adaptálódni. Ezzel szemben az Etyek-Budai borvidéken engedélyezett fehér szőlőfajta mindegyike alkalmas fehér pezsgő készítésére. Vezető szerepet ugyanakkor a Chardonnay, Chasselas, Zöld veltelíni, Olaszrizling, Mézesfehér fajták töltenek be, melyek az összes szőlőterület 60%-át tették ki. A nagyszámú fajta használatát magyarázza, hogy a helyi termelők az évjárathatásokat mérsékelendő, mindig a magas minőségű pezsgő alapborok előállításához szükséges minőségű alapanyagot tudtak előállítani. A fehér szőlőfajták felsorolása után nem szabad kihagyni a kékszőlők, azon belül is a Pinot noir fontosságát, amely tökéletes alapanyaga mind a fehér, mind a rozé pezsgőknek.

2. A borok leírása

Az Etyek-Budai pezsgők közös jellemző tulajdonsága a pezsgők illat- és zamatgazdagsága, valamint frissessége. Ízében és illatában egyaránt a harsány gyümölcsösség és a komplexitás jellemző. Savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egyszerre légies, ami acélos textúrával párosul.

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

Az Etyek-Budai pezsgő készítése során alkalmazott három pezsgőkészítési technológiának használatát mindig is egy széles fajtakör biztosította. Ezzel lehetett és lehet a mai napig biztosítani azt, hogy különböző stílusú és cukortartalmú pezsgők készíthetők e szőlőkből.

Ehhez társul a talajok magas mésztartalma, mely a klímával együtt hozzájárul ahhoz, hogy a pezsgőalapborok savtartalma magas, azaz a pezsgőkészítés szempontjából optimális legyen. Az éves csapadék elegendő a szőlő megfelelő üteműéréséhez, de nem túl sok ahhoz, hogy gombás fertőzést okozzon a szőlőn.

A lankás lejtőkön szinte állandóan fújó szél pedig abban segít, hogy még a nedves szőlőt is felszárítsa és segítse az esetleges permetezés hatékonyságát. Az őszi folyamán jellemző hűvös hajnalok alatt a szőlő lehűl, így alacsonyabb hőmérsékleten kerül feldolgozásra.

Ezek a természeti tényezők hozzájárulnak az Etyek-Budai pezsgők a gyümölcsösségéhez és friss savstruktúrájához, hiszen az alacsony hőmérsékleten betakarított szőlőben a szállítás és a feldolgozás folyamán az oxidációs folyamatok lassabbak.

Mindezen hatások következtében lehetőség van arra, hogy még a kedvezőtlen őszi időjárás beállta előtt egészséges fürtöket szüreteljünk, mely szőlőkből kiejert bor érzékszervileg megfelel a pezsgőalapbor kívánalmainak.

Ezeknek színe világos, illatban a fajtagazdagság miatt mindig üdék, illatosak, enyhén aromikusak. Ízben a meszes talajnak köszönhetően savtartalomban gazdagok, pH-juk alacsony, savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egy légies, ugyanakkor acélos textúrával párosul. Így az Etyek-Budai alapborokból készülő pezsgőkre egyedien jellemző a fajták sokszínűségéből eredő illat és ízkomplexitás, a lendületes savtartalom, mely minden esetben egy gyümölcsös ízzel párosul.

C. MINŐSÉGI PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

A VII. fejezet B/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Pécsi minőségi pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A sziklába vájt budafoki pincerendszer különösen optimális feltételeket biztosít a minőségi pezsgők előállításához szükséges hosszú idejű érleléséhez.

Az Etyek-Budai minőségi pezsgőkészítés egyediségét a fajtaösszetételben fedezhetjük fel. Az Etyek-Budai minőségi pezsgők egyedi és alapvető jellemzője, hogy nagyon széles szőlőfajta választéka van. A pezsgőtermelő fő borvidékekre a világban az jellemző, hogy csak néhány szőlőfajta honosodott meg a területen, főleg azok, melyek képesek voltak sok esetben egy szűk klimatikus viszonyhoz adaptálódni. Ezzel szemben az Etyek-Budai borvidéken engedélyezett fehér szőlőfajta mindegyike alkalmas fehér pezsgő készítésére. Vezető szerepet ugyanakkor a Chardonnay, Chasselas, Zöld veltelíni, Olaszrizling, Mézesfehér fajták töltenek be, melyek az összes szőlőterület 60%-át tették ki. A nagyszámú fajta használatát magyarázza, hogy a helyi termelők az évjáráthatásokat mérsékelendő, mindig a magas minőségű pezsgő alapborok előállításához szükséges minőségű alapanyagot tudtak előállítani. A fehér szőlőfajták felsorolása után nem szabad kihagyni a kékszőlők, azon belül is a Pinot noir fontosságát, amely tökéletes alapanyaga mind a fehér, mind a rozé pezsgőknek.

2. A borok leírása

Az Etyek-Budai minőségi pezsgőkre az illatok közepes intenzitása, de elegáns gyümölcsössége, ízükre pedig a gerincet adó savtartalom mellett a fessesség és az érlelési potenciál a jellemző. Savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egy légies, ugyanakkor acélos textúrával párosul.

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

Az évtizedek alatt az Etyek-Budai termelőknek az a megállapítása alakult ki, hogy egy minőségi pezsgő érlelhetőségéhez minden hibától mentes, egészséges, ép fűtökre és nemzetközi fajtatulajdonságokkal bíró fajtákra van szükség. Az Etyek-Budai fehér minőségi pezsgők minőségét a termőhelyből származó adottságokon túl az érlelési idő is jelentősen befolyásolja.

Ilyen nemzetközi szőlőfajta többek között a régóta meghonosodott Chardonnay vagy a Pinot noir is, de megtalálható az Etyek-Budai borvidéken mind az Olaszrizling, mind pedig a nemzetközi reputációval bíró Rajnai rizling is. Az Etyek-Budai borvidék minőségi pezsgőinek egyik záloga az összetett és fent említett környezeti tényezőkön túl azonban az, hogy több olyan fajta is szerepel a fajtaválasztékban, mely jellemzően magas savtartalmú bort képes produkálni, mely kiváló a pezsgőkészítés szempontjából. E fajták pedig még korai szüreti időpont esetében is megőrzik a szőlőfajta karakterét anélkül, hogy megjelenének a zöld, éretlen szőlőre jellemző illat és ízjegyek. Ráadásul így sok esetben az évjárat negatív hatásaitól függetlenül is előállítható a fogyasztó számára a megfelelő minőségű és stílusú minőségi pezsgő.

Etyek-Buda talajának mészköves alapköze keveredik a lösszel és vályogtalajjal, így a pezsgő savtartalma bár magas, de savai nem élesek, jól integrálódnak a pezsgő textúrájába.

A minőségi pezsgőknek az Etyek-Budai mészkőbe vájt érlelő pincék biztosította alacsony hőmérsékletnek és páradús levegőnek köszönhetően az érlelés alatt nem csak a minőségi pezsgőkre jellemző kekszes illatok és krémes zamatok kialakulnak, hanem az Etyek-Budai minőségi pezsgők még érlelt állapotukban sem veszítik el a szőlőfajta karakterüket. Így ízben bár zamatuk az érleltség jeleit mutatja, de egyben fellelhető bennük egy a fehér húsú gyümölcsökre jellemző zamatosság is.

Az Etyek-Budai rozé minőségi pezsgők szempontjából a már említett éghajlat, talaj és csapadékviszonyokon kívül kiemelt jelentősége van annak, hogy már nagyon korai szürettel is biztosítható a magas savtartalmú és érett tannintartalmú szőlőalapanyag.

D. GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

A VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Pécsi gyöngyözőborokra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A XX. században az itt élő borászok fokozatosan orientálódtak az aromatikus fajták termesztésének irányába (pl.: Sauvignon, Ottonel muskotály). Közülük több új nemesítésű, a helyi ökológiai adottságokhoz szelektált fajta termesztésbe került (pl.: Irsai Olivér, Zenit).

Az aromatikus fajták térnyerésével együtt a gyors, oxigéntől elzárt technológia vált meghatározóvá a borvidéken, ez a bor előállítási módszer kedvez a friss, gyümölcsös gyöngyözőborok készítésének.

2. A borok leírása

Az Etyek-Budai boroknak közös jellemző tulajdonsága a borok illat- és zamatgazdagsága. Ízében és illatában egyaránt a harsány gyümölcsösség jellemző, melynek komplexitását az Etyek-Budai borokra jellemző ásványosság teszi komplexé. Magas savtartalma ellenére savai érettek, üdék, mely az Etyek-Budai borok frissességét garantálja. A zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg.

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

Etyek-Buda hegyvidéki kitettsége miatti hűvös éghajlatát fokozzák azok az észak-nyugati légáramlatok, melyek a folyamatos légmozgást biztosítanak a borvidéken. A nyári melegben a friss szellőknek köszönhetően a szőlők savai élénkek maradnak. A folyamatos légmozgásnak, és az évszázadok alatt kialakult alacsony művelési módoknak köszönhetően a lombfalat könnyen átjárja a szél. A szőlő növényen tehát a gombás fertőzések kialakulásához kedvezőtlenek az adottságok, a szőlőket egészségesen és épen lehet beszüretelni. Az őszi folyamán jellemző hűvös hajnalok alatt a szőlő lehűl, így alacsonyabb hőmérsékleten kerül feldolgozásra.

Ezek a természeti tényezők hozzájárulnak az Etyek-Budai boroknak a gyümölcsösségéhez és friss savstruktúrájához, hiszen az alacsony hőmérsékleten betakarított szőlőben a szállítás és a feldolgozás folyamán az oxidációs folyamatok lassabbak.

Ezt a természeti hatást fokozza a borvidéken évszázadok folyamán meghonosodott borászati gyakorlat, miszerint a szőlőt a lehető leggyorsabban kell feldolgozni a szüretet követően. Ez a gondolkodásmód része annak a helyi borászati tapasztalatnak és szaktudásnak, ami az Etyek-Budai borok minőségét garantálja.

A felsorolt természeti, feldolgozási tényezők ezen kívül a zárt erjesztés gazdag ízvilágú, gyümölcsös, friss, fehér és rozé a komplexebb pezsgős ízvilághoz közelebb álló gyöngyözőborok készítését teszi lehetővé.

A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása. A hegy- és domboldalakon a napfény nagyobb beesési szöggel érkezik a talajfelszínre, illetve a szőlőnövényre. E két természeti tényező együttesen garantálja a szőlő növény

folyamatos, kiegyensúlyozott fejlődését. A jellemzően magas lombfalnak köszönhetően a fotoszintézist gátló tényezők nem jellemzőek, így a szőlők korábban, és magas cukorfokkal szüretelhetők.

E. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

A VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Pécsi szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A XX. században az itt élő borászok fokozatosan orientálódtak az aromatikus fajták termesztésének irányába (pl.: Sauvignon, Ottonel muskotály). Közülük több új nemesítésű, a helyi ökológiai adottságokhoz szelektált fajta termesztésbe került (pl.: Irsai Olivér, Zenit).

Az aromatikus fajták térnyerésével együtt a gyors, oxigéntől elzárt technológia vált meghatározóvá a borvidéken, ez a bor előállítási módszer kedvez a friss, gyümölcsös szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőboroknak.

2. A borok leírása

Az Etyek-Budai boroknak közös jellemző tulajdonsága a borok illat- és zamatgazdagsága. Ízében és illatában egyaránt a harsány gyümölcsösség jellemző, melynek komplexitását az Etyek-Budai borokra jellemző ásványosság teszi komplexé. Magas savtartalma ellenére savai érettek, üdék, mely az Etyek-Budai borok frissességét garantálja. Ezek a közös jellemzők kerülnek kiegészítésre szén-dioxid hozzáadásával, melynek eredményeként még üdőbb, frissebb, gyümölcsösebb gyöngyözőborokat kapunk.

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

Etyek-Buda hegyvidéki kitettsége miatti hűvös éghajlatát fokozzák azok az észak-nyugati légáramlatok, melyek a folyamatos légmozgást biztosítanak a borvidéken. A nyári melegben a friss szellőknek köszönhetően a szőlők savai élénkebbek maradnak. A folyamatos légmozgásnak, és az évszázadok alatt kialakult alacsony művelési módoknak köszönhetően a lombfalat könnyen átjárja a szél. A szőlő növényen tehát a gombás fertőzések kialakulásához kedvezőtlenek az adottságok, a szőlőket egészségesen és épen lehet beszüretelni. Az őszi folyamán jellemző hűvös hajnalok alatt a szőlő lehűl, így alacsonyabb hőmérsékleten kerül feldolgozásra.

Ezek a természeti tényezők hozzájárulnak az Etyek-Budai boroknak a gyümölcsösségéhez és friss savstruktúrájához, hiszen az alacsony hőmérsékleten betakarított szőlőben a szállítás és a feldolgozás folyamán az oxidációs folyamatok lassabbak.

Ezt a természeti hatást fokozza a borvidéken évszázadok folyamán meghonosodott borászati gyakorlat, miszerint a szőlőt a lehető leggyorsabban kell feldolgozni a szüretet követően. Ez a gondolkodásmód része annak a helyi borászati tapasztalatnak és szaktudásnak, ami az Etyek-Budai borok minőségét garantálja.

A felsorolt természeti, feldolgozási tényezők gazdag ízvilágú, gyümölcsös, friss, fehér és rozé szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok készítését teszi lehetővé.

A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása. A hegy- és domboldalakon a napfény nagyobb beesési szöggel érkezik a

talajfelszínre, illetve a szőlőnövényre. E két természeti tényező együttesen garantálja a szőlő növény folyamatos, kiegyensúlyozott fejlődését. A jellemzően magas lombfalnak köszönhetően a fotoszintézist gátló tényezők nem jellemzőek, így a szőlők korábban, és magas cukorfokkal szüretelhetők.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának feltüntetése engedélyezett;
- Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel;
- Az „Etyek-Buda” oltalom alatt álló eredetmegjelölés, valamint valamennyi, a VIII/2. pontban körülírt kisebb földrajzi egységek nevének melléknévi képzős változata használható jelölés;
- Rosé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel;
- A küvé vagy cuvée kifejezés több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a küvét alkotó szőlőfajták részarányuk csökkenő sorrendjében feltüntethetők amennyiben mindegyik fajta részaránya eléri az 5%-ot;
- siller hagyományos kifejezés helyettesíthető a „kástélyos” kifejezéssel;
- A „Etyek-Budai borvidék” kifejezés használata engedélyezett valamennyi Etyek-Budai borászati terméken;
- Jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

A. BOR

	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	Muzeális bor
1.	Fehér	+	+	+	+	+	+
2.	Rosé	+	+	+	+	+	+
3.	Vörös	-	+	+	+	-	-
4.	Friss	-	-	-	-	-	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

	Bortípus	Késői szüretelésű bor	Válogatott szüretelésű bor	Siller	Jégbor	Muskotály	Cuvée vagy küvé	Körzet, település és dűlőnév feltüntetése
1.	Fehér	+	+	-	+	+	+	+
2.	Rosé	+	+	+	+	-	+	+
3.	Vörös	-	-	-	-	-	+	+
4.	Friss	-	-	-	-	-	-	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

B. PEZSGÓ

	Bortípus	Muskotály	Palackban erjesztett	Termelői pezsgó	Küvé vagy cuvée
1.	Fehér	+	+	+	+
2.	Rosé	-	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

C. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	„blanc de blanc”	„blanc de noir”	Nyerspezsgő	Muskotály	Crémant	Palackban erjesztett
1.	Fehér	+	+	+	+	+	+
2.	Rosé	-	-	+	-	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

	Bortípus	Termelői pezsgő	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionnelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer	Küvé vagy cuvée
1.	Fehér	+	+	+
2.	Rosé	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

D. GYÖNGYÖZŐBOR

	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	Muzeális bor
1.	Fehér	-	+	+	-	-	-
2.	Rosé	-	+	+	-	-	-
3.	Friss	-	-	-	-	-	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

	Bortípus	Késői szüretelésű bor	Válogatott szüretelésű bor	Jégbor	Muskotály	Cuvée vagy küvé	Körzet, település és dűlőnév feltüntetése
1.	Fehér	-	+	-	+	+	+
2.	Rosé	-	-	-	-	+	+
3.	Friss	-	-	-	-	-	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

E. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	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	Muzeális bor
1.	Fehér	-	+	+	-	-	-
2.	Rosé	-	+	+	-	-	-
3.	Friss	-	-	-	-	-	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

	Bortípus	Késői szüretelésű bor	Válogatott szüretelésű bor	Jégbor	Muskotály	Cuvée vagy küvé	Körzet, település és dűlőnév feltüntetése
1.	Fehér	-	+	-	+	+	+
2.	Rosé	-	-	-	-	+	+
3.	Friss	-	-	-	-	-	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

2. Az „Etyek-Buda” eredet-megjelöléssel együtt feltüntethető, a lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek

Körzetek:

o „Budai” körzet:

Pest megye Budajenő, Budakeszi, Páty, Pilisborosjenő, Telki, Tök, Üröm, települései, valamint Fejér megye Bicske és Csabdi települései.

o „Etyeki” körzet:

Pest megyének Biatorbágy, Budapest XXII. Kerület, Budafok valamint Fejér megyének Alcsútdoboz, Felcsút, Gyúró, Kajászó, Martonvásár, Tordas, Vál és Etyek települései

o „Velencei” körzet:

Fejér megyének Gárdony, Kápolnásnyék, Nadap, Pákozdt, Pázmánd, Sukoró, Velence települései;

Települések:

o Pest megyei települések: Biatorbágy, Budajenő, Budakeszi, Pilisborosjenő, Telki, Tök, Üröm, Budapest XXII. Kerület – Budafok

o Fejér megyei települések: Alcsútdoboz, Bicske, Csabdi, Felcsút, Gárdony, Gyúró, Kajászó, Kápolnásnyék, Martonvásár, Nadap, Pákozdt, Pázmánd, Sukoró, Tordas, Vál

Dűlők:

Település neve	Dűlő neve
Alcsútdoboz	Göböljárás Kis-Látó-hegy Nagy-Látó hegy
Biatorbágy	Nyakas-kő Öreg-hegy Ürge-hegy
Bicske	Galagonyás Málé-hegy Táborállás
Budajenő	Körte-völgy Öreg templom-völgy
Budakeszi	Ochsenzungen
Etyek	Anna-hegy Árok-dűlő Báthori-dűlő Diófa-árok Herceg-földek István-hegy Káptalan-földek Kókaloda-dűlő Köpeny-dűlő Orbán Öreg-hegy Páskom Pince-dűlő Sánc Sándor-dűlő Sóskúti úti dűlő Szári-dűlő Szép-völgy Tóra dűlő Új-hegy Úri-dűlő Váli úti dűlő

	Véti-határ-dűlő Véti úti dűlő Véti-szőlők Zámori úti dűlő Zsámbéki úti dűlő
Gárdony	Agárdi Bika-völgy Csirib aldűlő
Kajászó	Paskum Üreg-telek
Kápolnásnyék	Csekés
Nadap	Csúcsos-hegy
Pázmánd	Bágyom Gyula tanya János tanya Zsidókő-hegy
Sukoró	Gádé
Telki	Öreg-hegy
Tök	Elletések Hosszú-dűlő Körtvélyes Páskom Somos Szajkós-kertek Temetői-dűlő Völgyút-dűlő
Vál	Baranya-hegy Cukor-hegy Epres-dűlő Hosszú-dűlő Öreg-hegy Szabad-hegy Új-hegy

3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

- Etyek-Budai friss, valamint dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett Etyek-Budai borok, „válogatott szüretelésű bor”, „jégbor”, „késői szüretelésű bor”, „töppedt szőlőből készült bor” kifejezéssel ellátott borok csak üvegpalackban hozhatók forgalomba. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül, a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített, saját termelésű borai.
- Gyöngyözőbor és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor csak üvegpalackban hozható forgalomba.

4. Illetékes helyi borbíró bizottság

Az Etyek-Budai borok érzékszervi minősítését a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága végzi.

5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

- a) Nyilvántartások
- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) az Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szőlő 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) Az Etyek-Buda oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének – beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. Ez a bejelentés visszavonásig érvényes.
 - ii) Dűlős borok termelésének bejelentése: Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett Etyek-Budai 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 a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.

6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül

Etyek-Buda borászati termék előállítása, a IV. fejezetben meghatározott településeken túl, történelmi okok miatt a következő szomszédos közigazgatási területeken lehetséges:

- Budapest összes kerületében,
- Fejér megye Adony, Baracska, Besnyő, Ercsi, Iváncsa, Kulcs, Mány, Óbarok, Pusztaszabolcs, Rácalmás, Ráckeresztúr, Szár, Székesfehérvár, Tabajd, Újbarok, Vereb,
- Pest megye, Budakalász, Budaörs, Diósd, Érd, Páty, Perbál, Sósút, Tárnok, , Tinnye, Zsámbék
- Tolna megye Zomba-Szentgál

településeken.

7. Etyek-Budai borok édesítése

A IV. fejezetben és a VIII/6. fejezetben meghatározott feldolgozási terület teljes területén 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 hatóságok:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346 09 30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@nebih.gov.hu

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

(2) megyei 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

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

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

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

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

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

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

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: nograd@mgszh.gov.hu

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@mgszh.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: tolna@mgszh.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: vas@mgszh.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre 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.

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség

	bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	hegybírója Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		• Első borszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója

III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása

Bor eredetének ellenőrzése	• Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

A Mátra (Mátrai) OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: *Mátrai Hegyközségi Tanács*

Cím: *3231 Gyöngyössolymos, Szabadság u. 118.*

Telefonszám: *06-37/500-663*

E-mail cím: *dr.nyilasjanos@t-online.hu*

Képviselő: *dr. Nyilas János elnök*

II. Földrajzi árujelző: Mátra (Mátrai) 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. Új bortípus, a Mátra (Mátrai) Superior bor felvétele a termékleírásba

c) 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

d) indoklás:

A Mátra (Mátrai) Superior bor esetében úgy értelmezzük, hogy a terület felül tudja írni a szőlőfajta egyediségeit, amennyiben azt a gazda kellő odafigyeléssel és megfelelően leszábadozott termesztési módszerekkel állítja elő. Ebből a különleges alapanyagból a cél egy autentikus és természet közeli bor készítése, melynek borkészítési folyamatába minél kevesebb hozzáadott mesterséges és módosított értékeket hordozó kezelőanyag kerül.

e) a módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

2. Új bortípus, a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor felvétele a termékleírásba

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 fogyasztói ízlés egyre inkább keresi a friss, szénsavas borokat. A Mátrai borvidék termőhelyi adottságai, fajtaösszetétele és borászati gyakorlata kifejezetten kedvező az ilyen típusú borok előállítására, amelyekben nem kizárólag a fajtajelleg dominál, hanem a termőhelyre jellemző üde savharmónia és gyümölcsösség. A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok így hozzájárulnak a borvidék sokszínűségének alátámasztásához és ültetvényeinek, majd piaci növekedésének fokozatos bővüléséhez.

c) a módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

3. Engedélyezett szőlőfajták kiegészítése a Chasselas, a Furmint, a Királyleányka, valamint a Bőborkadarka és Turán szőlőfajtákkal.

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VI. Engedélyezett szőlőfajták

b) indoklás:

A Mátrai borvidék nagy értéke a sokszínű fajtaválasztéka, amely az egyedi klimatikus és termőhelyi adottságaival hozható összefüggésbe, ezért is szükséges a fajtakör bővítése.

A Mátrai borvidéken megtermelt Chasselas fajtaból készült borokból friss, könnyed, üde, tiszta ízű fajtaborok készülhetnek. A Furmint fajtaból készült borokkal kiválóan lehet képviselni a borvidék egyes kiemelt adottságú dűlőinek értékeit. A Királyleányka fajta a Mátra muskotályos fajtakörét előnyben részesítő ültetvényeinek kiváló kiegészítője, mellyel tovább hangsúlyozhatóak a termőhelyi adottságok. A Bőborkadarka és Turán kékszőlőfajták házasítási alapanyagként is alkalmasak a már hatályos vörösborok egyediségének kiemelésére, de kiválóan tudják szolgálni a borvidék több kiemelt dűlőjének termőhelyi adottságait is.

c) a módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

4. A termék lehatárolt termőterületen kívüli előállításának módosítása, szigorítása

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. További feltételek

b) indoklás:

A módosítás célja az, hogy a 2019/2020-es borpiaci évtől csak a Mátrai borvidéken lehessen Mátra OEM bort előállítani, amely az eredetmegjelölés erősítését jelentené.

Jelenlegi szabályozás szerint a Mátrai borvidékről a meghatározott területekre ki lehet vinni a szőlőt és abból Mátrai OEM bort lehet készíteni. Ez egy kissé lazábbá teszi az előírás szabályait, nyomon követését és társadalmi megítélését. A borvidékre nem érkeztek „külső” befektetők, hiszen saját pincéjében is elő tudja állítani a Mátrai OEM borokat. Így nem alakultak új pincészetek.

c) a módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

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)

5. A borvidék logó méretének pontos meghatározása

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. További feltételek

b) indoklás:

Célunk, hogy a borvidék logója egységes méretben jelenjen meg a Mátra OEM termékeken.

c) a módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

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)

6. Törvényi változás miatti módosítás

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- III. Különös borászati eljárások – szőlőművelés szabályai

b) indoklás:

A módosítás célja a magasabb minőségű borok előállítása.

c) a módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

7. Technikai jellegű módosítás

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- IX. Ellenőrzés

b) indoklás:

Az ellenőrzésre kijelölt szervezetek címében és elérhetőségében történt változások átvezetése.

c) a módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

8. Helyesírási hibák, gépelési hibák javítása.

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

Kelt: Gyöngyössolymos, 2016.05.10.

dr. Nyilas János
elnök

A
MÁTRA
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

2. változat,

amely a 2016 augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Mátrai Hegyközségi Tanács

cím: 3231 Gyöngyössolymos, Szabadság u. 118

e-mail cím: dominika@matrahkt.axelero.net

I. NÉV

Mátra/Mátrai

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

11. Fehér
12. Rozé
13. Vörös
14. Muskotály
15. Késői szüretelésű bor
16. Siller
17. Superior fehér
18. Superior vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	9,5	4,0	9,5	1,08
2.	Rozé	9,5	4,0	9,5	1,08
3.	Vörös	9,5	4,0	9,5	1,2
4.	Muskotály	9,5	4,0	9,5	1,08
5.	Késői szüretelésű bor	15,12	4,0	9,0	1,08
6.	Siller	10,6	4,0	9,5	1,08
7.	Superior fehér	12,45	5,0	12,0	0,8
8.	Superior vörös	12,45	5,0	12,0	0,9

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Halványzöld - halvány szalmasárga – erőteljesebb szalmasárga – szalmasárga színű, tölgyfás aromák nélküli, gyakran lágy savú és alacsony alkohol tartalmú borok, friss, gyümölcsös és esetenként citrusos karakterrel.
2.	Rozé	Halvány rózsaszín – rózsaszín – halvány ibolya színű, könnyed élénk savérzetű, rendkívül gyümölcsös illat aromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és íz világgal. Fogyasztási idejük a szürettel számított egy – másfél év.
3.	Vörös	Erőteljesebb rubin – sötét rubin színű, intenzív gyümölcsös, gyakran fűszeres illat aromájú, telt ízű, részleges vagy minimális fa hordós érlelésű borok, melyekben a tölgyfa íz nem uralkodik. Jellemzően lágy struktúrájú és jó egyensúllyal rendelkező vörösborok közepes alkoholtartalommal.
4.	Muskotály	Halvány szalmasárga – szalmasárga – erőteljesebb szalmasárga színű, intenzív muskotályos illat aromájú, gyümölcsös ízű, lágy savú borok, gyakran maradékcukorral.
5.	Késői szüretelésű bor	Arany színű, Komplex illat aromájú, telt olajos textúrával, gazdag íz aromával, fa

		hordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes sav érzettel és alkohol tartalommal. Gyakran maradék cukortartalommal.
6.	Siller	Halványpiros – erőteljesebb piros színű, meggyes – cseresznyés illat aromájú, könnyed élénk sav érzető, fajtakarakteres, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és íz világgal.
7.	Superior fehér	Zöldesfehér, -zöldessárga, -sárga színű, magasabb minőségű, fejlett, kifejezetten érett, hosszú ízű, magasabb alkoholtartalmú fehér bor. Fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illatok, zamatok jellemzik, melyek kiegészülhetnek a termőhelyre jellemző illatokkal, ízekkel. Házasított bor esetében a fajták házasítási arányából következően eltérő jellegű telt hosszú ízű bor, száraz, félszáraz kategóriában.
8.	Superior vörös	A gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő bor, amely fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcsös, és fűszeres illatokkal, ízekkel rendelkezik. Az illatai, ízei, lekerekedett savai, tannintartalma, a házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függ. Kifejezetten érett aromákkal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, amelyek gyümölcs (cseresznye, meggy, málna, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromákkal bírnak, és kiegészülhetnek a termőhelyre jellemző illatokkal, ízekkel.

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

4. Fehér
5. Rozé
6. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on) [bar]
1.	Fehér	9,5	Min 4,0	9,5	1,08	1-2,5
2.	Rozé	9,5	Min 4,0	9,5	1,08	1-2,5
3.	Vörös	9,5	Min 4,0	9,5	1,2	1-2,5

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a zöldes fehértől az aransárga színig terjedhet, gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és zamatanyagok érvényesülését.
2.	Rozé	Színe a halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és zamatanyagok érvényesülését.
3.	Vörös	Bársonyos ízzel, gyümölcsaromákkal bíró vörösborok, ahol a szén-dioxid hozzáadása fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	– a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; – musttisztítás;	-
2.	Rozé	– a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – musttisztítás;	-
3.	Vörös	– vörösborkészítés héjon erjesztéssel vagy melegítéssel; – préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel;	-
4.	Muskotály	– a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; – préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel ; – musttisztítás; – házasítási szabály: a bor legalább 85%-ban tartalmaz Csereszgyi fűszerest, Irsai Olivért, Ottonel muskotályt vagy Sárga muskotályt;	-
5.	Késői szüretelésű bor	– a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; – préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel; – musttisztítása; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;	– édesítés – mustjavítás
6.	Siller	– a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; – préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel;	-
7.	Superior fehér	– a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; – préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel; – legkorábban a szüretet követő év március 1-én hozható forgalomba; – a teljes mennyiséget egy tételben kell minősíteni és palackozni;	– édesítés – mustjavítás – savnövelés, – savcsökkentés, – tölgfadarabok használata – fordított ozmózis,
8.	Superior vörös	– a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; – préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel; – legkorábban a szüretet követő év szeptember 1-én hozható forgalomba; – a teljes mennyiséget egy tételben kell minősíteni és palackozni;	– édesítés – mustjavítás – savnövelés, – savcsökkentés, – tölgfadarabok használata – fordított ozmózis,

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	– a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; – musttisztítás.	-
2.	Rozé	– a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – musttisztítás.	-

3.	Vörös	– vörösborkészítés héjon erjesztéssel vagy melegítéssel eljárással; – préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel.	-
----	-------	--	---

A szőlőművelés szabályai:

- Művelésmód és ültetvénysűrűség: Csak olyan ültetvényről származó szőlő használható fel Mátrai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek előállításához, amelynek a tőkehiány mértéke nem haladja meg a 25 %-ot.
- A szőlő rügYTEHELÉSE: A tőketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rügYek száma - bármely művelésmód esetén nem haladhatja meg a 16 élő világos rügY/m² értéket. Kivétel a Mátra(i) Superior esetében ahol a tőkénként meghagyott élő, világos rügYek száma nem haladhatja meg a 12 élő világos rügY/tőke értéket.
- 2012. január 1-e után létesített ültetvényekre vonatkozó szabályok:
 - művelésmód:
 - Ernyőművelés
 - Moser művelés
 - Egyes függőny művelés
 - Sylvoz művelés
 - Alacsony és a közép magas kordon
 - Ültetvénysűrűség: legalább 3.500 tőke/ha. A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és/vagy ikertőkés telepítés is elfogadható.
 - sortávolság: legalább 1,00 m, legfeljebb 3,20 m
- A szüret időpontjának meghatározása: A szüret kezdési időpontját az illetékes hegyközség választmánya évente határozza meg. Az a termék, ami a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Mátrai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Mátrai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzésűként nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.
- A Mátra(i) Superior esetében a termés mennyiségét úgy kell lecsökkenteni, hogy a termés mennyisége nem haladhatja meg az 1 kg/tőke értéket.
- A szőlő minősége és a szüret módja:

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom)	A szüret módja
1.	Fehér	9,0 %vol (15 °MM)	kézi vagy gépi
2.	Rozé	9,0 %vol (15 °MM)	kézi vagy gépi
3.	Vörös	9,0 %vol (15 °MM)	kézi vagy gépi
4.	Muskotály	9,0 %vol (15 °MM)	kézi vagy gépi
5.	Késői szüretelésű bor	12,08 %vol (19 °MM)	kézi
6.	Siller	9,0 %vol (15 °MM)	kézi vagy gépi
7.	Superior fehér	12,45 %vol (19,5 °MM)	kézi
8.	Superior vörös	12,45 %vol (19,5 °MM)	kézi

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (minimális	A szüret módja
--	----------	--	----------------

		potenciális alkoholtartalom)	
1.	Fehér	9,0 %vol (15 °MM)	kézi vagy gépi
2.	Rozé	9,0 %vol (15 °MM)	kézi vagy gépi
3.	Vörös	9,0 %vol (15 °MM)	kézi vagy gépi

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Abasár, Apc, Atkár, Budapest-Rákosliget, Detk, Domoszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Halmajugra, Hatvan, Heves, Karácsond, Kerepes, Kisnána, Kisémedi, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Órbottyán, Pásztó, Rózsaszentmárton, Szada, Szendehely, Szücsi, Vác, Vácegres, Vácrátót, Vécs, Veresegyház, Visonta települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam	Maximális hozam (településnév feltüntetése esetén)	Maximális hozam (dűlőnév feltüntetése esetén)
1.	Fehér	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbtor
3.	Vörös	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbtor
4.	Muskotály	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor	120 q/ha szőlő vagy 84 hl/ha seprős újbtor	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbtor
5.	Késői szüretelésű bor	100 q/ha szőlő vagy 70 hl/ha seprős újbtor	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbtor	60 q/ha szőlő vagy 40 hl/ha seprős újbtor
6.	Siller	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbtor
7.	Superior fehér	80 q/ha szőlő vagy 60 hl/ha seprős újbtor	80 q/ha szőlő vagy 60 hl/ha seprős újbtor	80 q/ha szőlő vagy 60 hl/ha seprős újbtor
8.	Superior vörös	80 q/ha szőlő vagy 60 hl/ha seprős újbtor	80 q/ha szőlő vagy 60 hl/ha seprős újbtor	80 q/ha szőlő vagy 60 hl/ha seprős újbtor

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam	Maximális hozam (településnév feltüntetése esetén)	Maximális hozam (dűlőnév feltüntetése esetén)
1.	Fehér	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor	120 q/ha szőlő vagy 84 hl/ha seprős újbtor	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor	120 q/ha szőlő vagy 84 hl/ha seprős újbtor	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbtor
3.	Vörös	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor	120 q/ha szőlő vagy 84 hl/ha seprős újbtor	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbtor

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöldvelteleni, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
4.	Muskotály	Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöldvelteleni,
5.	Késői szüretelésű bor	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot Blanc, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
6.	Siller	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
7.	Superior fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöldvelteleni,
8.	Superior vörös	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöldvelteleni,
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Mátrai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok termelésére lehatárolt terület Magyarország északi részén helyezkedik el. Hazánk legmagasabb kelet-nyugati irányban húzódó hegynyéke a Mátra, melynek napfényben gazdag, déli lejtőin helyezkedik el legnagyobb dombvidéki borvidékünk. Az északi szelektől védett, részben vulkanikus, részben tápanyagban gazdag, üledékes talajain, kiváló minőségű borszőlő termesztethető.

A borvidék talaji két nagy övezeti csoportba tartoznak! Mezőségi és erdei talajok. A mezőségi talajok a borvidék alsó részén, az erdei talajok a felső-kivágott erdők helyén alakultak ki.

A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon alapvetően uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzik. A szőlő napfényigényes növény, az asszimilációjához 20-30 ezer lux fényerősség szükséges, ott érzi jól magát, ahol a tenyészidő alatt a napfényes órák száma 1250-1500 között alakul. Mátraalján csaknem minden évben rendelkezésre áll ez a mennyiség. Az éves napfénytartam 1900-2000 óra. Ezek az értékek évjáratok szerint lényegesen változhatnak, de a minimum alá ritkán kerülnek Mátraalján a szőlőtermesztéshez szükséges hőmennyiség elegendő. A termelés alsó határa a 9-10 °C hőmérsékleti izotermáinál húzható meg. Borvidékünkön az öt éves átlag 10,5 °C, a tenyészidőben pedig eléri a 17°C -ot. Sok évben az évi átlag 11°C -főlé emelkedik, ami a kedvező, jó évjáratok fontos jellemzője. Mátraalján a csapadék mennyiség (356-903 mm). A június, július, augusztusi csapadék átlaga kedvező melynek minőség és mennyiség növelő hatása van. A Mátra védő hatása a hőmérséklet alakulását is kedvezően befolyásolja.

b) Emberi tényezők

A termőhely nagy földrajzi kiterjedtsége miatt is nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő-és borkultúra területén. A Mátraalján már a második évezred legelejétől foglalkoznak a szőlő termesztésével. Az első írásos emlék 1042 -ből származik, melyben Aba Sámuel alapította bencés kolostorhoz királyi adományozású szőlőbirtok is tartozott. A későbbiekben is a szőlő és a bor fontos szerepet töltött be a történelem folyamán az itt élő népek számára. XV. Században több település kapott városi jogot, így lakóik a borukkal szabadon kereskedhettek. Török megszállás követően 1536-ban Szapolyai János király szabad bormérési jogot adott a gyöngyösieknek, amit kifüggesztett borcégérrel jeleztek. A XVII-XVIII. Század fordulóján a gyöngyösi tanács különféle kedvezményekkel ösztönözte lakóit a szőlőtelepítésre. A II. Világháború után a kis pincészetek eltűntek, és helyében meghatározó nagy szövetkezetek alakultak. Felgyorsult a szőlőtelepítés mértéke, és a Borvidék közel 8000 ha lett. A 1990-ben megváltoztak a tulajdonviszonyok, és a szőlők nagy része egyéni tulajdonba kerültek. Kialakultak a családi pincészetek, birtokok, amik mai is meghatározzák a borvidéket.

A szőlő szaporítóanyag előállítás és ezen belül a szőlőoltvány készítés nagy szerepet töltött be a Mátrai borvidéken. Kezdetre a század elejére nyúlik vissza Abasár és Nagyréde településekre. 1961-ben Gyöngyöshalászon, és Ludason jelentős területe alanytelepeket és európai fajtákból törzsültetvényeket létesítettek. Ezek a telepek tették később lehetővé, hogy szövetkezetek létrejötte után a szőlőoltvány

termelés, Abasáron és Nagyrédén meghatározó termelési tevékenységgé váljon az 1960-as évekre. Ez alapozta meg a Mátrai Borvidék jelenlegi gazdag fajtaválasztékát.

A Mátrai borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában,. A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos jövedelemteremtő, jövedelem kiegészítő és népességmegtartó szerepe van. A szőlőtermesztés tájalkotó szerepével hozzájárul a térség vonzerejének kialakulásához.

2. A borok leírása

Az ökológiai környezet jelentős hatással van a borok jellemzőire, amelyek más borvidéken nem reprodukálhatók. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, lágyabb, gyors sav-fejlődésű, egyes évjáratokban alkoholban gazdag borokat jelent. A talaj és a klimatikus viszonyok következtében a fehér és rozé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörösborok általában gyümölcsösek, könnyedebbek, kevésbé mély színűek, csersavaik szintén gyorsan fejlődnek. A borok, ásványi anyag tartalmuk gazdag, a talaj adottság miatt. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és gyors fogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte

A Mátrai borvidéken lezajlott folyamatos technológiai fejlesztések lehetővé teszik a reduktív technológia alkalmazását a fehér és rozé borok esetében, valamint a friss, a szőlő gyümölcs jellegét hangsúlyozó vörösborok készítését.

A Máttra (Mátrai) Superior bor esetében úgy értelmezzük, hogy a terület felül tudja írni a szőlőfajta egyediségeit, amennyiben azt a gazda kellő odafigyeléssel és megfelelően le szabályozott termesztési módszerekkel állítja elő. Ebből a különleges alapanyagból a cél egy autentikus és természet közeli bor készítése, melynek borkészítési folyamatában minél kevesebb hozzáadott mesterséges és módosított értékeket hordozó kezelőanyag kerül.

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

A Mátrai borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg. Piaci szempontból az itteni borokat jó ár/érték arány jellemzi.

A könnyedebb borok mellett a Mátrai borvidék számos olyan termőterülettel is rendelkezik, ahol a szőlőültetvényeken megtermelt termésből természet közeli, autentikus borok készíthetők. Ezek a borok a Mátrai borvidék ízeit tükröző értékeknek, valamint az eredetvédelmi rendszernek köszönhetően az analitikai paraméterei alapján is kiemelkedő minőséggel bírnak.

A termőhely humán tényezőinek hatása az alábbi területeken nyilvánul meg:

- az ökológiai viszonyok potenciáljához illeszkedő fajtaszerkezet tudatos kialakítása (hagyományos és új fajták)
- az ökológiai és részben piaci sajátosságokhoz illeszkedő szőlészeti és borászati technológia kialakítása
- az ökológiai és piaci sajátosságokhoz illeszkedő üzemi és integrációs szerkezet kialakítása

B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

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

2. A borok leírása

Az ökológiai környezet jelentős hatással van a borok jellemzőire, amelyek más borvidéken nem reprodukálhatók. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, lágyabb, gyors sav-fejlődésű, egyes évjáratokban alkoholban gazdag borokat jelent. A talaj és a klimatikus viszonyok következtében a fehér és rozé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörösborok általában gyümölcsösek, könnyedebbek, kevésbé mély színűek, csersavaik szintén gyorsan fejlődnek. A borok, ásványi anyag tartalmuk gazdag, a talaj adottság miatt. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és gyors fogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte

A Mátrai borok jellemző tulajdonsága azok illat- és zamatgazdagsága. Ízében és illatában egyaránt a friss, a szőlő gyümölcs jellegét emelkedik ki. Az itt termelt borok savai érettek, üdék. Ezek a közös jellemzők kerülnek kiegészítésre szén-dioxid hozzáadásával, melynek eredményeként még üdébb, frissebb, gyümölcsösebb gyöngyözőborokat kapunk.

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

A Mátrai borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg. Ezek az alapborok gazdag ízvilágú, friss, gyümölcsös szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok előállítását teszi lehetővé. A Mátrai borvidék termőhelyi adottságai, fajtaösszetétele és borászati gyakorlata kifejezetten kedvező az ilyen típusú borok előállítására, amelyekben nem kizárólag a fajtajelleg dominál, hanem a termőhelyre jellemző üde savharmónia és gyümölcsösség. A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok így hozzájárulnak a borvidék sokszínűségének alátámasztásához és ültetvényeinek, majd piaci növekedésének fokozatos bővüléséhez.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredet megjelölés kifejezés helyett használható a védett eredetű bor hagyományos kifejezés is.
- b) Fajtanév, hagyományos kifejezés, a bor színére utaló vagy egyéb korlátozottan használható kifejezés csak úgy tüntethető fel, amennyiben betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan nem jelenik meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.
- c) Házasított borokra vonatkozó szabályok:
 - i. Használható a küvé, cuvée kifejezés, vagy szinonimaként a házasítás kifejezés.
 - ii. Fajtanév feltüntetése csak akkor lehetséges, ha a házasításban résztvevő minden fajta aránya eléri egyenként az 5%-ot. Ebben az esetben fajtanevet csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb 50 %-os betűméretet kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.
- d) Javasolt a Mátrai Borvidék logóját feltüntetni a címkén. Minimális méret: 1,5*1,5 cm



- e) Kisebb földrajzi egységek feltüntetésének szabályai:
 - i. Kisebb földrajzi egység (település, dűlő) neve csak akkor tüntethető fel a címkén, ha termék 100 %-ban a feltüntetendő kisebb földrajzi egység, dűlő által lehatárolt termőhelyen termett. A dűlőnevek csak a Mátra eredetmegjelöléssel és a településnévvel együtt tüntethetők fel.
 - ii. Feltüntethető településnevek: Abasár, Apc, Atkár, Detk, Domszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Hatvan, Halmajugra, Heves, Karácsond, Kisnána, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Rózsaszentmárton, Szücsi, Vécs, Visonta, Pásztó, Szendehely, Budapest-Rákosliget, Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Órbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veresegyház. Körülhatárolás: közigazgatási határok
 - iii. Feltüntethető dűlőnevek: lásd. 1. melléklet. Lehatárolás: lásd. térkép
- f) Feltüntethető hagyományos kifejezések és egyéb korlátozottan használható kifejezések:

1. BOR

Bortípus	„barrique”, „barriqueban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barriqueban érlelt v. „...hordóban érlelt”	Első szüret, virgin vintage vagy szűztermés	Újbor vagy primőr	Válogatott szüretelésű bor	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült bor	Jégbor	Küvé vagy cuvée	Muzeális bor	Főbor
Fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Rozé	+	+	+	+	-	-	-	+	-	-
Vörös	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+
Muskotály	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Siller	+	+	+	+	-	+	-	+	-	-
Késői szüretelésű bor	+	-	-	+	+	+	+	+	+	-
Superior fehér	+	-	-	+	+	-	-	+	-	+
Superior vörös	+	-	-	+	+	-	-	+	-	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus	„barrique”, „barriqueban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barriqueban érlelt v. „...hordóban érlelt”	Első szüret, virgin vintage vagy szűztermés	Újbor vagy primőr	Válogatott szüretelésű bor	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült bor	Jégbor	Küvé vagy cuvée	Muzeális bor	Főbor
Fehér	-	+	+	+	-	-	-	+	-	-
Rozé	-	+	+	+	-	-	-	+	-	-
Vörös	-	+	+	+	-	-	-	+	-	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

- A késői szüretelésű, a fehér és vörös superior bort, valamint a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbort csak palackban lehet értékesíteni. A palackozási kötelezettség nem vonatkozik az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra kerülő, saját termelésű boraira. További kritérium, hogy superior borok csak a címkén sorszámozott üveg palackban kerülhet forgalomba.
- A bort kiszerelni csak a borászati hatóság által engedélyezett és a Mátrai Hegyközségi Tanács (a továbbiakban: MHT) által nyilvántartásba vett kiszerelő üzemben lehet.
- Termőhelyen kívüli kiszerelés csak 48 órával a kiszerelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A bejelentést az MHT-hoz kell megtenni. A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül meg kell történnie a kiszerelésnek.

3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: a Mátrai Borvidék Helyi Borvizsgáló Bizottsága

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:**a) Nyilvántartások:**

- i. keletkezett származási bizonyítványok (szőlő-és borszármazási) példányai,
- ii. forgalomba hozatali engedélyek másolatai,
- iii. 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),
- vi. az érzékszervi minősítést végző Mátrai Borvidék Helyi Borvizsgáló Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat
- vii. az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek;

b) Bejelentések:

- i. Termelési szándék bejelentése: A Mátra oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát a hegyközségnek bejelenteni. A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 30-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes. A termelő 2016-ban a szüret megkezdése előtt, a további években a szüret évének április 30-áig köteles bejelentést tenni a hegybírónak, amennyiben ültetvényén termett szőlőből Mátra(i) Superior kategóriába tartozó bort kíván előállítani. A hegybíró a superior kategóriába bejelentkezettek listáját megküldi a Mátrai Superior területeket nyilvántartó honlap számára.
- ii. Dűlőnév használatának bejelentése: A termelő a szüret évének április 30-ig köteles jelentést tenni a hegybírónak amennyiben ültetvényén termett szőlőből készült bor címkéjén fel kívánja tüntetni az adott dűlő nevét.
- iii. Szüret bejelentése: A jégbor, valamint a superior kategóriába tartozó borok készítésére vonatkozó szándékot legalább 48 órával a tervezett szüreti időpont előtt be kell jelenteni az ültetvény területe szerint illetékes hegybíró részére.
- iv. Kiszerelés előzetes bejelentése: A bort kiszerelésre a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után lehet. A borászati vállalkozás a kiszállított bor kiszerelési szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a Mátrai Hegyközségi Tanácsot. (Az MHT az ellenőrzött borvidéken kívüli, bort kiszerelő vállalkozás költségviselése mellett ellenőrizheti a kiszerelési tevékenységet.

5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

- a) Kiszállítás az MHT tájékoztatását követően lehetséges. Kiszállító a kiszállítás előtt legalább 48 órával köteles bejelenteni az MHT-nak, hogy honnan-hova-milyen fajta szőlőt, mustot, alapbort, mekkora mennyiségben (szőlő esetén hozzávetőlegesen +/- 15 %-kal behatárolható) kíván kiszállítani.
- b) Az előállítás területe: Bács-Kiskun megye, Heves megye, Komárom-Esztergom megye, Pest megye. A 2019/2020. borpiaci évtől csak a Mátrai Borvidéken lehatárolt területeken lehet előállítani.

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 Központ Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@nebih.gov.hu

Web: <http://www.nebih.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

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

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

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

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

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

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

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@mgszh.gov.hu

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

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

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

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

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

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@mgszh.gov.hu

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: nograd@mgszh.gov.hu

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@mgszh.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: tolna@mgszh.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: vas@mgszh.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre 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
I. Strukturális elemek		
Lehatárolás	Adminisztratív: HEGYIR, VinGIS	Kataszteri lap: záradék vagy jegyzőkönyv
Szőlőültetvény	- Adminisztratív: HEGYÍR - Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	Záradék vagy jegyzőkönyv Jegyzőkönyv
Pincetechnológia	Adminisztratív: HEGYÍR Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekataszteri nyilvántartó lap: záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv
II. Évjáratfüggő elemek		
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>		
Szőlészeti technológia	Adminisztratív Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	Záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Jegyzőkönyv
Szüret ideje és módja	Adminisztratív · Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	Záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv
A szőlő származása, mennyisége és minősége	Adminisztratív	Szüreti jelentés Szőlőszármazási bizonyítvány
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>		
A bor eredete, mennyisége és minősége	Adminisztratív	Első borszármazási bizonyítvány
Tovább-feldolgozásra átadott bor	Adminisztratív	Borszármazási bizonyítvány
Alkalmazott borászati technológia	Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	Jegyzőkönyv
III. Forgalomba hozatali eljárás		
Mintavétel	Tételes mintavétel	Jegyzőkönyv
Organoleptikus paraméterek	Érzékszervi minisítés	Jegyzőkönyv

A Pannon OEM termékleírás módosítási kérelme**I. A kérelem benyújtója**

Név: Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Cím: 7150 Bonyhád, Zrínyi utca 3.
Telefonszám: 74/452 285, 30/916 3585, 20/545 5734
E-mail cím: tolnaborvidek@gmail.com, andasboka@gmail.com
Képviselő: Schmidt Győző, Tolnai Borvidék elnöke

A Pannon OEM termékleírás további érintett hegyközségi tanácsai:**Név: Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa**

Cím: 7621 Pécs, Felsőmalom u. 13.
Telefonszám: 20/992-02-88
E-mail cím: hars.tibor@harspinceszeti.hu; pecsvid.hegyk@bmvk.hu
Elnök: Hárs Tibor

Név: Szekszárd Borvidék Hegyközségi Tanács

Cím: 7100 Szekszárd Táncsics utca 3.
Telefonszám: 74/410-339; 20/932-9506
E-mail cím: htszekszard@gmail.com
Elnök: Heimann Zoltán

Név: Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 7800 Siklós, Táncsics Mihály u. 20.
Telefonszám: 20 968 8201
E-mail cím: bock@bock.hu
Elnök: Bock József

II. Földrajzi árujelző: Pannon 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 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 borászatok a változó piaci igényeket figyelembe véve kezdték el készíteni a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokat. Az elérhető technológiai fejlesztések lehetővé tették az egyre jobb minőség elérését, ami további kereslet és termelésbővülést tett lehetővé. A kiváló Pannon OEM borokból a termékleírásnak megfelelően egységes és magas minőségű termék előállítására is lehetőség nyílik.

c) A módosítás alkalmazása: 2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.**2. A pezsgő 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 piaci kereslet és a borászok vállalkozó kedve összegződött és készíteni kezdtek különböző pezsgőket. A borvidék területén már régi múltú a pezsgő alapborok termelése. A létrejött családi pincészetek termékeik körét bővítik saját pezsgőikkel. A Pannon OEM termékleírásban felsorolt szőlőfajtákból különösen jó minőségű pezsgők készülnek, ez az egységes és magasabb minőség elérését teszi lehetővé.

c) A módosítás alkalmazása: 2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

3. Új engedélyezett fajták: Ezerfürtű, Furmint, Kadarka (fehér), Pinot noir (fehér), Rizlingszilváni, Zöld szagos, Zöld szilváni, Alibernet, Bírborkadarka, Malbec, Mészikadar, Sagrantino, Tannát, Turán**a) a termékleírás érintett fejezetei:**

- VI. Engedélyezett szőlőfajták

b) indoklás:

A borfogyasztási szokások folyamatosan változnak, a termelők igyekeznek alkalmazkodni ehhez. A lehatárolt területen növekszik a fehér és illatos fajták részaránya. A kérelmezett fajták némelyikéből már régóta megbízható minőségű bor készül, míg mások a kísérleti ültetvényeken bizonyítottak.

c) A módosítás alkalmazása: 2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

4. A lehatárolt területen kívüli előállítás településeinek módosítása: Varsád felvétele**a) a termékleírás érintett fejezetei:**

VIII/1./E A Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor előállítása csak a felsorolt megyék településein engedélyezett a körülhatárolt területen kívül

b) indoklás:

A Varsád településen lévő borászati üzem a Pannon OEM lehatárolt területéről származó szőlőt dolgoz fel. Az ebből készült borászati termék minősége megfelel jelen termékleírás előírásainak.

c) A módosítás alkalmazása: 2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

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)

5. A borászati hatóság névváltozása miatti változtatások (technikai)**a) a termékleírás érintett fejezetei:**

- IX. Ellenőrzés

b) indoklás: technikai módosítás

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.

Bonyhád, 2016. június 22.

Schmidt Győző
elnök
Tolnai Borvidék

A
PANNON
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 7150 Bonyhád, Zrínyi utca 3.

e-mail cím: tolnaiborvidek@gmail.com, andasboka@gmail.com

I. NÉV

Pannon

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

19. Fehér

20. Rozé

21. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	4,5	9,0	9,0	1,08
2.	Rozé	4,5	9,0	9,0	1,08
3.	Vörös	4,5	9,0	9,0	1,2
Maximális kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint					

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Zölde fehérőtől, sárgászöldön keresztül egészen az arany színig a fajtára és az előállítás módjára jellemző a szín jellemzi. Illatában a visszafogott diszkrétától az illatos fajtákra jellemző nagyon intenzív illatok is megtalálhatók. A Pannon fehérborra jellemző az összetett sav tartalom. A gyümölcsös íz és a harmónia minden itt készült borban felfedezhető.
2.	Rozé	A hagymahéj színtől a bazsarózsaszínen át a szamócaszínig sokféle árnyalat fellelhető. Illatában a fajtára jellemző illatokat találunk, amit a bor előállítási technológia minden esetben igyekszik megőrizni. Savérzete elegáns, nem túl magas savtartalommal, ami jól jellemzi a Pannon rozét.
3.	Vörös	Színe a pirostól a rubin, bíborvörösön át az egészen sötét mélyvörös, szinte feketéig minden színárnyalatban előfordulhat a fajta és az előállítás módjától függően. Illatára a gyümölcsösség, főként a piros bogyós gyümölcsök jellemzőek. A finom és az erőteljesebb hordós érlelésből származó illatok és ízek is felfedezhetők. A Pannon vörösborok tüzesek, lekerekedett savúak, tanninban gazdagok.

2. PEZSGŐ**Bortípusok:**

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Összes savtartalom [g/l]	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	Fehér	4-10	9	9	1,08	min. 3,5 bar
2.	Rozé	4-10	9	9	1,08	min. 3,5 bar
3.	Vörös	4-10	9	9	1,08	min. 3,5 bar
Maximális kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint Maximális összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint						

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halvány sárgától az aransárgáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal. A második alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.
2.	Rozé	Színe a világos hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Ízében és illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, amihez kellemes savegyensúly társul.
3.	Vörös	Színe a rubintól a mélyvörösre terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal.

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Összes savtartalom [g/l]	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	Fehér	4-10	9	9	1,08	1-2,5 bar
2.	Rozé	4-10	9	9	1,08	1-2,5 bar
3.	Vörös	4-10	9	9	1,08	1-2,5 bar
Maximális kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint Maximális összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint						

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a zöldesfehértől az aransárga színig terjedhet, minden esetben gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek.
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek.
3.	Vörös	Színe a pirostól a rubinon, és a bíborvörösön át a mélyvörösre terjedhet, minden esetben a fajtára jellemző gyümölcsös illat és íz jellemzi.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

A szőlő művelésmódja, térállása:

A 2009. július 31-e előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borászati termék a 2035/2036-os borpiaci évig.

Új ültetvényekre vonatkozó szabályok:

A 2009. augusztus 1-e után létesített ültetvények esetében:

- A tőkehelyek száma nem lehet alacsonyabb, mint 3300 db/ha.
- A kialakítható sortávolság nem lehet kevesebb, mint 2 méter, illetve több mint 3,5 méter,
- A kialakítható tőtávolság nem lehet kevesebb, mint 0,6 méter, illetve több mint 1,2 méter,
- az egyes függöny művelésmód kivételével valamennyi művelésmód engedélyezett.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Boda, Cserkút, Helesfa, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kispeterd, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Mozsgó, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Nagypeterd, Nyugatszenterzsébet, Olasz, Szajk, Szederkény, Szigetvár, Versend
- Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Őcsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba.
- Aba, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcse, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszekely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Ozora, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Závod,
- Bisse, Csarnóta, Diósvizsló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

Pannon borászati termék előállítása esetén azon a lehatárolt termőhelyen lévő szőlőültetvények termése használható fel, melynek termésmennyisége legfeljebb **14 t/ha** szőlőből nyer legfeljebb **100 hl/ha** seprős újbor.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Círfandli, Csomorika, Csabagyöngye, Cserzei fűszeres, Ezerfürtű , Hárslevelű, Furmint , Irsai Olivér, Juhfark, Kadarka , Karát, Királyleányka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir , Rajnai rizling, Rizlingszilváni , Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier , Zefír, Zenit, Zöld szagos, Zöld szilváni , Zöld veltelini
2.	Rozé	Blauburger, Blauer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Hambugi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Malbec , Menoire, Merlot, Mészikadar , Pinot noir, Rubintos, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Alibernet , Biborkadarka , Blauburger, Blauer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Hambugi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Malbec , Menoire, Merlot, Mészikadar , Pinot noir, Rubintos, Sagrantino , Syrah, Tannát, Turán , Zweigelt

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay , Cserzei fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Chardonnay , Cserzei fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Blauburger , Blauer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Hambugi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Rubintos, Syrah, Zweigelt

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay , Cserzei fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Chardonnay , Cserzei fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Blauburger , Blauer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Hambugi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Rubintos, Syrah, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A Pannon borrégió, a Duna, a Dráva és a Balaton által határolt dombvidéken és a közülük kiemelkedő Villányi-hegység illetve a Mecsek déli oldalain négy borvidéket foglal magába. A Pécsi, a Villányi, a Szekszárdi a Tolnai borvidéket.

A tagolt felszínnek köszönhető a táj mikroklimája változatos. A tolnai és a baranyai dombvidék alapkőzete agyagos, homokos üledéktalaj, amit lösz és vályog borít. Sok helyen lösz és vályogtalaj fedi a Villányi hegység és a Mecsek mészkőtömbjeit is.

Talaját tekintve a Pannon borrégió a szőlőtermesztés számára nagyon kedvező.

Az éghajlata kontinentális, amit délről bejövő mediterrán hatások nagymértékben befolyásolnak.

Az évi átlaghőmérséklet 10-12°C, a napsütéses órák száma éves átlagban meghaladja 2000 órát, a csapadék mennyisége néhány kivételtől eltekintve 600 mm körül alakul.

Éghajlata és időjárása mind a fehér, mind a kékszőlő termesztéséhez kiválóan alkalmas.

b) Emberi tényezők:

Területe Magyarország egyik legrégebbi bortermelő vidéke. Először a kelták, majd a rómaiak honosították meg hazánk területén, így Pannóniában a szőlőtermesztést. Az előkerült leletek is alátámasztják a bortermelés jelentőségét ezen a területen.

A szőlőműveléshez és bortermeléshez kitűnő alapot nyújtó természeti adottságokat megfigyelték az itt élő emberek már ezekben a korokban is. A kora középkortól kezdődően több írásos emlék számol be az itt készült borokról. Az Árpádkorban a szép számmal alapított apátságok mindegyikében megtalálhatjuk a jól művelt szőlőket.

A szőlőkultúra virágzását csak a török háborúk akadályozták, mintegy 150 évig.

A XVIII. században a borrégió területére települt németek tovább fejlesztették a helyi borkultúrát. Az ekkor betelepülő rácok pedig elterjesztették a Kadarka termesztését, amelyből új eljárással, héjon erjesztéssel készítettek vörösbort.

A XVIII. századi újra telepítések idején vált meghatározóvá a több tucat termesztett fajta közül két vörösbort adó szőlőfajta a törökök elől menekülő rácok által a Balkánról hozott Kadarka és a német telepesek által Villányban meghonosított, állítólag portugál eredetű Kékoportó. A régió inkább vörösborairól ismert, de a siklósi, valamint a tolnai és mecseki területeken fehér fajták voltak többségben: Olaszrizling, Hárslevelű, Cifrandli és a Furmint.

A Kadarkával meghonosodott a balkáni eredetű vörösbort készítése is. A megtaposott kékszőlőt Szekszárdon a szőlőben álló tanyán Villányban a falu határában lévő pincesoron épült présházban nagyméretű fakádakban erjesztették. Az erjedés befejeződése után a törkölykalap tetejét sárral betapasztották és egy hónapig így érlelték. Ezután kerültek a borok a hordókba. A Dél-Dunántúlon készítettek sillernek vagy fuchsli-nak nevezett rövidebb héjon áztatással világosabb, piros színű, kellemes friss ízű borokat is.

A Pannon Borrégió területén vörös és fehér borokat is termelnek, de a hangsúly a vörösborok felé tolódott el napjainkra. A XX. század elején még a Kadarka és a Kékoportó volt a vörösborok alapja, az elmúlt évtizedekben a Kadarkát felváltotta a Kékfrankos és tért hódítottak a nemzetközi fajták: Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot. Ez utóbbiakból sokszor új fahordóban érlelt bordói típusú cuveé borok készülnek. A fehér fajták közül az Olaszrizling, a Hárslevelű, a Rajnai rizling és a Chardonnay a meghatározó.

2. A borok leírása

A Pannon borrégió borairól általánosan elmondható, hogy mediterrán típusúak. Illatuk, ízük a fatára jellemző, erősen gyümölcsös jellegű, amellettt általában nagy testű borok. Az alkoholtól tüzesek, a borban a savak lekerekedettek, érett bársonyos tanninokat tartalmaznak.

Piacuk nemcsak Magyarország, hanem az Európai Unió többi országa is, sőt az USA is.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Pannon borrégió mediterrán hatásokkal kiegészülő kontinentális éghajlatának köszönhetően, a Pannon borok alapvetően mediterrán típusúak, továbbá jellemző rájuk az összetett, elegáns savtartalom. A tolnai és baranyai dombság üledékes altalajának köszönhetően a régió borainak ízében a gyümölcsösség az uralkodó. A magas napsütéses órák számának és a viszonylag alacsony éves csapadékmennyiségnek köszönhetően a régió borai jellemzően, nagytestűek, tüzesek. A természeti adottságok miatt a Pannon rozé- és a vörösborok bársonyos érzetű tanninokat tartalmaznak.

A mediterrán hatásnak köszönhetően a régió szőlő- és bortermelői a késői érésű fehér és vörösbor-szőlőfajtákat (pl.: Olaszrizling, Furmint, Cabernet franc, Cabernet sauvignon) is érett állapotban, magas cukortartalommal tudják betakarítani.

A gyakran kedvező őszi időjárási körülmények hatására, akár töppedt és túlérlett szüretelésű szőlő is betakarítható. Ezt bizonyítják a késői szüretelésű, válogatott szüretelésű és töppedt szőlőből készült borok elterjedése a régióban. E különleges minőségű borokban ötvöződik a régió borászainak évszázadok alatt felhalmozott, generációról generációra öröklődő szakmai tudása a természeti adottságokkal és a helyi fajtákban rejlő termelési potenciállal.

A Pannon borrégió területén élő emberek magukban hordozzák az évszázados szőlőtermesztés ismereteit és szeretetét. A Pannon borrégió területére betelepülő sváb emberek a mai szőlőtermesztés és borkészítés alapjait teremtték meg. A kilencvenes évek elején alapított családi borászatok új alapokra helyezték a borkészítést, és magasabb minőségű termékeket tudtak előállítani, aminek piacát is megtalálták.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A VII./A./1./a) pontban leírtakkal megegyező.

b) Emberi tényezők:

A VII./A./1. pontban már bemutatott természeti és emberi tényezők leírásán túlmenően a Pannon pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A Pannon borrégióban a pezsgőgyártás 100 éves múltra tekint vissza. Az első pezsgőgyár 1912-es alapítása után készített pezsgők nagy sikerekre és országos hírnévre tettek szert.

A pezsgőkészítés hagyományait elevenítették fel a Panon borvidék termelői, amikor újra bevezették a Pannon pezsgőt a piacra.

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

2. A borok leírása

A hosszabb érlelés következtében a fehér pezsgők színe a halvány sárgától az aranysárgáig terjedhet, a rozé pezsgőké a hagymahéjtól a málna rózsaszínig, míg a vörös pezsgőké a rubintól a mélyvörösig. A Pannon pezsgők Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges intenzív gyümölcsös, illetve fűszeres (rozé, vörös) íz és zamatanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek másodlagos aromákkal. A Pannon pezsgők üde savakkal rendelkeznek.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A borrégió Magyarország négy déli borvidékét fogja össze. A helyi éghajlatot a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. A napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképesseggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához, ami különösen fontos tényező a pezsgők esetében, mivel a borban nem jelennek meg vegetális, fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak, amelyeket a második alkoholos erjedésből származó szén-dioxid kiemelne.

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

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

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A VII./A./1./a) pontban leírtakkal megegyező.

b) Emberi tényezők:

A VII./A./1. pontban már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Pannon széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A Pannon borrhíó esetében viszonylag új termékkategóriának számít a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, amelyet a pezsgő alapbor készítéshez hagyományosan itt termelt szőlőből kezdtek készíteni a régiói termelői és sikeresen hozták forgalomba a hazai piacon.

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

2. A borok leírása

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

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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

A Pannon szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor készítéséhez a szőlőültetvények elhelyezkedése, a mediterrán jellegű klimatikus adottságok, a meszes-löszös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok megfelelő érettséget biztosítanak a szőlőnek, egyben a savtartalom megőrzéséhez is hozzájárulnak. A Pannon termőhely egyediségén kívül leginkább a helyi borászok szakismerete járul hozzá ahhoz, hogy a Pannon szén-dioxid hozzáadásával készült termékek egyedi jellegű, komplex gyümölcsös illat és zamatanyagokat tartalmazó, üde és elegáns savtartalmú termékek legyenek, amit a vásárlók szívesen fogyasztanak.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) A Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölés mellett nem jelölhető kisebb földrajzi egység
b) A Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyettesíthető a „Pannon bor védett eredetű” kifejezéssel.
c) A jelölés az alábbi ábrával egészíthető ki:



- d) A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló kifejezések, és egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

A. Bor

[illegible]

Jelmagyarázat: + a kifejezés használható, - nem használható

B. PEZSGŐ

	Bortípus	Siller	Késői szüretelésű	Válogatott szüretelésű	Muskotály	Cuvée vagy küvé	Szüreten	Töppedt szőlőből készült	Primőr vagy Újbor	-barrique - "barrique-ban erjesztett" vagy - "...hordóban erjesztett" - "barrique-ban érlelt" vagy - "...hordóbanérlelt"
1.	Fehér	+	++	+++	+	+	++	+++	++	++
2.	Rozé	+	++	+++	+	+	++	+++	++	++
3.	Vörös	+	++	+++	+	+	++	+++	++	++

Jelmagyarázat: + a kifejezés használható, - nem használható

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortipus	Siller	Késői szüretelésű	Válogatott szüretelésű	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Primőr vagy Újbor	-barrique - "barrique-ban erjesztett" vagy - "...hordóban erjesztett" - "barrique-ban érlelt" vagy - "...hordóban érlelt"
----------	--------	-------------------	------------------------	-----------	-----------------	-----------	--------------------------	-------------------	---

1.	Fehér	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-
2.	Rozé	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-
3.	Vörös	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-

Jelmagyarázat: + a kifejezés használható, - nem használható

e) Termőhelyen palackozva", „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Pannon boron feltüntethető.

f) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée, vagy házasítás kifejezéssel.

2. Kiszerezésre vonatkozó szabályok:

Valamennyi kiszerezési mód engedélyezett kivétel: a Pannon késői szüretelésű bort, Pannon válogatott szüretelésű bort, Pannon töppedt szőlőből, készült borokat csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogasztásra értékesített saját termelésű borai.

3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése:

Az érzékszervi minősítést végző szerv: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság.

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

A). Nyilvántartások

Pannon borok készítése esetén a szőlőültetvényre és borászati üzemre vonatkozó különös nyilvántartások a következők:

- keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- Hegyközségi Tanács/Hegyközség által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- pincekönyv;
- Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

B). Bejelentések

a). Termelési szándék bejelentése

Az Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő a termelés megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz a területileg illetékes hegyközségnél,

b) Kiszerezés előzetes bejelentése:

A lehatárolt területen kívüli palackozó az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék kiszerezésének megkezdése előtt legkésőbb 8 nappal köteles bejelenteni a palackozás tényét a Pannon Borrégió titkárának.

c) Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölésű **borászati terméket** előállítani csak a Tolnai, a Szekszárdi, a Pécsi, a Villányi borvidékek, a termékleírás IV. fejezetében felsorolt, borvidéki településein engedélyezett

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 hatóságok:

a) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@mgszh.gov.hu

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

b) Megyei 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

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

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

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

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

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

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

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: nograd@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@mgszh.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: tolna@mgszh.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: vas@mgszh.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

		hegybírója	
III. Forgatomba hozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés: első bor származási bizonyítvány	<ul style="list-style-type: none">• Kiadott borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none">• Adminisztratív ellenőrzés: pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	<ul style="list-style-type: none">• kiadott származási bizonyítvány• Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója területileg illetékes hegyközségi tanács
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none">• Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója, valamint a Pannon borrhíró titkára
III-II Bor forgatomba hozatali eljárás			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none">• Szabályzat szerinti mintavétel	<ul style="list-style-type: none">• Mintavételi jegyzőkönyv	területileg illetékes hegyközségi tanács

A Pécs (Pécsi) termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: *Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa*

Cím: *7621 Pécs, Felsőmalom u. 13.*

E-mail cím: *pecsiborvidek@gmail.com*

Képviselő: *Hárs Tibor elnök*

II. Földrajzi árujelző: Pécs (Pécsi) 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)

B. Körülhatárolt terület bővítése Somberek, Magyarország települések szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályú területeivel

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- IV. Körülhatárolt terület

b) indoklás: A felsorolt települések a borvidék községei közé történő kerülését indokolja, hogy a borvidék eddigi határaival szomszédosak, ennek megfelelően a VII. fejezetben leírt történeti, természeti és emberi tényezők azonosak. A területek szőlőkataszterbe történő besorolása is azt mutatja, hogy azonos paraméterű területekről van szó.

C. Szőlőből készült bortípusok bővítése siller borral

- d) 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 Pécsi borvidék a szőlőtermesztéssel kapcsolatos természeti adottságai lehetővé teszik a termékleírásban már eddig is szereplő fehér, rozé és vörös bortípusok mellett a sillerbor előállítását is.

3. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor termékkategória felvétele

- d) 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 borászatok a változó piaci igényeket figyelembe véve kezdték el készíteni a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokat. Az elérhető technológiai fejlesztések lehetővé tették az egyre jobb minőség elérését, ami további kereslet és termékbővítést tett lehetővé. A kiváló Pécsi OEM borokból a termékleírásnak megfelelően egységes és magas minőségű termék előállítására is lehetőség nyílik.
- c) A módosítás alkalmazása: 2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre

4. A termelői pezsgő termékkategória felvétele

- d) 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
- e) indoklás: A borvidék területén már régi múltú a pezsgő alapborok termelése, és a borászok készíteni kezdték a különböző pezsgőket. A létrejött családi pincészetek termékeik körét bővítik saját pezsgőikkel. A Pécsi OEM termékleírásban felsorolt szőlőfajtákból különösen jó minőségű pezsgők készülnek. Ez az egységes és magasabb minőség elérését teszi lehetővé.
- f) A módosítás alkalmazása: 2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre

5. A fehérbor készítéséhez engedélyezett fajták kibővítése a Kadarka és Pinot noir fajtákkal

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- b) indoklás: A Kadarka és Pinot noir fajtákból fehérbor készítését a megnövekedett piaci igények indokolják
- c) A módosítás alkalmazása: 2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre

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)

6. Technikai jellegű módosítás a borászati hatóság névváltozása miatt

d) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. további feltételek

e) indoklás: technikai módosítás

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

Pécs, 2016. június 13.

Hárs Tibor
elnök

A
PÉCS
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A termékleírás benyújtójának adatai

név: A Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa

cím: 7621 Pécs, Felsőmalom u. 13.

e-mail cím: pecsiborvidek@gmail.com

I. NÉV

Pécs

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

- 22. Fehér
- 23. Rozé
- 24. Vörös
- 25. Siller

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	9.0	4.6	9.0	1.08
2.	Rozé	9.0	4.6	9.0	1.08
3.	Vörös	9.0	4.6	9.0	1.2
4.	Siller	9.0	4.6	9.0	*

Fentiekén túlmenően a maximális illósavtartalom, a maximális összes kénssav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Zöldefehértől, sárgászöldön keresztül egészen az arany színig, a fajtára és az előállítás módjára jellemző szín. Fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illatok, zamatok, házasított bor esetében a fajták házasítási arányából következően eltérő jellegű telt hosszú ízű bor, száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában.
2.	Rozé	Kékszőlőből készült friss, üde, gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel, amit a bor előállítási technológia minden esetben igyekszik megőrizni. A hagymahéj színtől a bazsarózsaszínen át a szamócaszínig sokféle árnyalat elfogadott. Savérzete elegáns, nem túl magas savtartalommal bíró friss bor, mérsékelt fanyarsággal.
3.	Vörös	Sötét rubin – halvány gránát – erőteljesebb gránát színű, intenzív gyümölcsös, esetenként fűszeres illataromájú, telt ízű, élénk savú, közepes tannintartalmú vörösborok, gyakran mediterrán jelleggel és közepes, esetenként magas alkoholtartalommal.
4.	Siller	Kékszőlőből készült friss, üde, gyümölcsös, vörösbor jellegű, világos rubin, halvány gránát színű, élénk savú, enyhe tannintartalmú és közepes alkoholtartalmú bor.

2. PEZSGŐ

Bortípusok:

- 12. Fehér
- 13. Rozé
- 14. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Széndioxid túlnyomás (20°C-on) [bar]
1.	Fehér	10,0	4,6-10,0	10,0	1,08	min. 3,5
2.	Rozé	10,0	4,6-10,0	10,0	1,08	min. 3,5
3.	Vörös	10,0	4,6-10,0	10,0	1,08	min. 3,5

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Főként fehér színben készül, határozott, élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú, de színe a halvány sárgától az aranysárgáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal. A második alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.
2.	Rozé	Színe a világos hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Ízében és illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, amihez kellemes savegyensúly társul.
3.	Vörös	Rubinvörös szín jellemzi, mely vörös és bíbor színű tónusokkal egészülhet ki. Illatára a piros húsú gyümölcsök markáns dominanciája jellemző, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal.

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

7. Fehér
8. Rozé
9. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Széndioxid túlnyomás (20°C-on) [bar]
1.	Fehér	9,0	4,0-10,0	9,0	1,08	1,0-2,5
2.	Rozé	9,0	4,0-10,0	9,0	1,08	1,0-2,5
3.	Vörös	9,0	4,0-10,0	9,0	1,08	1,0-2,5

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Halványzöld - halvány szalmasárga – szalmasárga színű, alacsonyabb sav és alkoholtartalmú, száraz, féledes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok enyhe, közepesen tartós gyöngyözéssel. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek.
3.	Vörös	Színe a pirostól a rubinon, és a bíborvörösön át a mélyvörösre terjedhet, minden esetben a fajtára jellemző gyümölcsös illat és íz jellemzi.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások
1.	Fehér	– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;
2.	Rosé	– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;
3.	Vörös	– a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető
4.	Siller	– a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető

„Késői szüretelésű bor”, „válogatott szüretelésű bor” hagyományos kifejezéssel, valamint „töppedt szőlőből készült bor” korlátozottan használható kifejezéssel ellátott „Pécsi” borok előállítása során a must természetes alkoholtartalmának növelése és a bor édesítése tilos.

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások
1.	Fehér	– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;
2.	Rosé	– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;
3.	Vörös	– a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

- a) A 2009. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében az alábbi művelésmódok és telepítési sűrűség engedélyezett:
 - i. Bakművelés;
 - ii. Alacsony, - középmagas- és magas kordon;
 - iii. Ernyőművelés;
 - iv. Egyes függöny;
 - v. Guyot.

2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok:

- a) Telepítési sűrűség: minimum 3 300 tő / hektár.
- b) A 2009. július 31. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék az ültetvénytermesztésben tartásáig.

3. Szüret módja:

Kézi- és gépi szüret megengedett, kivételt a késői szüretelésű borok melyek csak kézzel szüretelhetők.

4. A szőlő minimális cukortartalma:

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5	9,00
2.	Rosé	151,5	9,00
3.	Vörös	151,5	9,00
4.	Siller	151,5	9,00

2. PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5	9,00
2.	Rosé	151,5	9,00
3.	Vörös	151,5	9,00

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5	9,00
2.	Rosé	151,5	9,00
3.	Vörös	151,5	9,00

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Babarc, Bár, Boda, Bóly, Cserkút, Dunaszekcső, Hásságy, Helesfa, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kisjakabfalva, Kiskassa, Kispeterd, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Lánycsók, Magyarszék, Máriakéménd, Mecseknádasd, Mohács, Monyoród, Mozsgó, Nagypeterd, Nagynyárád, Nyugotszenterzsébet, Olasz, Pécs, Pécsvárad, Somberek, Szajk, Szederkény, Szemely, Szigetvár, Versend települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területekről származó szőlő termése használható fel Pécs oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek előállítására.

V. MAXIMÁLIS HOZAM**1. BOR**

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	14 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé	14 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbtor
3.	Vörös	14 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbtor
4.	Siller	14 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbtor

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	14 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé	14 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbtor
3.	Vörös	14 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbtor

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	14 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé	14 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbtor
3.	Vörös	14 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbtor

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cirfandli, Czerszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini, Kadarka, Pinot Noir
2.	Rosé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoir, Merlot, Pinot noir, Rubintos, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoir, Merlot, Pinot noir, Rubintos, Syrah, Zweigelt
4.	Siller	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoir, Merlot, Pinot noir, Rubintos, Syrah, Zweigelt

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Czerszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini
2.	Rosé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Rubintos, Syrah, Zweigelt

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cirfandli, Csomorika, Czerszegi fűszeres, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kadarka, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zengő, Zöldveltelini.
2.	Rosé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Rubintos, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon,, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Rubintos, Syrah, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Mecsek és Tolna-Baranyai dombság középtáj, hazánk legdélibb területei közé tartozik (45°45' és 46°20' északi szélesség között). A Pécsi Borvidék Baranya megyében a 600 méter fölé magasodó, kelet-nyugati irányú Mecsek hegység északi szelektől védett déli kitettségű lejtőin, a Szederkény és Mohács környéki szelíd dombok oldalain, illetve a Zselic délkeleti lankáin található. A borvidék kelet-nyugati irányban Dunaszekcsőtől Szigetvárig több mint 80 km hosszan nyúlik el. A Pécsi borvidék szőlőültetvényei 110-300 méter tengerszint feletti magasságban találhatók, zömmel azonban a 180-270 méter közötti területeken települtek.

A Mecsek hegység erősen érezteti hatását az éghajlatra. A Pécsi borvidék hazánk egyik legmelegebb borvidéke. Klímája, időjárása szubmediterrán jellegű, időjárását döntően az atlantikus és mediterrán hatás alakítja. (A Pécsi és Versendi körzetek klímája szélsőségektől mentes szubmediterrán jellegű, míg a Szigetvári körzetben az atlantikus klímahatás érvényesül.) Baranyában a tél enyhe, az országban ebben a tengerszint feletti magasságban a legenyhébb. Ez elsősorban a kontinentális hatás alatt lévő területekhez képest azt eredményezi, hogy a nyugalmi időszak hőmérsékleti középértéke kb. 1 °C-al magasabb sok év átlagában. Az erős felmelegedések már kora tavasszal beköszöntenek, különösen a kedvező déli fekvésekben – a szőlő vegetációjára, a tenyészidő hosszára ez kedvező hatású. Pécsen pl. 3-6 nappal hosszabb a vegetációs időszak, mint Kecskeméten. A fagymentes napok száma a déli határvidéken átlagosan 210 nap. Az észak felől emelkedő 200-300 m relatív magasságú „fal” (Mecsek hegység) kedvező helyi klimatikus hatása nemcsak a szélárnyék keltő szerepében van, de az erdőfelszín kissé magasabb hőmérsékletű hegyi szeleket produkál, amelyek az átmeneti időszakban a fagyveszélyt mérséklék. A Pécsi borvidéken az évi középhőmérséklet 10,5-10,8 °C.

Rendkívül éles eltérések mutatkoznak az expozícióban. A talaj felszínén ez a különbség elérheti a 20-22 °C-t, és a talaj hőmérsékletében is a 8-10 °C-ot.

A napsütéses órák száma a Dél-Dunántúlon 2000-2070 óra közötti. Pécs, Mohács termőfajain a déli kitettségű lejtők különösen gazdagok napsütésben. A kedvező sugárzási viszonyok miatt Baranya megye déli, dél-keleti területei az ország legmelegebb vidékei közé tartoznak.

A Mecsek hegység és az azt körülvevő dombvidékek déli kitettségű lejtőin a megnövekedett besugárzási szög következtében az energia mennyisége is megnő. A magasabb hegytetőkön hosszabb ideig süt a Nap.

Az évi csapadékmennyiség a borvidéken meghaladja a 600 mm-t. Bár ez a csapadékmennyiség elegendő a szőlő normális vízellátottságához, kisebb-nagyobb aszálykárral azonban a Pécsi borvidéken minden harmadik évben számolni kell, mivel a csapadékeloszlás esetenként nem kedvező. Hóban szegények a teleink.

A tenyészidőszak legcsapadékosabb hónapja Dél-Dunántúlon tavasszal május-június, ősszel pedig október-november. Az Atlanti óceán hatása a nyár elején, júniusban tapasztalható, a Földközi tenger mediterrán befolyása pedig az őszi, októberi második csapadékmáximumot idézi elő. Baranya megye egész területén jellemző a kettős maximum. Uralkodóan nyugatias a légáramlás a régióban, bár a szélirányok az év folyamán változnak.

A Mecsek és a Villányi hegység csapásirányának megegyezősege miatt a két hegység között egy sajátos szélcsatorna hatás érvényesül, amiért a nyári időszakban e vidéken gyakoribbak a zivatarok.

A Kárpát-medence területén a nyár esősebb, rövidebb és kevésbé forró, mint Dél-Európában. Ezért itt később virágzik és érik a szőlő. Az őszbe nyúló tenyészidő és a mérsékeltbb szárazság miatt más a fajtaszerkezet, mint a Mediterránumban, s azonos fajták illat- és zamatanyagai sem egyformák. A hosszú és derűs vénasszonyok nyara igazán csak itt jellemző s a borvidék borainak jellegét leginkább ez az időszak határozza meg.

A Tolna-Baranyai dombság Baranya megye területére eső részén az uralkodó agyagbemosódásos barna erdőtalajok mellett csak kis kiterjedésben fordulnak elő rendzinák, csernozjom barna erdőtalajok, csernozjomok.

A Mecseken a talajképző kőzet a pannon üledék és a lösz (nyugati rész), a magasabb részeken triász mészkő, de foltokban előfordul a permi homokkő (Jakab-hegy) és a permi agyagpala is. Az erózió miatt megtalálhatók a rendzina fekete és vörösayagos változatai, a mészkőfelszín werfeni pala málladécai. Helyenként a homokkő márgás és palás rétegekkel váltakozva került a felszínre, itt humuszkarbonát talajok alakultak ki, míg a konglomerátum területén a sziklás váztalajokat a kavicsos váztalajok váltják fel. A Versendi és Szigetvári körzetekben, valamint a Kelet-Mecsekben a lösz az uralkodó talajképző kőzet. A permi vörös homokkővön és agyagpalán kialakult talajok mészmentesek, míg a mészkőmálladékokon és löszön képződtek többé-kevésbé meszesek. Nagy területen fordulnak elő Baranya megyében löszös üledéken kialakult barnaföldek (Ramann-féle barna erdőtalaj). Ezek túlnyomó része enyhén savanyú kémhatású, illetve felszíntől karbonátos. Többségük vályog mechanikai összetételű, közepes vagy jó víznyelésű és vízvezető képességű, jó vízraktározó és víztartó képességű. A löszön kialakult változatok jó termékenységűek.

b) Emberi tényezők

A Pécsi borvidéken kettős szőlőkultúra nyomait lehet felfedezni. Az egyik a kelta - görögöktől eltanult, a másik pedig az itáliai, a rómaiaktól fennmaradt szőlőművelés. Utóbbi a szerémségi származású Probus császárnak köszönhető, aki feloldotta a provinciákban a szőlőtelepítési tilalmat és elindította az újratelepítést Kr.u. 280 - ban.

A honfoglalás korában sem lankadt a szőlőművelés, a magyarok itt fejlett szőlőművelést és borkészítést találtak, bár a Fekete-tenger és Kaukázus érintkezési sávjából már jelentős, a rómaiakétól eltérő, szőlő- és borfogyasztó tapasztalatokkal érkeztek. A szőlőtermesztés helyi jelentőségét és hatását a hunok, avarok és frankok idejéből is több feljegyzés tanúsítja. A Pécsváradi Apátság alapítólevele ennek jeles bizonyítéka. Baranya neve is a szőlőre utalhat, egyik eredet értelmezése „Bor anyja”. A korabeli írások általában a megyét jelölik meg, nem beszélnek borvidékekről, de a térségben Pécsét és Szekszárdot kiemelik, mint szőlőtermesztő városokat.

Az Árpád házi királyok uralkodása alatt a külföldi szerzetesek nagy kiterjedésű erdőségek irtásához kezdtek, hogy a területet földművelésre alkalmassá tegyék. A pécsi bor becsületét mutatja, hogy Sulyok György pécsi püspök végrendeletében János királyra hagyományozza 100 akó borát "mint egyetlen értékes tulajdonát". A pécsi bor kiválóságára mutat az a tény, hogy a királyi udvar innen szerezte be a borát a török előtti évtizedekben.

A bortermelés súlypontja a 16-17. századra Baranya és Somogy megyére esett, annak ellenére, hogy ekkor már török kézre került. A hódoltság alatt lassú változás indult meg a bor termelésében, a korábban fehér borairól nevezetes vidéken. Ennek oka az egyre nagyobb számban betelepülő rác népesség volt, amely magával hozta a vörösbort adó Kadarka szőlőt és a hozzá kapcsolódó borkészítési kultúrát.

1694-ben Baranya megye önálló címet kapott, amelyen a várfalon álló két férfialak egy rúdon hatalmas szőlőfürtöt (heveng) tart. A heveng úgy készült, hogy ősszel erős kökényágakra érett fürtöket aggattak, hogy betöppedjen és eltartható legyen.

A középkorban Pécs történetén végigvonul a szőlő kultikus szeretete. A Mecsek lankái - Daindolok, Aranyhegy, Makár, Bálics, Donátus, Tettye – mind szőlőtől díszlenek, földesurak és püspökök

versengenek a nagy jövedelmet hozó kocsmáltatás jogáért. Patrícus, iparos, kereskedő – mind szőlővel bír, s tavasztól őszig műveli, csak szüret után tér vissza iparát folytatni. Ők az igazi pécsi polgárok, a pécsi tükék (a tőke szóból).

A Rákóczi szabadságharc bukása után a császár német telepeseknek adományozta az itteni elnéptelenedett falvakat. Ők folytatták a Kadarka termesztését, s meghonosították szülőföldjük fajtáit is – ugyanakkor már gondosabb borkezelést alkalmaztak, mint a rácok. Sok helyütt a Kadarka kék bogyóit összetörve rögtön különválasztották a mustot a törkölytől, rózsaszín, siller vagy kástélyos bort, sőt fehérbort is lehetett így készíteni belőle. A XIX. században a balkáni borkészítést finomították a fehérbor készítéssel kapcsolatos eljárásokkal, pl. a törkölyén megerjedt bort néhány nap vagy egy hét múlva hordókba szűrték és pincékben érlelték tovább. A német telepesek a piacra való termelés szemléletét hozták be a térségbe – s a bor iránti fokozódó igény miatt újabb területeket vontak be a szőlőtermelésbe.

A pécsi székeskáptalan a Mecsekalján a tokajihoz hasonló aszú készítése érdekében 1753-ban tokaji vesszőkkel telepíti újra a Pécs határában lévő Szentmiklósi hegyet. Ehhez Tokaji vesszőt, sőt még tokaji földet is hoztak nem tudva, hogy a száraz klíma nem alkalmas az aszúképződésre. Valószínűleg ekkor került e borvidékre a Furmint fajta.

1780-ban Mária Terézia Pécsset szabad királyi város rangjára emelte, így az összes kocsmá is a város tulajdonába került. A város és több mint 10 mecsekaljai település címerében szerepel szőlő motívum.

Az 1830-35-ös évek forradalmi változást hoztak: megjelentek az ültetvényekben a karók, az addigi gyalogművelés helyett. A baranyai bor egyre több piacot hódított meg, erre épült a 19. századi bányászati, ipari és kereskedelmi fejlődés.

A növekvő termelés, a külföldi és az igényesebbé váló belföldi piac egyre nagyobb és magasabb szintű termelést követelt meg. Ekkor és ezért hozatta be a pécsi káptalan saját használatára az azóta pécsi specialitássá vált fajtát, az osztrák eredetű Cirfandlit, amely a borvidék különlegességévé vált.

1859-ben Gazdasági Lapok néven új folyóirat indult, amely a korszerű technológiák széleskörű terjesztését segítette.

1887-93 között a filoxeravész következtében a szőlő 80%-a kipusztult, s ezzel a török idők óta uralkodó Kadarka termelésének kora is leáldozott. A filoxeravész a pécsi ipart is sújtotta, hiszen elapadt a szőlőből iparba áramló tőke, majd az ipari bevételből újabb szőlőt telepítő több százéves hagyomány.

A szőlőterületek újratelepítését követően a tüzes, fűszeres fehérborok váltak ismét mértékadókká a borvidéken. A szőlő rekonstrukció érdekében Pécs városa 1888-ban amerikai szőlőtelepet, 1892-ben Pécsi Szőlészeti és Borászati Felügyelőséget, 1896-ban Vincellériskolát hozott létre.

Az 1893. XXIII. törvénycikk végrehajtási rendeletében a jelenlegi Pécsi borvidék még „Villány-pécsi borvidék” részeként szerepel; magába foglalja Baranya vármegye egész területét és Somogy vármegyének a Balatonmelléki borvidék alá nem tartozó részét.

A világháborúk pusztításait követően vált külön a Pécsi borvidék a Villányitól. A második világháború után a II. szőlőrekonstrukció érdekében 1949-ben hozták létre a Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet Pécsi Kísérleti Telepét, amely fontos bázisa lett a térség szőlőtermesztésének. Az intézmény első igazgatója, Dr. Németh Márton ampelográfus nevéhez fűződik a világszerte számon tartott szőlőgénbank létrehozása. Az intézményben dolgozott Király Ferenc a Zenit, Zengő, Zeus, Zefír és Zéta fajták „szülőatyja”, aki a Furmint klónszelekciójával is foglalkozott.

A Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Hivatal Pécsset 1987-ben a „Szőlő és a Bor Nemzetközi Városa” címmel tüntette ki.

Jelentős a vidék kádáripára, a települések közül Mecseknádasd emelhető ki e vonatkozásban. Jelenleg több vállalkozás is foglalkozik koracél ill. barrique hordó készítéssel.

2. A borok leírása

A löszös erdőtalajú körzeteinkben mélyvörös színű, finom tanninokban gazdag, strukturált vörösbort adnak a világfajták: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot és Pinot noir.

A borvidék fehérbort adó fajtáira jellemző, hogy a mediterrán hatásoknak köszönhetően a savak lekerekedettek, harmonikusak. A fajtákra jellemző intenzív íz, illat és zamat anyag rendszeresen kialakul. A borvidék klímája alkalmas késői szüretelésből származó túlérlett és töppedt szőlő előállítására. Ezekből a túlérlett szőlőkből borkülönlegességek készíthetők.

Az évjárat és a szüret időpontjának függvényében a fajták többsége alkalmas fiatal elsődleges aromákkal rendelkező, illetve érlelt testes borok előállítására is.

Az illatos fajtáknál az illat, íz és zamatanyag rendkívül elegánsan jelenik meg. A bor előállítása fejlett borászati technológiát igényel.

Vörösborszőlő fajtáinkból kiváló minőségű rosé borok állíthatók elő. Ezek a borok a fajtára jellemző elegáns illat, íz, zamatanyagokkal rendelkeznek.

A borvidék klímája lehetővé teszi a korai szüretet. A mustból Márton napra primőr borok készíthetők.

A löszös erdőtalajú körzeteinkben mélyvörös színű, finom tanninokban gazdag, strukturált vörösbort adó fajtákat termelünk. A fajták hosszú érlelésre alkalmas, kiváló minőségű, magas alkoholtartalmú vörösborok készítését teszik lehetővé.

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

Baranya megye dombvidéke enyhén lejtős, löszös, jó kitettségű területei a szőlőtermelés jelentős területi tartalékai. Az ökológiai potenciál területi koncentrátsága (a szőlőtelepítésre alkalmas területek aránya a mezőgazdaságilag művelt területhez képest) a Pécsi borvidéken 8%. Az országban csupán három olyan régiót lehet kiemelni, ahol egységesen jó minőségű területek fordulnak elő, ezek egyike a Mecsek és vidéke.

A homokkő eredetű talajok viszonylag lágy, testes, zamatos, tüzes, olykor különleges mandula ízű, gyorsan fejlődő minőségi bort adnak.

A lösztalajokon színben gazdag, közepes extrakt tartalmú, illatos, zamatos, alkoholban gazdag borok teremnek. Mind-a fehér-, mind a vörösborszőlő fajták termesztésére kiválóan alkalmas területek.

A meszes talajok savban gazdagabb termést adnak, az itt termett borok könnyen kezelhetők.

A humuszban gazdag talajok borainak cser-és színanyagtartalma gazdag, a talajok könnyen felvehető ásványi elemei a borok illat-, íz- és aromaanyagainak meghatározói.

A hagyományos, többnyire löszbe vájt borospincék kielégítik az igényes borászat feltételeit – mivel jó érlelési, tárolási lehetőséget biztosító száraz, egyenletes hűvös és egyenletes légnedvességű helyek.

A szőlő és a bor ismerete és szeretete jellemzi e vidék lakóit. A történelem során sok nemzet keveredéséből létrejött, azok haladó hagyományait ötvöző népesség meghatározza a borvidék szőlőművelésének és borainak sajátos karakterét.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

A VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Pécsi pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

Littke Lőrinc 1859-ben alapított pezsgőgyárat Pécsett, öt emelet mélységű, két kilométer hosszan futó pincerendszerrel, ahol Champagne-i módszerrel készítette pezsgőit.

A pezsgőkészítés hagyományait elevenítetik fel a Pécsi borvidék termelői, amikor újra bevezetik a Pécsi pezsgőt a piacra.

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

2. A borok leírása

A hosszabb érlelés következtében a fehér pezsgők színe a halvány sárgától az aranysárgáig terjedhet, a rozé pezsgőké a hagymahéjtól a málna rózsaszínig, míg a vörös pezsgőké a rubintól a mélyvörösig. A Pécsi pezsgők Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges intenzív gyümölcsös, illetve fűszeres (rozé, vörös) íz és zamatanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek másodlagos aromákkal. A Pécsi pezsgők üde savakkal rendelkeznek.

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

A helyi éghajlatot a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. A napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképesseggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához, ami különösen fontos tényező a pezsgők esetében, mivel a borban nem jelennek meg vegetális, fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak, amelyeket a második alkoholos erjedésből származó szén-dioxid kiemelne.

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

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

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

A Borvidék esetében viszonylag új termékkategóriának számít a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, amelyet a pezsgő alapbor készítéshez hagyományosan itt termelt szőlőből kezdtek készíteni a termelők és sikeresen hozzák forgalomba a hazai piacon.

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

2. A borok leírása

A Pécsi szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok harmonikus savtartalommal, frissességgel, üde, komplex gyümölcsös aromákkal jellemezhetőek. A fehér gyöngyözőborok színe a halvány sárgától az aranyáig terjedhet, a rozé gyöngyözőboré az élénk lazac szín és rózsaszín árnyalatai, míg a vörös gyöngyözőboré a rubintól a vörösig. A Pécsi gyöngyözőbor illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges intenzív gyümölcsös, illetve fűszeres íz és zamatanyagok meghatározóak, melyet a hozzáadott szén-dioxid kiemel.

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

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

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

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Szőlőfeldolgozás és termék-előállítás

- a) 1/A. Pécsi bor előállítása a Pécsi Borvidékbe sorolt településeken kívül: Bonyhád, Komló-Mánfa, Ócsárd, Romonya, Szebény.
- b) Villányi borvidék: Bisse, Csarnóta, Diósviszló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd

2. Kisebb földrajzi egység jelölése

- a) Körzetek, települések:
 - i. Pécsi körzet: Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kisjakabfalva, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Magyarszék, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely
 - ii. Versendi körzet: Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Somberek, Szajk, Szederkény, Versend
 - iii. Szigetvári körzet: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár
- b) Pécsi OEM, illetve a körzet neve és a településnevek vagy azok i- képzős változata is feltüntethető.

3. Kiszereles, címkézés

- a) Kiszereles: Pécsi késői szüretelésű bort, Pécsi válogatott szüretelésű bort, Pécsi töppedt szőlőből készült bort, csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.
- b) Címkézés:
 - i. Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának, illetve az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén való feltüntetése engedélyezett.
 - ii. Pécs oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
 - iii. A jelölés az alábbi ábrák egyikével egészíthető ki:



- iv. A szabályos (fektetett vagy állított négyzetlap, vagy téglalap alakú) címkék esetében a címke jobb alsó sarkába a kell a grafikát elhelyezni. Szabálytalan formájú címke esetén a grafikát a címke formájától függően, de annak alsó harmadában kell elhelyezni.
- v. A grafikát az adott címkével harmonizáltan (szín, betűtípus használata) kell elkészíteni és elhelyezni, grafikai megjelenése legalább 2,0 cm, legfeljebb 3,0 cm átmérőjű lehet.

4. A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló kifejezések, és egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

- a) Muskotály, siller, késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, cuvée, szüretlen, töppedt szőlőből készült, primőr, barrique.
- b) A cuvée kifejezés helyett használható a küvé és a házasítás. A primőr bor kifejezés helyett használható az újbor kifejezés. A barrique kifejezés helyett használható barrique-ban erjesztett, barrique hordóban erjesztett, barrique-ban érlelt vagy barrique hordóban érlelt kifejezések.
- c) - „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Pécsi boron feltüntethető.
- d) A rose kifejezés helyettesíthető a rozé, a cuvée kifejezés pedig a küvé vagy házasítás kifejezéssel. 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.

5. Érzékszervi minősítés

Az érzékszervi minősítést a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága végzi.

6. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

- c) Nyilvántartások
 - i. Keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és bor származási) példányai;
 - ii. Forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii. Hegyközségi Tanács/Hegyközség által meghatározott helyszíni szemlékről szóló
 - iv. Jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - v. Pincekönyv;
 - vi. Szőlőterület, illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYIR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
 - vii. Az érzékszervi minősítést végző Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve;
- d) Bejelentések
 - a. Az 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 ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.
 - b. Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen kisebb földrajzi egység feltüntetésével (településnévvel megkülönböztetett bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző március 15-ig bejelenteni.
 - c. A szüret időpontjának meghatározásában a hegyközségek választmányai az illetékesek a választmányi üléseiken hozott határozataival. A határozatot a hegyközségek hirdető tábláikon az ülést követő napon megtekintésre kifüggesztik.
 - d. A bort palackozásra a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után lehet. A bort a kiszállítás napjától számított 90 napon belül le kell palackozni, ellenkező esetben a bor a Pécsi eredetmegjelölés használatának jogát elveszíti. A borászati vállalkozás a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése

előtt köteles értesíteni a bor előállítására szerint illetékes hegyközség hegybíróját és a Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsát.

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:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@nebih.gov.hu

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

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@mgszh.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

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

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@mgszh.gov.hu

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

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

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

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

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

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@mgszh.gov.hu

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: nograd@mgszh.gov.hu

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@mgszh.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: tolna@mgszh.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: vas@mgszh.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre:

- A borászati termék analitikai 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 vizsgálata forgalomba hozott borászati termékek esetén,
- Származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése.

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése:(fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa
II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa Hegybíró
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés, Szőlő származási bizonyítvány kérelem; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa]
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány 	Hegybíró
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, bor származási 	Hegybíró

	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	bizonyítvány iránti kérelem; <ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első bor származási bizonyítvány 	Hegybíró
III. Forgalomba hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Első bor származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		Bor származási bizonyítvány	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> • Hegybíró által hitelesített minta 	<ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv 	Hegybíró
Minőségi tanúsítvány	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, Forgalomba hozatali engedély • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa

Termékleírást benyújtó hegyközségi szervezet a Hegyközségi Tanács, az ellenőrzési feladatok ellátását a borvidéki rendtartásban szabályozza.

A Sopron/Soproni OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 9400. Sopron, Lackner K. út 48.

Telefonszám: +36 99 510-815

E-mail cím: ht@soproniborvidek.hu

Képviselő: Taschner István elnök Tel.: +06 30 969-3604

Nagy József titkár Tel.: +06 30 438-3848

II. Földrajzi árujelző: Sopron/Soproni (oltalom alatt álló eredet megjelölés)**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. Prémium kategória bevezetése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. Borok leírása
- III. Különös borászati eljárások
- V. Maximális hozam
- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- VIII. További feltételek

b) indoklás: A piaci igény és a fogyasztási szokások megváltozása tette szükségessé egy magasabb minőségi kategória, a termőhelynek jobban megfelelő, termék létrehozását.

A borvidék adottságai (talaj, klíma), a fajtaszerkezet, a borok jellege (élénk savtartalom, ásványosság) és az emberi tényezők (hosszú időre visszanyúló termelési tapasztalatok, modern ismeretek, technológiai felszereltség, pinceadottságok) együttesen kiváló feltételeket adnak a nagyobb idő-munka és költség ráfordítással készíthető, de magasabb élvezeti értékű, hosszabb eltarthatóságú, a mélyebb szín, íz-zamat kedvelő fogyasztók igényét kielégítő, piaci követelmények között jobb áron értékesíthető borok megalkotására.

2. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor termékkategória bevezetése

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 piaci igény és a fogyasztási szokások megváltozása tette szükségessé egy új termékkategória bevezetését.

A borvidék klímája, változatos talajviszonyai, fajtaszerkezete, a borok jellemző karaktere (élénk savérzet) lehetőséget ad a pezsgőnél alacsonyabb árfekvésű, üdítő, friss, gyümölcs zamatú CO₂ tartalmú bor előállítására, amely piaci igényt elégít ki.

3. Ödenburg (Ödenburger)

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- I. Név

b) indoklás: a borvidék borászatainak és borászainak szoros kapcsolata a szomszédos Ausztriai tartományokkal és a már meglévő piaci kapcsolatok indokolják, a kifejezések használatát.

A XIII. sz. óta –mivel kétnyelvű volt a város lakossága- már használták a kifejezést és a mai napig is használatos.

4. Engedélyezett szőlőfajták bővítése.

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VI. engedélyezett szőlőfajták

b) indoklás: a borvidék szőlőfajtáinak bővülése teszi szükségessé a fajták módosítását,

A fajták karakterükben lehetővé teszik soproni bor készítését, elsősorban küvé alkotóként, jó évjáratban önállóan.

5. Südburgenland

a) a termékleírás érintett fejezete:

- VIII. További feltételek (VIII/4/a)

b) indoklás: a kormányközi megállapodás értelmében kerül beépítésre, mely a korábbi anyagból kimaradt.

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)

6. Sylvoz

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- III. Különös borászati eljárások

b) indoklás: a művelési mód az előző termékleírásból kimaradt, de a borvidéken továbbra is alkalmazott.

7. Sopron-Balf

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. További feltételek

b) indoklás: a terület történelmi hagyományai indokolják, hogy Balf ugyan Sopron közigazgatási területe, de a szőlő és borkultúrája alapján ismert mint korábbi önálló település név.

8. Maximális szabad kéntartalom

a) a termékleírás érintett fejezete:

- II. Borok leírása
- II/2 Szőlőből készült termékek kategóriái: Pezsgő
- II/2/A Analitikai előírások táblázat kiegészül ezzel az új oszloppal

b) indoklás: jogszabályokhoz való kiigazítás

9. Pezsgőre vonatkozó érzékszervi jellemzők

a) a termékleírás érintett fejezete:

- II. A Borok leírása
- II/2/B Érzékszervi jellemzők a)-tól e)-ig kiegészül

b) indoklás: pezsgőre vonatkozó érzékszervi jellemzők meghatározása

10. Siller borra kötelezően alkalmazott borászati eljárások módosítása

a) a termékleírás érintett fejezete:

- III. Különös borászati eljárások

b) indoklás: A 12 órás héjon erjesztés módosítása 8 órás áztatásra indokolt az alkalmazott borászati gyakorlat alapján.

11. Pezsgő előállításának pontosítása

a) a termékleírás érintett fejezete:

- III. Különös borászati eljárások

b) indoklás: A kategória előállításának és paramétereinek pontosítása.

12. A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)

a) a termékleírás érintett fejezete:

- III. Különös borászati eljárások

A szőlőtermesztés szabályai 5. pont prémium bor 6-7-8 sor módosítása

- b) indoklás: a paraméter jogszabálynak megfelelő pontosítása.

13. Hozam mennyiségek meghatározása

- a) a termékleírás érintett fejezete:

- V. Maximális hozam

- b) indoklás: a kategórián belül előállítható szőlő és bor mennyiségének pontosítása.

14. Bianka, Medina, Néro kivétele az engedélyezett fajták sorából

- a) a termékleírás érintett fejezete:

- VI. Engedélyezett szőlőfajták

- b) indoklás: Interspecifikus fajták kihagyása.

15. Pinot Noir

- a) a termékleírás érintett fejezete:

- VI. Engedélyezett szőlőfajták (Pezsgő esetében bővül)

- b) indoklás: A fajta kimondottan alkalmas pezsgő előállítására, továbbá a fogyasztói igények, a kereslet megnőtt iránta.

16. Táblázat pontosítása (jelölési szabályok)

- a) a termékleírás érintett fejezete:

- VIII. További feltételek

- b) indoklás: aktualizálás a felülvizsgálatot követően.

17. Hegyközségi honlap.

- a) a termékleírás érintett fejezete:

- III. Különös borászati eljárások

- b) indoklás: Pontosítás a tájékoztatás korrektsége érdekében.

18. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek nevének csoportosítása körzetekre

- a) a termékleírás érintett fejezete:

- VIII. További feltételek

- b) indoklás: A kisebb földrajzi egységek neveinek csoportosításával egyértelművé válik, hogy mely településeken mely jelzést van lehetőség alkalmazni.

19. A Fertő-tó menti kifejezés használatának szabályozása

- a) a termékleírás érintett fejezete:

- VIII. További feltételek

- b) indoklás: „A Fertő-tó menti” kifejezés feltüntetésének biztosítása a Fertő-tó menti dűlőkben termelt borok címkéi esetén.

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)

20. Classic

- a) a termékleírás érintett fejezete:

- VIII. További feltételek

- b) Indoklás: Elírás

21. Poncichterek

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - VII. Kapcsolat a Földrajzi Területtel
- b) indoklás: az eredeti beadványban történt gépelési hiba miatt javítás.

22. Prémium bor kiszerelésre vonatkozó mondat kiemelése

- a) a termékleírás érintett fejezete:
 - VIII. További feltételek (VIII/2).
- b) indoklás: a prémium kategória kiemelése a „b)” megjelöléssel.

23. NÉBIH

- a) a termékleírás érintett fejezete
 - VIII. További feltételek
 - IX. Ellenőrzés
- b) indoklás: szervezeti változás miatt MGSZH helyett NÉBIH

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosításokat az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezték.

A Hegyközségi Tanács megtárgyalta és elfogadta.

Sopron, 2016. június

Taschner István
elnök

A
SOPRON
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 9400. Sopron, Lackner K. út 48.

e-mail cím: ht@soproniborvidek.hu

I. NÉV

Sopron (Soproni)/ [Ödenburg \(Ödenburger\)](#)

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

- 26. Fehér
- 27. Rozé
- 28. Siller
- 29. Vörös
- 30. Kékfrankos
- 31. Prémium fehér
- 32. Prémium vörös
- 33. Prémium kékfrankos

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Minimális savtartalom [g/l]
1.	Fehér	9,0	9,0	1,08	4,5
2.	Rozé	9,0	9,0	1,08	4,5
3.	Siller	9,0	9,0	1,2	4,5
4.	Vörös	9,0	9,0	1,2	4,5
5.	Kékfrankos	9,0	9,0	1,2	4,5
6.	Prémium fehér	12,0	12,0	1,08	4,5
7.	Prémium vörös	12,0	12,0	1,2	4,5
8.	Prémium kékfrankos	12,0	12,0	1,2	4,5
Maximális összes kénessav tartalom, a maximális szabad kénessav tartalom és az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint					

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Friss, száraz, könnyű fehérborok: halvány színű, üde fehérborok, megfelelő pincetechnikával, rendkívül szép savakat felmutatva; a hordós érlelés nyomait nélkülöző, egyszerű illat- és ízvilággal. Illatos vagy florális fehér borok: Könnyű vagy közepesen testes, száraz, félédes vagy édes fehérborok, élénk savakat felmutatva, melyek meghatározó jegye mindig a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat. Főbb jellemzői a tiszta és határozott illatok.
2.	Rozé	A rozék könnyedek, gyümölcsösek, savhangsúlyosak. Rózsaszín, ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, rendkívül gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és íz világgal. Hosszú lecsengésű utóízzel. Főbb illataromái rózsza, málna, szamóca és eper.
3.	Siller	Pirosas színű, élénk, határozott savérzetű, gyakran meggy illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal. Selymes, hosszú lecsengésű utóízzel.
4.	Vörös	Erőtéljes rubin vagy gránát színű, nagy formátumú, sokszor fűszeres, jellemzően tölgyfahordóban érlelt vörösborok gazdag ízekkel, mineralitással, esetenként tanninban különös gazdagsággal. Gránát vörösség

		<p>Friss bogyós gyümölcsös fajtajelleg hangsúlyosan jelentkezik.</p> <p>A primőr jellegű borok esetében megjelennek a másodlagos érlelési jegyek a borvidék jellegzetes bogyós gyümölcsökre jellemző íz világok a háttérben.</p> <p>A vörösborok érzékszervi jellemzői termőhely szerint változnak. Gyakran hordoznak ásványi anyagos jelleget különösen a köves talajú termőhelyeken.</p> <p>Színük a rubin vöröstől egészen a prémium hordós érlelésű borok sötét vörös színéig terjed.</p> <p>Savai élénkek több éves hordós érlelésnek köszönhetően cserzőanyagai és savai elegánssá válnak, az illatuk pedig többször fekete ribizlire és vadszederre utal.</p>
5.	Kékfrankos	<p>Illataromait fűszeres, sokszor kissé füstös karakter jellemzi. Ízvilágára élénk savérzet, és esetenként mineralitás a jellemző. A savasság és a tannin adta íz szinergizmusából adódóan érett szőlőnél kellemes cserzőanyag tartalom érzékelhető.</p> <p>A bor eltarthatósága rendkívül jó, 6 – 8 év után is élvezhető.</p> <p>Színük a siller vöröstől a sötét vörös színig terjed. A reduktív friss kékfrankosok élénk savúak, azonban a többéves érlelésűek sötétek, ízükben a meggy-cseresznye és néha aszalt gyümölcs érezhető, a hordós érlelés hatására vaníliás és csokoládés, ez az illatukban is fellelhető. A köves termőhelyeken termett borok sokszor ásványosak.</p>
6.	Prémium fehér	<p>Halvány, zöldsárga, friss, esetenként szénsavas reduktív és nem másodlagos ízekkel rendelkező vagy szalmasárga - aransárga színű, tölgyfahordós érlelésű, erőteljes íz mélységgel rendelkező fehérborok. Kemény, feszes szerkezetűek, illatban fűszeresség, vegetális és gyümölcsös zamatok. Gyakori esetben minerálisak.</p>
7.	Prémium vörös	<p>Erőteljes rubin vagy gránát színű, nagy formátumú, sokszor fűszeres, jellemzően tölgyfahordóban érlelt vörösborok gazdag ízekkel, mineralitással, tanninban különös gazdagsággal.</p> <p>Gránát vörösség</p> <p>Friss bogyós gyümölcsös fajtajelleg hangsúlyosan jelentkezik a primőr jellegű borok esetében, vagy az érlelt boroknál megjelennek a másodlagos érlelési jegyek a borvidék jellegzetes bogyós gyümölcsökre jellemző íz és illat világok a háttérben.</p> <p>A vörösborok érzékszervi jellemzői termőhely szerint változnak. Gyakran hordoznak ásványi anyagos jelleget különösen a köves talajú termőhelyeken.</p> <p>Színük a rubin vöröstől egészen a prémium hordós érlelésű borok sötét vörös színéig terjed.</p> <p>Savai élénkek több éves hordós érlelésnek köszönhetően cserzőanyagai és savai elegánssá válnak, az illatuk pedig többször fekete ribizlire és vadszederre utal.</p>
8.	Prémium kékfrankos	<p>Sopron elsőszámú bora, amelynek érzékszervi értéke a klasszikus vörös borokat is képes felülmúlni. Illataromait fűszeres, némely esetben a pörkölési aromákban dúskáló, kissé füstös karakter jellemzi. Ízvilágára élénk savérzet, és esetenként mineralitás a jellemző. A savasság és a tannin adta íz szinergizmusából adódóan érett szőlőnél kellemes cserzőanyag tartalom érzékelhető.</p> <p>A cserzőanyag megjelenési formája, a bor textúrája, gyümölcsössége teszi összetéveszthetlenné más, kifejezetten tanninhangsúlyos fajták boraival. A bor eltarthatósága rendkívül jó, 6 – 8 év után is élvezhető.</p> <p>A kékfrankos a soproni borvidék igazi kincse. Főleg a Fertő tóra néző lejtőin tud páratlan borokat felmutatni. Színük a siller vöröstől a sötét vörös színig terjed. A reduktív friss kékfrankosok élénk savúak, azonban a többéves érlelésűek sötétek, ízükben a meggy-cseresznye és néha aszalt gyümölcs érezhető, a hosszabb hordós érlelés hatására vaníliás és csokoládés, ez az illatában is fellelhető. A köves termőhelyeken termett borok sokszor ásványosak.</p>

2. PEZSGŐ

Bortípusok:

15. Fehér

16. Rozé

17. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bor típus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Túlnyomás a palackban [bar]	Maximális szabad kénes savtartalom (mg/liter)
1.	Fehér	9,0	4,5	9,0	1,08	min. 3	50
2.	Rozé	9,0	4,5	9,0	1,08	min. 3	50
3.	Vörös	9,0	4,5	9,0	1,08	min. 3	50
A maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint							

b) Érzékszervi jellemzők

- a) színe: hibátlan, a jelzett (fehér, rozé, vörös) színnek megfelelő,
- b) tisztasága: tükrös, átlátszó, üledékmentes,
- c) illata: egészséges, tiszta, az elnevezésre jellemző,
- d) íze és zamata: egészséges, tiszta, az elnevezésnek megfelelő,
- e) gyöngyözése: finom, tartós

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Túlnyomás a palackban [bar]
1.	Fehér	9,0	4,5	9,0	1,08	1-2,5bar
2.	Rozé	9,0	4,5	9,0	1,08	1-2,5bar

A maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halványzöldtől az aranyárgáig terjedhet. Élénk, elegáns savtartalmú. Jellemzően gyümölcsös aromájú üde jellegű. Frissítő pezsgéssel.
2.	Rozé	Színe a halvány rózsaszíntől a világos pirosig terjedhet. Élénk, elegáns savtartalmú. Jellemzően gyümölcsös illatú, aromájú, üde jellegű. Frissítő pezsgéssel.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, vagy max. 12 óra áztatás	Valamennyi soproni bor esetében tilos a 127/2009. (IX.29.) FVM rendelet 28. § (a) alapján 606/2009/EK bizottsági rendelet I.A melléklete táblázatából a 14, 25, 32, és 40. sorában meghatározott eljárások, illetve a borok édesítése.
2.	Rozé	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, musttisztítás,	
3.	Siller	8 órás áztatás	
4.	Vörös	minimum 4 nap héjon erjesztés	
5.	Kékfrankos	minimum 4 nap héjon erjesztés	
6.	Prémium fehér	csak finomított mustsűrítménnyel a mustjavítás engedélyezett. A szüret napján kell a szőlőt feldolgozni, vagy max. 12 órát áztatni.	
7.	Prémium vörös	finomított mustsűrítménnyel a mustjavítás engedélyezett. A héjon erjesztés minimum 4 napon át kell, hogy tartson.	
8.	Prémium kékfrankos	finomított mustsűrítménnyel a mustjavítás engedélyezett. A héjon erjesztés minimum 4 napon át kell, hogy tartson.	

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	palackos erjesztés, a szén-dioxid hozzáadása tilos	
2.	Rozé	palackos erjesztés, a szén-dioxid hozzáadása tilos	
3.	Vörös	palackos erjesztés, a szén-dioxid hozzáadása tilos	

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, vagy max. 12 óra áztatás	
2.	Rozé	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, musttisztítás,	

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. Művelésmód:

- a. 2010. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: bármilyen
- b. 2010. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében:
 - i. ernyőművelés,
 - ii. bakművelés,
 - iii. alacsony kordon,
 - iv. közép magas kordon,
 - v. magas kordon,
 - vi. soproni szálvesszős,
 - vii. [sylvoz](#)

2. Ültetvénytűsűrűség:

- a. 2010. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: bármilyen
- b. 2010. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében: min. 3300 tő/ha, max. 10%-os tőkehiány

3. A szüret módja: gépi vagy kézi

4. A szüret időpontjának meghatározása: A Hegyközségi Tanács a termelők és felvásárlók képviselőivel egyeztetve javaslatot tesz a Hegyközségek felé a szüret kezdetének időpontjára, melynek figyelembevételével a Hegyközségek döntenek a szüret kezdetéről. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján, [és honlapjukon](#) teszik közzé.

5. A szőlő minősége (minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve)

1. BOR

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol)
1.	Fehér	14,9	9,0
2.	Rozé	14,9	9,0
3.	Siller	14,9	9,0
4.	Vörös	14,9	9,0
5.	Kékfrankos	14,9	9,0
6.	Fehér	19	12,08
7.	Vörös	19	12,08
8.	Kékfrankos	19	12,08

2. PEZSGŐ

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
1.	Fehér	14,9	9,0
2.	Rozé	14,9	9,0
3.	Vörös	14,9	9,0

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
1.	Fehér	14,9	9,0
2.	Rozé	14,9	9,0

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Ágfalva, Cák, Csepeg, Felsőcsatár, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Lukácsháza, Nagycenk, Sopron, Vaskeresztes települések

szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
3.	Siller	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
4.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
5.	Kékfrankos	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
6.	Prémium fehér	60 hl/ha seprős újbor, 80 q/hektár szőlő
7.	Prémium vörös	60 hl/ha seprős újbor, 80 q/hektár szőlő
8.	Prémium kékfrankos	60 hl/ha seprős újbor, 80 q/hektár szőlő

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor – 143 q/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor – 143 q/hektár szőlő

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Piros veltelíni, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Semillon, Szürkebarát, Trimini, Viognier, Zengő, Zenit, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Bibor kadarka, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
3.	Siller	Bibor kadarka, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
4.	Vörös	Bibor kadarka, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
5.	Kékfrankos	Kékfrankos
6.	Prémium fehér	Chardonnay, Furmint, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Leányka, Pinot blanc, Sauvignon blanc, Sárga Muskotály, Trimini, Zenit, Zöld veltelíni,
7.	Prémium vörös	Blauburger, Cabernet Franc, Cabernet sauvignon, Dornfelder, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
8.	Prémium kékfrankos	Kékfrankos

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Pinot blanc, Pinot Noir, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Trimini, Zenit, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Dornfelder, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Trimini, Zenit, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A Soproni- és Kőszegi-hegység kifutó lankáin találhatók a szőlők. Az ültetvények 150 és 400 m magasan a tengerszint felett helyezkednek el.

A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatók löszös, sőt erősen kötött agyagtalajok is. Magas a köves területek aránya, ahol pala, mészkő, kalcit illetve kvarcit található. A borvidék klímájára jelentős befolyással bír a Fertő-tó. Kiegyenlített, nem túl hideg tél és mérsékelt meleg nyár valamint az általában szép hosszú ősz biztosítja a jó termést. A területek általában észak- és dél-nyugatiak, kevésbé fagyzosak. A szelek miatt a páratartalom alacsony, kivéve a Fertő-medencét, ahol az őszi reggeli párázódás aszársodást segít elő. Évi napos órák száma 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.

b) Emberi tényezők:

A soproni borvidék kedvező fekvésének köszönhetően Magyarország egyik legrégebbi történelmi hagyományokkal rendelkező bortermő vidéke. I.e. 300-ban a kelták idejében is szőlőtermelés folyt már e vidéken. A Rómaiak, majd a kora középkorban is jelentős volt a bor termelés és kereskedelem. Városaink gazdagságát nagyrészt a borkereskedelemnek köszönhetik. Fontos és jelentős a borvidék történelmébe a pincék szőlővel, borral foglalkozók szerepe, akiket tréfásan babtermelőknek is hívtak. Kiemelkedő jelentőségű továbbá a Kőszegi szőlő jövések könyve, melyben 1740. óta minden év április 24-i szőlőhajtások állapotát rajzolják le.

Napjainkban is fontos szerepet játszik a bor, különösen az idegenforgalomban és a borturizmusban. Jelentős a szőlőtermelésben, borászatban tevékenykedők száma, akik komoly részt vállálnak környezetük megőrzésében, szépségei megőrzésében. Nem elhanyagolható a szerepük a környezet egészséges megtartásában, a fenntartható fejlődés megvalósításában.

2. A borok leírása:

A borvidék alkalmas mind száraz és édes fehér-, könnyed rozé-, valamint könnyed és testes vörösborok készítésére.

A soproni borok legfontosabb jellemzője a gyümölcsösség (friss és aszalt gyümölcsök is: meggy, cseresznye, fekete ribizli, vadszeder) és az élénk savéret. Ezt sok esetben kiegészítik az érlelési illatok és ízek, valamint az ásványosság. Az édes borok bizonyos évjáratokban botrytiszes jelleget hordoznak.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A természeti környezet az Alpok nyúlványai és a Kisalföld találkozása, a változatos domborzati és talajviszonyok, a kiegyenlített klíma, a Fertő-tó nagy vízfelülete e terület alkalmasságát biztosítja kiváló borok termelésére. Ennek köszönhetően biztosított az itt termő szőlők kellő sav- és cukortartalma.

A Fertő-tó medencéjében az őszi reggeli párasodás következtében a botrytis is megjelenik. A köves területeken termett szőlőből készült borokban meghatározó jegy az ásványosság.

Mivel a bor régóta nagy szerepet játszik az idegenforgalomban, fontos, hogy egy-egy bortermelő többféle bort tudjon kínálni vendégei részére. Ennek köszönhető, hogy a domináns vörösborok mellett száraz és édes fehérborok, rozék, valamint pezsgők is a borvidék kínálatát gazdagítják.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A Soproni- és Kőszegi-hegység kifutó lankáin találhatók a szőlők. Az ültetvények 150 és 400 m magasan a tengerszint felett helyezkednek el.

A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatók löszös, sőt erősen kötött agyagtalajok is. Magas a köves területek aránya, ahol pala, mészkő, kalcit illetve kvarcit található. A borvidék klímájára jelentős befolyással bír a Fertő-tó. Kiegyenlített, nem túl hideg tél és mérsékelt meleg nyár valamint az általában szép hosszú őszt biztosítják a jó termést. A területek általában észak- és délnyugatiak, kevésbé fagyzugosak. A szelek miatt a páratartalom alacsony, kivéve a Fertő-medencét, ahol az őszi reggeli párasodás aszúsodást segít elő. Évi napos órák száma 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.

b) Emberi tényezők:

A soproni borvidék kedvező fekvésének köszönhetően Magyarország egyik legrégebbi történelmi hagyományokkal rendelkező bortermő vidéke. I.e. 300-ban a kelták idejében is szőlőtermelés folyt már e vidéken. A Rómaiak, majd a kora középkorban is jelentős volt a bor termelés és kereskedelem. Városaink gazdagságát nagyrészt a borkereskedelemnek köszönhetik. Fontos és jelentős a borvidék történelmébe a ponichterek szőlővel, borral foglalkozók szerepe, akiket tréfásan babtermelőknek is hívtak. Kiemelkedő jelentőségű továbbá a Kőszegi szőlő jövések könyve, melyben 1740. óta minden év április 24-i szőlőhajtások állapotát rajzolják le.

Napjainkban is fontos szerepet játszik a bor, különösen az idegenforgalomban és a borturizmusban. Jelentős a szőlőtermelésben, borászatban tevékenykedők száma, akik komoly részt vállálnak környezetük megőrzésében, szépségei megőrzésében. Nem elhanyagolható a szerepük a környezet egészséges megtartásában, a fenntartható fejlődés megvalósításában.

2. A borok leírása:

A soproni pezsgők közös jellemzője illat és zamatgazdagsága, ízére az érettség és több évi érlelés után a komplexitás a jellemző. Illata az elnevezésre jellemző, gyöngyözése finom és tartós.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A természeti környezet az Alpok nyúlványai és a Kisalföld találkozási pontja, a változatos domborzati és talajviszonyok, a kiegyenlített klíma, a Fertő-tó nagy vízfelülete e terület alkalmasságát biztosítja kiváló borok termelésére. Ennek köszönhetően biztosított az itt termő szőlők kellő sav- és cukortartalma.

A Fertő-tó medencéjében az őszi reggeli párasodás következtében a botrytis is megjelenik. A köves területeken termett szőlőből készült borokban meghatározó jegy az ásványosság.

Mivel a bor régóta nagy szerepet játszik az idegenforgalomban, fontos, hogy egy-egy bortermelő többféle bort tudjon kínálni vendégei részére. Ennek köszönhető, hogy a domináns vörösborok mellett száraz és édes fehérborok, rozék, valamint pezsgők is a borvidék kínálatát gazdagítják.

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A Soproni- és Kőszegi-hegység kifutó lankáin találhatók a szőlők. Az ültetvények 150 és 400 m magasan a tengerszint felett helyezkednek el.

A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatók löszös, sőt erősen kötött agyagtalajok is. Magas a köves területek aránya, ahol pala, mészkő, kalcit illetve kvarcit található. A borvidék klímájára jelentős befolyással bír a Fertő-tó. Kiegyenlített, nem túl hideg tél és mérsékelt meleg nyár valamint az általában szép hosszú ősz biztosítja a jó termést. A területek általában észak- és dél-nyugatiak, kevésbé fagyzugosak. A szelek miatt a páratartalom alacsony, kivéve a Fertő-medencét, ahol az őszi reggeli páráadás aszúsodást segít elő. Évi napos órák száma 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.

b) Emberi tényezők:

A szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyöző bor viszonylag új termék a borvidéken, bár bizonyos előzményeket a pezsgőkészítés már jelentett. A termék piaci bevezetése ígéretes, a fogyasztói igények e termék iránt fennállnak.

A termék minőségét a borvidék szőlő-bortermelőinek hosszú időre visszanyúló tapasztalataira és az új technológiák ismeretére alapuló tudása biztosítja. A termék készítői nagy gondossággal választják ki a szüret optimális időpontját, amely kulcsa az elsődleges szőlő íz- és aroma anyagok megőrzésének, a jellemző üde és frissítő jelleg megjelenésének.

2. A borok leírása:

A szén-dioxid hozzáadásával készülő borok a szigorú reduktív technológia termékei, amely eljárás biztosítja a gyümölcsös, esetenként kicsit virágos jelleg jelenlétét. A talaj-és klíma adottságokból fakadóan élénk savkarakter érződik, ezáltal olyan friss ízérzet keletkezik, amelyet a hozzáadott szén-dioxid felerősít.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A borvidék Észak-Dunántúlon található, a földrajzi fekvés mellett az éghajlatot nagymértékben befolyásolja a Fertő-tó kiterjedt vízfelülete és az Alpok-aljai közelség. Szeles időszakok járnak hozzá a fertőzések elkerüléséhez, együttesen e hatások adják a lehetőséget az egészséges szőlő alapanyag termeléséhez.

Talaja változatos meszes, löszös területek éppúgy megtalálhatók, mint a barna erdőtalaj, magas a köves területek aránya, így a szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyözőbor alapját nyújtó fajta termeszthető. A talaj, a klíma és a fajta együtt eredményezi a már említett üde, elegáns savtartalom kialakulását.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés a borok esetében helyettesíthető a védett eredetű bor kifejezéssel
- Jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, szabályozottan használható kifejezések.

A. BOR

Borászati termék	Első szüret	Újbor-primőr	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Muzeális bor	Cuveé-küvé	cCassic-klasszikus	Jégbor	Száraz, félszáraz, félédes, édes	Késői szüret
Fehér	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+
Rozé	-	+	-	-	-	+	-	-	+	-
Siller	-	+	-	-	-	+	-	-	+	-
Vörös	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+
Kékfrankos	+	+	+	+	+	-	+	-	+	+
Prémium fehér	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+
Prémium vörös	+	-	+	+	+	+	+	-	+	+
Prémium kékfrankos	+	-	+	+	+	-	+	-	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

B. PEZSGŐ

Borászati termék	Első szüret	Újbor-primőr	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Muzeális bor	Cuveé-küvé	cCassic-klasszikus	Jégbor	Száraz, félszáraz, félédes, édes	Késői szüret
Fehér	-	-	+	-	-	+	-	-	+	-
Rozé	-	-	+	-	-	+	-	-	+	-
Vörös	-	-	+	-	-	+	-	-	+	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Borászati termék	Első szüret	Újbor-primőr	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Muzeális bor	Cuveé-küvé	cCassic-klasszikus	Jégbor	Száraz, félszáraz, félédes, édes	Késői szüret
Fehér	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-
Rozé	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

- A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük különös szabályai:

- Települések és település részek nevei:** Ágfalva, Cák, Csepreg, Felsőcsatár, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség,

Kópháza, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Lukácsháza, Nagycenk, Sopron, **Sopron-Balf**, Vaskeresztes

- ii. **Soproni /Körzet/Bor: Ágfalva, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Nagycenk, Sopron, Sopron-Balf**
Kőszegi /Körzet/ Bor: Cák, Csepreg, Kőszegdoroszló. Lukácsháza, Kőszeg
Vaskeresztesi /Körzet/Bor: Felsőcsatár, Vaskeresztes

iii. Dűlőnevek:

- Sopron: Dudles, Frettner, Hard, Harmler, Kogl, Rotheper, Steiner, Steiger, Weidengrund,
- Fertőboz: Apollónia-földek, Gradina, Uradalmi-birtok
- Harka: Kogl, Nap-hegy
- Fertőrákos: Savanyú-kút/Sauerbrunn, Új-hegy/Neuberg
- Fertőszentmiklós: Arany-hegy, Új-hegy, Közép-dűlő,
- Fertőszéplak: Szentháromság
- Ágfalva: Pótlék-dűlő, Vasút-dűlő
- Kőszeg: Borsmonostori-dűlő, Guba-hegy, Kövi-dűlő, Napos-tető,
- Vaskeresztes: Bargl, Hummerberg, Kfangen, Niederberg, Stigrom, Waller
- Nagycenk: Hard
- Kópháza: Hard
- Csepreg: Bene-hegy, Hanga, Rámok,
- Felsőcsatár: Glavica, Vas-hegy.

- iv. Dűlőnév feltüntetésének feltételei: az érintett település nevének feltüntetése kötelező a dűlő név használata esetén.

d) Az évjárat feltüntetése a borok esetében kötelező.

- e) **A Fertő-tó menti dűlőkben termelt borok címkéin a Fertő menti kifejezés is feltüntethető (Steiner, Steiger, Harmler, Frettner, Rotheper, Weidengrund, Savanyú-kút/Sauerbrunn).**

2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

a) Palackos bor esetén üveg és műanyag minden formája használható 2 literig. Pincéből végső fogyasztónak bármely anyagú és kiszerelésű felhasználható.

b) **A prémium bor csak üveg palackba tölthető. A prémium jelző kizárólag a termékleírás szerint készült borok címkéjére kerülhet fel.**

3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: **Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága**

4. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

- a) Az Osztrák Köztársaság területén található „Neusiedlersee”, „Neusiedlersee-Hügelland” , „Mittelburgenland”, **Südburgenland** borvidékek
- b) Győr-Moson-Sopron megye Bakonypéterd, Écs, Felpéc, Győr-Ménfőcsanak, Győrság, Győrszemere, Győrújbarát, Kajárpéc, Lázi, Nyalka, Nyúl, Pannonhalma, Pázmándfalu, Ravazd, Tényő;
- c) Vas megye Borgáta, Celldömölk, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri, Bérbaltavár;
- d) Zala megye Balatongyörök, Czerszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Rezi, Várvolgy, Vonyarcvashegy, Bak, Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Eszteregnye, Homokkomárom, Kerkateskánd, Lenti, Letenye, Magyarszerdahely, Murarátka, Murszemenye, Nagykanizsa, Rigyác, Söjtör, Szécsi-sziget, Tormafölde, Valkonya, Zajk, Csáford, Dióskál, Egeraracsa, Galambok, Garabonc, Miháld, Nagyrada, Orosztony, Pakod, Sármellék, Szentgyörgyvár, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Zalabér, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó, Zalaszentgrót, Tekenye;

- e) Veszprém megye Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca, Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka, Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uzsa, Zalahaláp, Csabrendek, Sümeg, Sümegprága, Balatonhenye, Hegyesd, Köveskál, Mindszenthálla, Monostorapáti, Szentbékálla;
- f) Komárom-Esztergom megye Ászár, Bársonyos, Császár, Csép, Ete, Kerékteleki, Kisbér, Nagyigmánd, Vérteskethely, Baj, Bajót, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Keszölc, Kocs, Lábatlan, Mocsá, Neszmély, Nyergesújfalú, Mogorósbánya, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vértesszőlős településein.

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:

a) **Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága**
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346 09 30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@nebih.gov.hu

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

b) Megyei Kormányhivatalok:

Név: Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: 06-76/503-370

Fax: 06-76/487-052

E-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Név: Baranya Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: 06-72/512-450

Fax: 06-72/512-451

E-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Név: Békés Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: 06-66/528-180

Fax: 06-66/454-878

E-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Cím: 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: 06-46/515-700

Fax: 06-46/515-701

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

Név: Csongrád Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: 06-62/553-470

Fax: 06-62/426-311

E-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Név: Fejér Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: 06-22/315-460

Fax: 06-22/502-064

E-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

Cím: 9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: 06-96/529-330

Fax: 06-96/529-333

E-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Név: Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: 06-52/523-800

Fax: 06-52/523-801

E-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Név: Heves Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: 06-36/510-765

Fax: 06-36/510-755

E-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: 06-56/505-377

Fax: 06-56/505-371

E-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Név: Komárom-Esztergom Megyei
Kormányhivatal Mezőgazdasági
Szakigazgatási Szervei
Cím: 2800 Tatabánya, Győri út 13.
Tel.: 06-34/310-909
Fax: 06-34/305-771
E-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Név: Nógrád Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei
Cím: 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: 06-32/521-500
Fax: 06-32/521-524
E-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Név: Pest Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei
Cím: 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: 06-1/329-7017
Fax: 06-1/317-6231
E-mail: pest@mgszh.gov.hu

Név: Somogy Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei
Cím: 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.
Tel.: 06-82/527-580
Fax: 06-82/315-023
E-mail: somogy@mgszh.gov.hu

Név: Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei
Kormányhivatal Mezőgazdasági
Szakigazgatási Szervei
Cím: 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.
Tel.: 06-42/508-300
Fax: 06-42/508-311
E-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Név: Tolna Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei
Cím: 7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.
Tel.: 06-74/529-869
Fax: 06-74/415-688
E-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Név: Vas Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei
Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.
Tel.: 06-94/314-093
Fax: 06-94/327-852
E-mail: vas@mgszh.gov.hu

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

Név: Zala Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei
Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u.
38.
Tel.: 06-92/550-570
Fax: 06-92/550-571
E-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján		Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
II. Évjáratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés	Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		Első borszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomhozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés	Első borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés	Pincekönyv, borszármazási	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa

	Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	bizonyítvány iránti kérelem; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

A Szekszárd/Szekszárdi OEM termékleírás módosítási kérelem

I. A kérelem benyújtója:

Név: Hegyközségi Tanács Szekszárd
Cím: 7100 Szekszárd, Táncsics u. 3.
Telefonszám: 74/410 339, 30/916 3585
E-mail cím: htszekszard@gmail.com
Képviselő: Heimann Zoltán, Hegyközségi Tanács Szekszárd elnöke

II. Földrajzi árujelző: Szekszárd/Szekszárdi 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 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 borászatok a változó piaci igényeket figyelembe véve kezdték el készíteni a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokat. Az elérhető technológiai fejlesztések lehetővé tették az egyre jobb minőség elérését, ami további kereslet és termelésbővülést tett lehetővé. A kiváló Pannon OEM borokból a termékleírásnak megfelelően egységes és magas minőségű termék előállítására is lehetőség nyílik.

c) A módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

2. A szekszárdi prémium bor termékkategória bővül a prémium fehérbor felvételével

a) A termékleírás érintett fejezetei:

- II. A borok leírása
- III. Különös borászati eljárások
- V. Maximális hozam
- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- VIII. További feltételek

b) Indoklás:

A szekszárdi borászatok a fehérbor iránti növekvő igényeket figyelembe véve kezdtek el fehérborok készítésével foglalkozni. A kiemelkedő évjáratokban a borvidéken fehér fajtákból prémium borok is születnek. Ezeket a magasabb minőséget hordozó borokat szeretnék ebben a kategóriában forgalomba hozni.

c) A módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

3. Új engedélyezett fajták: Furmint, Malbec, Mészikadar

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VI. Engedélyezett szőlőfajták

b) indoklás:

A szekszárdi borvidéket a kiváló vörösborok jellemzik, de a borfogyasztási szokások folyamatosan változnak. A termelők igyekeznek alkalmazkodni ehhez és egyre többen telepítik a Magyarország számára egyik kitörési pontot jelentő Furmint fajtát. A lehatárolt területen növekszik a térségre jellemző, egyedi ízvilágot képviselő fajták részaránya. Ezt tenné lehetővé a Mészikadar fajta beemelése az engedélyezett fajták közé. A Malbec fajtából már régóta megbízható minőségű bor készül, ezt a kísérleti ültetvényeken termelt szőlőből készült borok bizonyították.

c) A módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

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)

4. A Szekszárdi OEM bikavér, prémium bikavér módosításai

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- III. Különös borászati eljárások

- V. Maximális hozam

- VI. Engedélyezett szőlőfajták

- VIII. További feltételek

b) indoklás:

A Szekszárdi OEM termékleírás elfogadása óta eltelt idő alatt a borászatok számára elfogadottá vált a tény, hogy az egyedibb és Szekszárdra jellemző egységesebb termék kialakításához a szekszárdi bikavér kapcsán a termékleírást módosítani kell.

c) A módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

5. A Szekszárdi OEM prémium bor maximális hozamának módosítása

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- III. Különös borászati eljárások

- V. Maximális hozam

- VI. Engedélyezett szőlőfajták

- VIII. További feltételek

b) indoklás:

A Szekszárdi OEM prémium bor maximális hozamának emelését indokolja a kiváló termőhelyi adottság, amely még magasabb a termés mennyiséggel is teljesíti a prémium bor kategória feltételeit. Fontos szempont még a gazdaságosabb termelés.

c) A módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

6. A Szekszárdi OEM prémium bor pótlási szabályának bevezetése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. További feltételek

b) indoklás: a Szekszárdi OEM prémium bor magas minőségének megőrzése miatt fontos, hogy a fajták és évjáratok esetében alkalmazandó 15%-os szabály engedélyezése csak akkor lehetséges, ha ezt a kiegészítést is prémium borral teszik meg a termelők.

c) A módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

7. A termőhelyen kívüli szőlőfeldolgozás helyszíneinek formai módosítása, kiegészítése Baranya és Tolna megyék „borvidéki települései”-vel

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. További feltételek

b) indoklás: ezt a módosítást arra vonatkozóan tartjuk fontosnak, hogy amennyiben a szomszédos borvidékek (tolnai, pécsi, villányi) borvidéki települései közé felvételt nyer egy új település a Szekszárdi OEM termékleírást ez miatt ne kelljen módosítani.

c) A módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

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)

8. A borászati hatóság névváltozása miatti változtatások (technikai)

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- IX. Ellenőrzés

b) indoklás: technikai módosítás

c) A módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

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.

Szekszárd, 2016. június 22.

Heimann Zoltán
elnök

A
SZEKSZÁRD
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Hegyközségi Tanács Szekszárd

cím: 7100 Szekszárd, Táncsics u. 3.

e-mail cím: htszekszard@gmail.com

I. NÉV

Szekszárd/Szekszárdi

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

34. Fehér

35. Rozé

36. Vörös

37. Bikavér

38. Prémium fehér

39. Prémium vörös

40. Prémium Bikavér

41. Prémium Óvörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]
1.	Fehér	9,0	4,6 – 10,0	1,08	9,0
2.	Rozé	9,0	4,6 – 10,0	1,08	9,0
3.	Vörös	9,0	4,6 – 10,0	1,2	9,0
4.	Bikavér	12,08	4,6 – 10,0	1,2	12,08
5.	Prémium fehér	11,71	5,6 – 10,0	1,2	11,71
6.	Prémium vörös	12,08	4,6 – 10,0	1,2	12,08
7.	Prémium Bikavér	12,08	4,6 – 10,0	1,2	12,08
8.	Prémium Óvörös	12,08	4,6 – 10,0	1,2	12,08

Maximális összes kénssav tartalom és az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Érettségi állapottól és a szüreti időponttól függően a jellemző szín a zöldesfehértől az aranysárga színig. Illatban meghatározó a fajtától és a technológiától függő könnyű gyümölcsös virágillat, a telt érzelet mézes jellegig. A lösztalajra jellemző kissé lágyabb karakterű, telt ízű, jó alkohol-cukor-glicerín egyensúlyú fehér borok a borvidék jellemzői.
2.	Rozé	Az egész halvány (hagyma pálhalevél) színtől a halványpirosig (kettévágott földieper) minden árnyalat megtalálható érettségi állapottól, fajtától függően. Élénksavú, friss, üde, gyümölcsös karakterű szinte kizárólag reduktív technológiával készülő egyéven belül elfogyasztható rozé borok készülnek a borvidékünkön.
3.	Vörös	Hagyományos héjon erjesztett rubint és gránát vörös színű, intenzív illatú vörösborok jellemzőek a borvidékünkön. Mélyrétegű magas mésztartalmú lösz talajon lágyabb karakterű, érett tanninokat bemutató, fahordóban érlelt vörösborokat találhatunk. Kiegyensúlyozott sav-alkohol arány a jellemző.
4.	Bikavér	A színanyag mélytónusú gránát és rubintvörös. Illatban a feketebogyós gyümölcsök és az érett fahordós illatok megtalálhatóak. Határozott, harmonikus sav érzet mellett az érett elegáns ízek dominálnak.

5.	Prémium fehér	Válogatott szőlőfürtökből készült, elegáns, teltebb, de kellően intenzív illatú, inkább aranyárgás színű fehérborok tartoznak e kategóriába. A minimum 6 hónapos érlelésnek – mely egyes fajtáknál fahordós is lehet – és a lősztalajnak köszönhetően, jellemzően kissé lágyabb karakterrel, telt ízekkel, jó alkohol – cukor – glicerin egyensúllyal és kiegyensúlyozott sav-alkohol aránnyal rendelkező borok.
6.	Prémium vörös	Válogatott szőlőfürtökből készült, fűszeres, intenzív illatú, mély színű vörösborok tartoznak e kategóriába. Jellemző az érett tanninok jelenléte és a fahordós érlelés íze. Kiegyensúlyozott, lágy, bársonyos vörösborok kategóriája
7.	Prémium Bikavér	Erőteljesebb gránátvörös - gránátvörös színű, nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű borok struktúrájával, tanninhangsúly nélkül. Fontos jegyük a bársonyos, elegáns struktúra.
8.	Prémium Óvörös	Erőteljesebb rubin – rubin - gránátvörös színű vörösbor, melyben a fahordós és palackos érlelésből adódóan a tercier illataromák dominálnak. Tökéletes íz egyensúllyal rendelkező, fűszeres ízű vörösborok, amelyek kiegyenlített, kellemes, sima érzetet adnak. Fontos jegyük a bársonyos struktúra.

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

18. Fehér

19. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Szén-dioxid (túlnyomás 20 ^o C-on) [bar]
1.	Fehér	9,0	4,0 – 10,0	1,08	9,0	1-2,5
2.	Rozé	9,0	4,0 – 10,0	1,08	9,0	1-2,5
Maximális összes kénessav tartalom és az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint						

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus gyöngyöző bor	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A jellemző szín a zöldesfehértől az aranysárga színig. Illatban meghatározó a fajtától és a technológiától függő könnyű gyümölcsös virágillat. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek, elegáns savtartalmú borok jellemzik.
2.	Rozé	Az egész halvány (hagyma pálhalevél) színtől a halvány pirosig (kettévágott földieper) minden árnyalat megtalálható érettségi állapottól, fajtától függően. Élénksavú, friss, üde, gyümölcsös karakterű. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek, elegáns savtartalmú borok jellemzik.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	- szakaszos üzemű prés használata	-
2.	Rozé	- szakaszos üzemű prés használata	-
3.	Vörös	- szakaszos üzemű prés használata	-
4.	Bikavér	<ul style="list-style-type: none"> - szakaszos üzemű prés használata; - legalább egy évig fahordóban kell érlelni; - tartózkodni kell a markáns barrique-os ízjegyek dominanciájától, - legalább négy fajta házasítása kötelező az alábbi kikötésekkel: <ul style="list-style-type: none"> - Kékfrankos aránya a kész tételre vetítve minimum 45%, - Kadarka aránya a kész tételre vetítve minimum 5%, - a kész tételre vetítve maximum 40%-ban tartalmazhatja az alábbi fajtákat: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot - A Bikavér borhoz még az alábbi fajták használhatók fel maximum 10% erejéig: Blauburger, Kékoportó, Menoire, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Biborkadarka, Alibernet, Turán, Tannat, Sagrantino, Malbec, Mészikadar, Virághegyi 	borok édesítése
5.	Prémium fehér	<ul style="list-style-type: none"> - szakaszos üzemű prés használata, - minimum 6 hónapos érlelés, - egyes fajtáknál hosszabb fahordós érlelés ajánlott. 	borok édesítése
6.	Prémium vörös	<ul style="list-style-type: none"> - szakaszos üzemű prés használata, - legalább egy évig fahordóban kell érlelni. 	borok édesítése
7.	Prémium Bikavér	<ul style="list-style-type: none"> - szakaszos üzemű prés használata, - legalább 12 hónapos fahordós érlelés, - tartózkodni kell a markáns barrique-os ízjegyek dominanciájától, - legkorábban a szüretet követő második év december 31. után hozató forgalomba, - legalább négy fajta házasítása kötelező az alábbi kikötésekkel: <ul style="list-style-type: none"> - Kékfrankos aránya a kész tételre vetítve minimum 45% - Kadarka aránya a kész tételre vetítve minimum 5% - A kész tételre vetítve: <ul style="list-style-type: none"> - Cabernet franc maximum 40%-ban használható fel, - Cabernet sauvignon maximum 40 %-ban használható fel, - Merlot maximum 40%-ban használható fel, - A Prémium Bikavér borhoz még a fennmaradó prémium bor fajták használhatók fel maximum 10 % erejéig. 	borok édesítése
8.	Prémium Óvörös	<ul style="list-style-type: none"> - szakaszos üzemű prés használata, - legalább két éves fahordós érlelés 	borok édesítése

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	borok édesítése
2.	Rozé	nincs	borok édesítése

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI**Művelésmód, ültetvénysűrűség:**

2009. július 31-e után telepített ültetvények esetében:

- A tőkehelyek száma nem lehet alacsonyabb, mint 3300 db/ha.
- A kialakítható sortávolság nem lehet kevesebb, mint 1 méter, illetve több mint 3,5 méter,
- A kialakítható tőtávolság nem lehet kevesebb, mint 0,6 méter, illetve több mint 1,2 méter,
- Művelésmód: bakművelés, fejművelés, alacsony és közép magas kordon, ernyő, sylvoz, guyot

2009. július 31-e előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Szekszárdi borászati termék.

A szőlő minimális természetes cukortartalmára vonatkozó előírások**1. BOR**

	Bortípus	Cukortartalom
1.	Fehér	9% vol-151,5 g/liter--14,81 MM
2.	Rozé	9% vol-151,5 g/liter--14,81 MM
3.	Vörös	9% vol-151,5 g/liter--14,81 MM
4.	Bikavér	12,08 %vol-203,3 g/liter-19 MM
5.	Prémium fehér	11,71%vol-198,2 g/liter-18,5 MM
6.	Prémium vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah: 13,59% vol-227,6 g/liter-21 MM Kadarka: 12,08% vol-203,3 g/liter-19 MM Kékfrankos, Merlot: 12,83%vol-216,0 g/liter-20 MM
7.	Prémium Bikavér	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah: 13,59% vol-227,6 g/liter-21 MM Kadarka: 12,08% vol-203,3 g/liter-19 MM Kékfrankos, Merlot: 12,83% vol-216,0 g/liter-20 MM
8.	Prémium Óvörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah: 13,59% vol-227,6 g/liter-21 MM Kadarka: 12,08% vol-203,3 g/liter-19 MM Kékfrankos, Merlot: 12,83% vol-216,0 g/liter-20 MM

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Cukortartalom
1.	Fehér	9% vol-151,5 g/liter--14,81 MM

2.	Rozé	9% vol-151,5 g/liter--14,81 MM
----	------	--------------------------------

Szüret időpontja: A szüret időpontját a Hegyközségi Tanács közgyűlése határozza meg, melyet írásban közöl a Szekszárdi borvidék hegyközségeivel. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kéty, Kakasd, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba településeknek

szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam	Szüret módja
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor	kézi, gépi
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor	kézi, gépi
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor	kézi, gépi
4.	Bikavér	100 hl/ha seprős újbor	kézi, gépi
5.	Prémium fehér	60 hl/ha seprős újbor	kézi
6.	Prémium vörös	60 hl/ha seprős újbor	kézi
7.	Prémium Bikavér	60 hl/ha seprős újbor	kézi
8.	Prémium Óvörös	60 hl/ha seprős újbor	kézi

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam	Szüret módja
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor	kézi, gépi
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor	kézi, gépi

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Traminer, Viognier, Zefír, Zenit, Zöld szagos, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Kadarka,
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Malbec, Mészikadar
3.	Vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Biborkadarka, Alibernet, Turán, Tannat, Sagrantino, Malbec, Mészikadar
4.	Bikavér	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Biborkadarka, Alibernet, Turán, Tannat, Sagrantino, Malbec, Mészikadar
5.	Prémium fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Királyleányka, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai Rizling, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Szürkebarát, Traminer, Viognier, Zenit, Zöld veltelíni
6.	Prémium vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Syrah,
7.	Prémium Bikavér	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Syrah,
8.	Prémium Óvörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Syrah,

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Traminer, Viognier, Zefír, Zenit, Zöld szagos, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Kadarka,
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Malbec, Mészikadar

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A borvidék a Szekszárdi-dombságon és a Geresdi-dombság északkeleti részén terül el. Az észak-déli csapású dombvidéktől nyugatra a 680 méter magas Mecsek-hegység nyúlványai, keleti felében pedig a Sárköz síksága, a Gemenci Tájvédelmi Körzet húzódik, amelyet a Duna folyó határol.

A Szekszárdi borvidék dűlőire a nagy formagazdagság jellemző. A Szekszárdi borvidék klímája alakításában az atlanti és a mediterrán hatás a döntő, de jelentős a kontinentális klíma befolyása is. Különösen fontos a Duna éghajlat-befolyásoló hatása a borvidéken. A hatalmas folyó vízfelszíne visszatükrözi a napsugárzást, illetve a hatalmas víztömeg jelentősen csökkenti a szélsőséges hőmérsékletváltozások hatásait.

A napsütéses órák száma a Szekszárdi borvidéken sok év átlagát tekintve 2050-2100 óra. Ez a szőlőre nézve országos viszonylatban is az évek többségében a legkedvezőbb. A forró, a napfényben gazdag nyár és ősz, a „vénasszonyok nyara” még a kései érésű szőlőfajták Kadarka, Cabernet, Olasz rizling, Rajnai rizling bogyóinak fajtajelleges beérését, szép színének, finom ízgazdagságának kialakulását is lehetővé teszik.

Az évi csapadékmennyiség Szekszárdon átlagosan 598 mm. Ez a csapadékmennyiség a szőlő normális fejlődéséhez elengedő, az évi középhőmérséklet 11,3 °C.

Szekszárdi-dombság különböző, szabálytalan irányú dombhátakból és dombsorokból, valamint zezugos futású eróziós völgyekből áll. A széles (100-200 m) platójú ép töréslépcsők 100-150 m magasságra emelkednek. A dombsorokat, völgyközi hátakat asztal síma platókat (20-40 m) lösztakaró borítja, míg a lejtőket, töréslépcsőket és az idősebb deráziós völgyek fenekét vékony (1-7 m) lejtőtörmelékes lösz fedi. Jellemzőek a Ramann-féle barna erdőtalajok, különböző mértékben erodált változatai, de gyakoriak a löszkopárok is.

b) Emberi tényezők:

A mai borvidék területén a szőlőkultúra meghonosodását kedvező természeti adottságok a történelem előtti korokban is lehetővé tették.

1845-ben két kőkoporsó (sarkophag) került itt elő, az egyik szépen faragott fehér márványból. Ennek egyik oldalán kettős kehelyből szerteágazó szőlővessző látható, a levelek között szőlőfürtökkel. A szőlőág és a koporsóban talált áttört művű üvegtálacska, az ún. "vasdiatrea" felirata - *Áldozz a Pásztornak, ígyál és élni fogsz!* - azt bizonyítja, hogy a kőkoporsóban eltemetett előkelő nő már keresztény volt. A sarkophagban volt egy üvegkorsó is, melyben olaj -, méz- és borkeveréket találtak. Ez is bizonyítja, ha nem is a szőlőültetés kezdete, de annak kiterjesztése a rómaiakhoz fűződik.

I. István király Alisca helyén a római Mursa és Aquincum városokat összekötő út mentén új települést hozott létre, amely I. Béla király idejében a Szekszárd nevet kapta. I. Béla király a szekszárdi bencés apátsági kolostor 1061-ben kelt alapítólevelében az apátság határainak kijelölésénél szőlőskerteket említ: Csint, Bikát, Fövestelket.

Ettől kezdve számos középkori oklevél jelöl Szekszárd környékén szőlőt, bort és musttizedet.

A modern mezőgazdasági módszereket meghonosító szerzetesrend monostora felépítésekor homokkővet a templom altalajából nyertek, s ezzel egyúttal kitűnő és hatalmas pincéket alakíthattak ki.

A tatárjárás után, egy 1267-ből származó oklevél értékes szőlőket említ Szekszárdon. 1272-ben IV. László a legértékesebb birtokrészeként említi a várost környező hegyoldalakon díszlő szőlőket, amikor a szekszárdi apátságot megerősíti birtokaiban.

A bortermelésnek a török uralom sem vetett véget, bár a szőlőskertek sok kárt szenvedtek az itt folyó csaták, harcok nyomán. A török uralom alatt a hódolt területek magyar bortermelése nagy átalakuláson ment keresztül. A hódoltság ideje alatt terjedt el a "török szőlő", a "török fekete", mely szerb közvetítéssel kapta a kadarka nevet, mely jó minőségű bort adott.

Ekkoriban terjedhetett el a vörös bor készítésének sajátos módja Magyarországon. Feltehetően a balkáni telepések, a rácok hozták magukkal az első kácikat. A felfelé szűkülő kádakba helyezett, összetört szőlőszemeket kocányostul hagyták megerjedni. A folyamatot a csömöge mozgatásával segítették és követték. A forrás után az anyag csaknem száraz tetejét lesározták, a bor pedig mozgásával kiáztatta a további cersavakat és a maradék színanyagot. Ezzel nehéz sűrű, beltartalma miatt pedig állandó és a szállítás viszontagságait jó bíró bort nyertek. Elmondhatjuk, hogy ezen eljárás a mai zárt erjesztés előképe.

A hódoltság idején, 1591-ben jegyezte fel báró Wratislaw lengyel főúr magyarországi utazása alkalmával, amikor a környéken megpihent: "Itt kitűnő bor terem, nagyszerűen felüdültünk, sőt palackjainkat is megtöltöttük, amit később nem is bántunk meg...".

A török kiűzésének harcai a XVII. sz. utolsó évtizedében újabb megpróbáltatásokat jelentettek mind a lakosságnak, mind a szőlőknek, borpincéknek. A lakosság elmenekült a harcok elől, a házakat a katonaság rombolta, a szőlőskertek műveletlenekké váltak. A felszabadult területek lassanként benépesedtek, az elhagyott földeket művelés alá vonták. Az elnéptelenedett megyékbe külföldi telepések érkeztek.

Az 1700-as évek elején Hessenből és Pfalzból tömegesen érkeztek a városba német telepések. A megújuló életben a szőlőtermelés, a bor jelentős alapot nyújtott. A betelepült sváb lakosság munkaszeretete, szorgalma, a magukkal hozott kultúra előnyösen hatott a szőlőművelés fejlődésére.

A múlt század második felében a borkivitel tételeiben egyre gyakrabban szerepel a szekszárdi bor, amelyet Obert Druit 1865-ben Európa legkiválóbb borai között említ meg. A szekszárdi bor nagy tisztelője volt Liszt Ferenc is, aki nemcsak ittjártakor fogyasztotta, hanem néhányszor hangversenyútjaira is vitt belőle.

Az 1880-as évek elején Mehrwerth Ignác szekszárdi főjegyző: „Jegyzőkönyv Tolna megye monográfiájának megírásához beszerzett adatokról Szekszárd nagyközséget illetőleg” című munkájában részletesen felsorolja Szekszárd szőlőhegyeit.

A hazánk bortermését visszavető filoxera- és perenoszpórájárvány Szekszárdra az 1880-as évek végén érkezett meg. A mérsékeltebb pusztulás annak volt köszönhető, hogy a megye korán intézkedett a védekezésről. Már 1881-ben megalakult Tolna Vármegye Philoxera Bizottsága, majd 1886-ban Roboz Zoltánt filoxerabiztosnak jelölte ki a vármegye, aki a szaktanácsadás mellett a védekezést szervezte és vezette.

Az újratelepítés a betegségnek ellenálló amerikai alanyokkal új honfoglalás a szekszárdi szőlőhegyeken.

Miután a filoxéra pusztítását kiheverte a borvidék, az országban elsőként itt készítenek mozgófilmet a szőlőtermesztésről, szüretéről 1908-ban.

A Pinceszövetkezet 1929. márciusában alakult meg. Az alapszabály a szövetkezet célját Szekszárd és vidéke jellegének megfelelő egységes bor előállításában jelölte meg. Kizárólag a tagjaitól átvett bor kezelését, házasítását végezhetette.

1936-ban megalakult a Magyar Szőlősgazdák Országos Borértékesítő Szövetkezete, amely szabott áron felvásárolta a borkínálatot. Ennek érdekében több ezer hl. befogadású állami pincét építettek Bátaszéken. A háború pusztításai után évekbe telt, amíg újra termelni kezdtek a pincék. 1949-ben megtörtént az államosítás, amely meghatározta a következő negyven évre a borvidék történetét.

A rendszerváltás után megkezdődött a privatizáció, új struktúra alakult ki, amely napjainkban meghatározza a borvidék szerkezetét.

Az elmúlt időszakban igény merült fel egy magasabb borkategória meghatározására, ezért szükséges az OEM Szekszárd prémium bor bevezetése. A mennyiségi korlátozással érhető el egy nagy formátumú, komplex bor előállítása. A magasabb minőség magasabb értékkel párosul. Dűlő név feltüntetésével készült bor, csak a szekszárdi prémium bor esetén lehetséges, ezzel is biztosítva a minőséget, eredetvédelmet.

2. A borok leírása:

A Szekszárdi borok zömét a lekerekedett savszerkezetű érett tannintartalmú borok adják. A talaj és klimatikus viszonyok következtében a fehér borok könnyűek melyek meghatározó jegye mindig a virágos vagy gyümölcsös illat. A fehér borokban sav- alkohol-glicerín-cukor egyensúly érzékelhető. A rozéborok könnyedek, élénk savérzetű, gyümölcsös illataromájúak. A vörösborokat a kiegyensúlyozott, könnyen fogyasztható, telt ízű, a fűszeres ízű nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű elegáns tanninú borok alkotják.

A prémium borok nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű borok, melyben a fahordós és palackos érlelésből adódóan a tercier illataromák dominálnak.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A szekszárdi dombság vastag lösztakarója kitűnő alapot biztosít a kékszőlők termesztésének. A löszön mintegy 10.000 évvel ezelőtt, a holocénban löszvályog, homokos-közzettörmelékcs vályogtalaj, kisebb részben pannon homokkal kevert lösz alakult ki. A szőlőtermesztés szempontjából rendkívül szerencsés, hogy a lösz mindig tartalmaz legalább 5–7% aktív meszet, de előfordulnak talajok akár 10–30% mésztartalommal is. Ez lényegesen gazdagabb, komplexebb ízvilágot kölcsönöz a bornak. A Geresdi-dombvidékhez tartozó területen már agyagbemosódásos barna erdőtalajok is megjelennek. A talajok vízgazdálkodása és tápanyag gazdálkodása nagyon jó kiváló ízvilágú borokat lehet előállítani. A szelíd dombvonulatok csalogató völgyek, völgykatlanok teszik változatossá a borvidéket, különleges mikroklímájú helyek adnak nagy gazdagságot, a szőlő fejlődéséhez, éréséhez.

A klimatikus tényezők, a domborzat, a talaj, az ökológiai adottságok a Szekszárdi borvidéken harmonikus környezetet biztosítanak a szőlőnek. A borvidék mind a minőségi vörösborszőlő-fajták, mind pedig a minőségi fehérborszőlő-fajták termesztésére és prémium borok előállítására kiválóan alkalmas.

B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**1. A körülhatárolt terület bemutatása****a) Természeti és kulturális tényezők:**

A VII./A./1./a) pontban leírtakkal megegyező.

b) Emberi tényezők:

A versenyképes technológiai fejlesztéseknek köszönhetően a borászatok már több évtizede készítenek szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbort a lehatárolt termőterületen.

2. A borok leírása

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

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A klimatikus tényezők, a domborzat, a talaj, az ökológiai adottságok a Szekszárdi borvidéken harmonikus környezetet biztosítanak a szőlőnek. A boroknál a szén-dioxid hozzáadása kiemeli a borok gyümölcsös illatát, zamata gazdagságát, üde jellegét és az elegáns savtartalmát.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- a) A Szekszárdi oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok címkéjén cukortartalomnak megfelelő kifejezés feltüntetése a hatályos jogszabályok szerint kötelező.
- b) A Szekszárdi Bikavér esetében a bikaalak, bikafej, vagy erre emlékeztető figurát ábrázoló kép, jelölhető a Szekszárdi Bikavér címkéjén.
- c) A Szekszárdi Bikavér esetében a bikavér szó idegen nyelven, vagy bármilyen, a bikavérre utaló magyar vagy idegen nyelvű kifejezés nem jelölhető a Szekszárdi Bikavér címkéjén.
- d) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának és az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén engedélyezett a feltüntetése.
- e) Szekszárd oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- f) A „Szekszárd” oltalom alatt álló eredetmegjelölést helyettesítheti a „Szekszárdi”, illetve a „Szekszárdi borvidék” megjelölés.
- g) Valamennyi, település nevének –i képzős változata használható jelölés.
- h) „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Szekszárdi boron feltüntethető.
- i) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, rose kifejezéssel.
- j) A Küvé 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. A küvé bor helyettesíthető a cuvée vagy házasítás kifejezéssel.
- k) Alibernet, Biborkadarka, Turán, Tannat és Sagrantino fajták önállóan nem jelölhetőek a címkén.
- l) Öreg tőkék bora kifejezés akkor tüntethető fel, ha egy adott bor legalább 85%-ban 40 évesnél idősebb szőlőültetvényről származik.
- m) Címkén feltüntethető kifejezések
 - i) Szekszárdi bor: A Szekszárdi borok címkéjén feltüntethető a „classic” kifejezés, azon borokon, mely borok legalább egy hónapos érlelést kaptak, kiszírelése csak az üvegpalackban történhet.
 - ii) Szekszárdi Prémium bor: A Szekszárdi prémium borok címkéjén feltüntethető a „Reserve” és a „Válogatás” kifejezések, azon borokon, mely borok legalább két évig fahordós érlelést kaptak
- n) Feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk, és feltüntetésük szabályai:
 - Települések: Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Várdomb, Zomba
 - Dűlők:

Településnév	Dűlő név
Báta	Cenege, Cserhát, Borzás, Somos, Rigóvár, Szénás, Vakszer, Szilos, Csóka-hegy, Bödei-hegy, Látó-hegy
Bátaszék	Rác-hegy, Diós-völgy, Sváb-hegy, Lajvéri-szőlők, Szentá-hegy, Leperd, Nagy-Oros, Kis-Oros, Szentai-hegyhát, Orbán-hegy, Felső-Martinca, Martinca, Közép-hegy, Farkasdi-hegyhát, Farkasd
Alsónyék	Bazsó-hegy, Belső-Szeles, Gubac-hegy, Kerek-hegy, Kesztc, Mórággyi-dűlő, Nyéki-hegy (Felső-hegy, Közép-hegy, Nagy-hegy), Szeles-hát
Alsónána	Első-völgy (Erstestál), Erdei-földek (Waldfeld), Felső-Malidol, Kesztc, Közép-tető (Mittelkopp), Kürtös-hegy (Kortas), Szarvas-tető, Luk (Loch), Malidol, Réz-hegy (Riessberg), Szabad-földek (Freisticker), Várdombi-magaslat (Várdombberháhe) Wiesesticke
Várdomb	Bazsó-hegy, Hitteweingarten, Józan, Közép-hegy, Nánai-magaslat, Pilisi-hegy, Temetői-szőlők
Szekszárd	Agárdi-völgy, Almás, Bagó-völgy, Bakta, Balparásztá, Balremete, Baranya-völgy, Batti kereszt, Bence-völgy, Bodzás, Bödö, Cinka, Cserhát, Csötönyi-völgy, Ebes, Előhegy, Faluhely, Fuchs-völgy, Gesztenyész, Görögszó, Gurovica, Gurovica-tető, Gyűszű-völgy, Hidaspetre, Iván-völgy, Jobbparásztá, Jobbremete, Kerék-hegy, Leányvár, Lisztos-völgy, Malom-oldal, Mözsi-hegy, Palánki-hegy, Porkoláb-völgy, Sauli-völgy, Strázsa-hegy, Szilfán alul, Tót-völgy, Virág-hegy
Decs	Arany-domb, Alsó-hegy, Görögszó, Kút-völgy
Sióagárd	Leányvár
Zomba	Szentgál, Leányvár
Szálka	Pincehegy (Kellerberg)

- Kisebb földrajzi egység nevét tartalmazó védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt Szekszárdi bor esetében nem kell alkalmazni a település- és dűlőfeltüntetés általános szabályait.
- Településfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlőnek legalább 85%-ának, dűlőfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlő legalább 95 %-ának az adott egységből kell származnia.

o) Feltüntethető szabályozott kifejezések:

A. BOR

	Bortípus	Siller vagy kastélyos	Cuvée, Küvé vagy Házasítás	Primőr vagy Újbor	<ul style="list-style-type: none"> • „barrique” • “Barrique-ban érlelt” • “...hordóban érlelt” 	<ul style="list-style-type: none"> • barrique-ban erjesztett” • “...hordóban erjesztett”
1.	Fehér	-	+	+	+	+
2.	Rozé	-	+	+	-	-
3.	Vörös	+	+	+	+	-
4.	Bikavér	-	-	-	+	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható + a kifejezés használható

	Bortípus	Muzeális bor	Főbor	Öreg tőkék bora	Virgin vintage vagy első szüret	Válogatott szüretelésű bor	Cuvée vagy Küvé vagy Házasítás	Dűlő feltüntetés	Késői szüretelésű bor	<ul style="list-style-type: none"> barrique, "Barrique-ban érlelt" "...hordóban érlelt"
5.	Prémium fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.	Prémium vörös	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7.	Prémium Bikavér	+	-	-	-	-	-	+	-	+
8.	Prémium Óvörös	+	-	+	-	+	+	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható + a kifejezés használható

B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus	Cuvée, Küvé vagy Házasítás	Primőr vagy Újbor
Fehér	+	+
Rozér	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható + a kifejezés használható

- p) A Bikavér bor valamint a Prémium borok esetén kötelező az évjárat feltüntetése
- q) A Szekszárdi OEM Prémium bor csak prémium borral pótolható 15%-ban.
- r) A Prémium Bikavér esetében a Szekszárdi Prémium Bikavér címkéjén a bikaalak, bikafej, vagy erre emlékeztető figurát ábrázoló kép, valamint a bikavér szó idegen nyelven, vagy bármilyen, a bikavérre utaló magyar vagy idegen nyelvű kifejezés nem jelölhető

2. Szőlőfeldolgozás a termőhelyen kívül:

A. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös
4. Bikavér

Bács-Kiskun megye: Baja, Bátmonostor, Borota, Csátalja, Érsekcsanád, Izsák, Akasztó, Bócsa, Csengőd, Kaskantyú, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert, Tabdi, Kiskunhalas, Kiskunmajsa,

Baranya megye Borvidéki települései

Fejér megye: Etyek, Pázmánd,

Somogy megye: Balatonboglár, Balatonlelle,

Tolna megye Borvidéki települései

Bortípusok:

5. Prémium fehér
6. Prémium vörös
7. Prémium Bikavér
8. Prémium Óvörös

Tolna megye: Fácánkert

Baranya megye: Mecseknádasd

B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bács-Kiskun megye: Baja, Bátmonostor, Borota, Csátalja, Érsekcsanád, Izsák, Akasztó, Bócsa, Csengőd, Kaskantyú, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert, Tabdi, Kiskunhalas, Kiskunmajsa,

Baranya megye Borvidéki települései

Fejér megye: Etyek, Pázmánd,

Somogy megye: Balatonboglár, Balatonlelle,

Tolna megye Borvidéki települései

3. Kiszerezés:

A. BOR

	Bortípus	A kiszerezés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
1.	Fehér	-	-
2.	Rozé	-	-
3.	Vörös	-	-
4.	Bikavér	Csak üveg palack	szüretet követő év december 31.
5.	Prémium fehér	0,1875 l, 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 liter űrtartalmú üvegpalackban	szüretet követő 8. hónap
6.	Prémium vörös	0,1875 l, 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 liter űrtartalmú üvegpalackban	szüretet követő év december 31.
7.	Prémium Bikavér	0,1875 l, 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 liter űrtartalmú üvegpalackban	szüretet követő második év december 31.
8.	Prémium Óvörös	0,1875 l, 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 liter űrtartalmú üvegpalackban	szüretet követő ötödik év

- Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.
- Primőr vagy újbórl jelölésű bor a szüretet követő év március 31-ig hozható forgalomba.

B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A kiszerezés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
1.	Fehér	csak üveg palack	-

2.	Rozé	csak üveg palack	-
----	------	------------------	---

- Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.
- Primőr vagy újbor jelölésű bor a szüretet követő év március 31-ig hozható forgalomba.

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

4.1. Nyilvántartások

Szekszárdi borok készítése esetén a szőlőültetvényre és borászati üzemre vonatkozó különös nyilvántartások a következők:

- a. keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- b. forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- c. Hegyközségi Tanács/Hegyközség által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- d. pincekönyv;
- e. Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- f. az érzékszervi minősítést végző Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatóság minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve;

4.2. Bejelentések

4.2.1. Termelési szándék bejelentése

Az 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, ezen szándékáról módosító nyilatkozatot nem tesz.

4.2.2. Szekszárdi prémium bor termeléséhez kötött bejelentések:

Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen Prémium bortípus 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 a területileg illetékes hegyközségnél, ezen szándékáról módosító nyilatkozatot nem tesz.

4.2.3. Kiszerezés előzetes bejelentése:

A palackozó az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék kiszerezésének megkezdése előtt legkésőbb 5 munkanappal köteles bejelenteni a palackozás tényét a Hegyközségi Tanács Szekszárd titkárnak, amennyiben a kiszerezés a Szekszárdi Borvidék lehatárolt településein kívül történik.

5. A borok mintavétele és érzékszervi minősítése

A forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges, valamint a kereskedelemből ellenőrzési minták érzékszervi minősítésére kijelölt szervezet a Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatóság.

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 Bor és Alkoholos Italok Igazgatósága
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@nebih.gov.hu

Web: <http://www.nebih.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

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

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

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: nograd@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@mgszh.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: tolna@mgszh.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: vas@mgszh.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre:

- A borászati 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

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum
1. Strukturális elemek		
Lehatárolás	Adminisztratív HEGYIR, VINGIS,	Kataszteri lap: záradék vagy jegyzőkönyv
Szőlőültetvény	Adminisztratív, HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Záradék vagy jegyzőkönyv Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv
Pincetechnológia	Adminisztratív HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekataszteri nyilvántartó lap: Záradék vagy jegyzőkönyv Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv
2. évjáratfüggő elemek		
2.1. Szőlő eredetének igazolása		
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv
Szőlészeti technológia	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	Záradék vagy jegyzőkönyv Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv
Szüret módja	Adminisztratív Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	Záradék vagy jegyzőkönyv Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv
Szőlő származása, mennyisége és minősége	Adminisztratív ellenőrzés	Kiadott szőlőszármazási bizonyítvány
2.2 Bor eredetének igazolása		
Bor eredete, mennyisége és minősége	Adminisztratív ellenőrzés	Első borszármazási bizonyítvány
Tovább-feldolgozásra átadott bor	Adminisztratív ellenőrzés	Borszármazási bizonyítvány
Alkalmazott borászati technológia	Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv
3. Forgalomba hozatali eljárás		
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány

A Tolna OEM termékleírás módosítási kérelme**I. A kérelem benyújtója**

Név: Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Cím: 7150 Bonyhád, Zrínyi utca 3.
Telefonszám: 74/452 285, 30/916 3585, 20/545 5734
E-mail cím: tolnaiborvidek@gmail.com, andasboka@gmail.com
Képviselő: Schmidt Győző, Tolnai Borvidék elnöke
Képviselt felek:

Bóka András (Pálfa, 20 545 5734)
Both Attila (Varsád, 30 852 6314)
Feil Jánosné (Németkér, 30 866 4561)
Horváthné Bokros Julianna (Fürged, 30 697 2915)
Illés Péter (Cikó, 30 245 9466)
Mucsi Zalán (Gyönk, 70 775 5757)
Weinreich Tóni (Pári, 30 424 6036)
Kerekes László (Nagyvejke, 30/946 5634)

Tolna OEM Termékleírás érintett Hegyközségei:

Észak-Tolnai Hegyközség, Hegyközség Paks, Kölesdi Hegyközség, Völgységi Hegyközség.

II. Földrajzi árujelző: Tolna/Tolnai 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 Tolna termékleírásban rögzített termőhely bővítése Cikó településsel.**a) A termékleírás érintett fejezetei:**

- IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET
- VIII./1./A A kisebb földrajzi egységek feltüntetésére vonatkozó szabályok

b) Indoklás:

2. számú melléklet: Cikó indoklás

- Közjegyzői kérelem
- Borminőség a termőhely kapcsolatát alátámasztandó NÉBIH kóstolási jegyzőkönyvek
- Borminőség a termőhely kapcsolatát alátámasztandó helyi kóstolási jegyzőkönyvek
- Közgyűlési határozat a település befogadásáról
- Közgyűlési jegyzőkönyv a termékleírás módosításának előterjesztéséről

c) A módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

2. A Tolna termékleírásban rögzített termőhely bővítése Fürged településsel.**a) A termékleírás érintett fejezetei:**

- IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET
- VIII./1./A A kisebb földrajzi egységek feltüntetésére vonatkozó szabályok

b) Indoklás:

3. számú melléklet: Fürged indoklás

- Közjegyzői kérelem
- Földrajzi- és kulturális eredet igazolása
- Borminőség a termőhely kapcsolatát alátámasztandó NÉBIH kóstolási jegyzőkönyvek
- Borminőség a termőhely kapcsolatát alátámasztandó helyi kóstolási jegyzőkönyvek

- Közgyűlési határozat a település befogadásáról
 - Közgyűlési jegyzőkönyv a termékleírás módosításának előterjesztéséről
- c) A módosítás alkalmazása:
2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

3. A Tolna termékleírásban rögzített termőhely bővítése Németkér településsel.

a) A termékleírás érintett fejezetei:

- IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET
- VIII./1./A A kisebb földrajzi egységek feltüntetésére vonatkozó szabályok

b) Indoklás:

5. számú melléklet: Németkér indoklás

- Közjegyzői kérelem
- Földrajzi- és kulturális eredet igazolása
- Borminőség a termőhely kapcsolatát alátámasztandó NÉBIH kóstolási jegyzőkönyvek
- Borminőség a termőhely kapcsolatát alátámasztandó helyi kóstolási jegyzőkönyvek
- Közgyűlési határozat a település befogadásáról
- Közgyűlési jegyzőkönyv a termékleírás módosításának előterjesztéséről

c) A módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

4. A Tolna termékleírásban rögzített termőhely bővítése Pálfa településsel.

a) A termékleírás érintett fejezetei:

- IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET
- VIII./1./A A kisebb földrajzi egységek feltüntetésére vonatkozó szabályok

b) Indoklás:

6. számú melléklet: Pálfa indoklás

- Közjegyzői kérelem
- Földrajzi- és kulturális eredet igazolása
- Borminőség a termőhely kapcsolatát alátámasztandó NÉBIH kóstolási jegyzőkönyvek
- Borminőség a termőhely kapcsolatát alátámasztandó helyi kóstolási jegyzőkönyvek
- Közgyűlési határozat a település befogadásáról
- Közgyűlési jegyzőkönyv a termékleírás módosításának előterjesztéséről

c) A módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

5. A Tolna termékleírásban rögzített termőhely bővítése Pári településsel.

a) A termékleírás érintett fejezetei:

- IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET
- VIII./1./A A kisebb földrajzi egységek feltüntetésére vonatkozó szabályok

b) Indoklás:

7. számú melléklet: Pári indoklás

- Közjegyzői kérelem
- Földrajzi- és kulturális eredet igazolása
- Borminőség a termőhely kapcsolatát alátámasztandó NÉBIH kóstolási jegyzőkönyvek
- Borminőség a termőhely kapcsolatát alátámasztandó helyi kóstolási jegyzőkönyvek
- Közgyűlési határozat a település befogadásáról
- Közgyűlési jegyzőkönyv a termékleírás módosításának előterjesztéséről

c) A módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

6. A Tolna termékleírásban rögzített dűlők számának bővítése: Ködmön-hegy dűlővel

a) A termékleírás érintett fejezetei:

- VIII./1./A A kisebb földrajzi egységek feltüntetésére vonatkozó szabályok

b) Indoklás:

9. számú melléklet: Ködmön-hegy indoklás

- Borminőség a termőhely kapcsolatát alátámasztandó NÉBIH kóstolási jegyzőkönyvek
- Közgyűlési jegyzőkönyv a termékleírás módosításának előterjesztéséről

c) A módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

7. 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 borászatok a változó piaci igényeket figyelembe véve kezdték el készíteni a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokat. Az elérhető technológiai fejlesztések lehetővé tették az egyre jobb minőség elérését, ami további kereslet és termelésbővülést tett lehetővé. A kiváló Tolnai OEM borokból a termékleírásnak megfelelően egységes és magas minőségű termék előállítására is lehetőség nyílik.

c) A módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

8. A pezsgő 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 piaci kereslet és a borászok vállalkozó kedve összegződött és készíteni kezdtek különböző pezsgőket. A borvidék területén már régi múltú a pezsgő alapborok termelése. A létrejött családi pincészetek termékeik körét bővítik saját pezsgőikkel. A Tolnai OEM termékleírásban felsorolt szőlőfajtákból különösen jó minőségű pezsgők készülnek, ez az egységes és magasabb minőség elérését teszi lehetővé.

c) A módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

9. Új engedélyezett fajták: Furmint

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VI. Engedélyezett szőlőfajták

b) indoklás:

A borfogyasztási szokások folyamatosan változnak, a termelők igyekeznek alkalmazkodni ehhez. A lehatárolt területen növekszik a fehér és illatos fajták részaránya. A kérelmezett fajták némelyikéből már régóta megbízható minőségű bor készül, míg másik fontos szempont lehet, hogy a Furmint Magyarország olyan fehér borszőlő fajtája lehet amire egységes bormarketinget lehet felépíteni.

c) A módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

10. A lehatárolt területen kívüli előállítás településeinek módosítása: Varsád felvétele**a) a termékleírás érintett fejezetei:**

- VIII/1./E A Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor előállítása csak a felsorolt megyék településein engedélyezett a körülhatárolt területen kívül

b) indoklás:

A felsorolt településen olyan borászati üzem van, ahol a Tolnai OEM lehatárolt területéről származó szőlőjét, a borászati üzem tulajdonosa szeretné feldolgozni.

c) A módosítás alkalmazása:

2016/2017-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

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)

11. A borászati hatóság névváltozása miatti változtatások (technikai)**a) a termékleírás érintett fejezetei:**

- IX. Ellenőrzés

b) indoklás: technikai módosítás

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.

Bonyhád, 2016. június 22.

Schmidt Győző
elnök

A
TOLNA
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 7150 Bonyhád, Zrínyi utca 3.

e-mail cím: tolnaiborvidek@gmail.com, andasboka@gmail.com

I. NÉV

Tolna/Tolnai

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

42. Fehér

43. Rozé

44. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	9,0	4,5	9,0	1,08
2.	Rozé	9,0	4,5	9,0	1,08
3.	Vörös	9,0	4,5	9,0	1,2
A maximális összes kénssav tartalom és a maximális összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint					

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A fehérborok színe a halványzöldtől az erőteljesebb szalmasárgáig az alkalmazott technológiától függően nagy változatosságot mutat. Határozott sav szerkezetű, gyümölcsös jellegű, vegetális illat és íz világú többnyire tölgyfás aromák nélküli, egyértelműen felismerhető fajtajelleggel jellemezhető lendületes borok. A száraz, félédes vagy édes fehérborok, melyek meghatározó jegye mindig a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat, lágy savérzettel jellemezhetőek.
2.	Rozé	A rozék színe nagy változatosságot mutat: a halvány rózsaszín, ibolya vagy lazac színűtől az epres, málnás, színig. Általánosan jellemző rájuk a könnyed, élénk, elegáns savérzet, gyümölcsös illataroma, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilág.
3.	Vörös	A vörösborok színe a halvány rubintól az erőteljesebb rubinon át a gránátvörösig sokféle árnyalatban jelenik meg, megőrizve a fajtára jellemző színt. A vörösborok egy része gyümölcsös: fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromával, azonnali fogyasztásra elkészítve, alacsony alkoholtartalommal, ezek legfőbb jellemzőjük a lágy, sima struktúra. A másik része közepesen telt, és testes vörösborok. piros és feketebogyós illataromájú, telt ízű, melyekben a tölgyfa íz, és a tannin nem uralkodó. Főbb jellemzőjük a gazdag ízvilág és a bársonyos struktúra.

2. PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on) [bar]
1.	Fehér	9	9	4-10	1,08	min. 3,5
2.	Rozé	9	9	4-10	1,08	min. 3,5
3.	Vörös	9	9	4-10	1,08	min. 3,5
A maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint A maximális összes cukor tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint						

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halvány sárgától az aranyáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal. A második alkoholos erjedésből származó szén-sav finom gyöngyözése végigkíséri a köstölés teljes folyamatát.
2.	Rozé	Színe a világos hagymahéjtól a világos pirosig terjedhet. Ízében és illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, amihez kellemes savegyensúly társul.
3.	Vörös	Színe a rubintól a mélyvörösig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal.

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on) [bar]
1.	Fehér	9	9	4-10	1,08	1-2,5
2.	Rozé	9	9	4-10	1,08	1-2,5
3.	Vörös	9	9	4-10	1,08	1-2,5
A maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint						
A maximális összes cukor tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint						

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a zöldes fehértől az aranyárga színig terjedhet, minden esetben gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek.
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világos pirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek.
3.	Vörös	Színe a pirostól a rubinon, és a bíborvörösön át a mélyvörösig terjedhet, minden esetben a fajtára jellemző gyümölcsös illat és íz jellemzi.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. „Késői szüretelésű bor”, „válogatott szüretelésű bor” hagyományos kifejezéssel, valamint „töppedt szőlőből készült bor” korlátozottan használható kifejezéssel ellátott, valamint a dűlő feltüntetéses **Tolnai borászati termékek** előállítása során a must természetes alkoholtartalmának növelése és a bor édesítése tilos.

2. A dűlő szelektált borokat legalább hat hónapig tölgyfa hordóban kell érlelni.

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

A szőlő művelésmódja, térállása:

A 2009. július 31-e előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borászati termék a 2035/2036-os borpiaci évig.

Új ültetvényekre vonatkozó szabályok:

A 2009. augusztus 1-e után létesített ültetvények esetében:

- A tőkehelyek száma nem lehet alacsonyabb, mint 3300 db/ha.
- A kialakítható sortávolság nem lehet kevesebb, mint 2 méter, illetve több mint 3,5 méter,
- A kialakítható tőtávolság nem lehet kevesebb, mint 0,6 méter, illetve több mint 1,2 méter,

A szüret módja:

Kézi és gépi szüret megengedett minden Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék esetén. Ez alól kivételt jelent a dűlőszelektált, a válogatott szüretelés, késői szüretelésű és töppedt szőlőből készült kifejezéssel megkülönböztetett Tolnai bor, mely csak kézzel szüretelhető.

A szőlő minősége:

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális természetes potenciális alkoholtartalma (%vol)
1.	Fehér	151,5	9,0
2.	Rozé	151,5	9,0
3.	Vörös	151,5	9,0

2. PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális természetes potenciális alkoholtartalma (%vol)
1.	Fehér	151,5	9,0
2.	Rozé	151,5	9,0
3.	Vörös	151,5	9,0

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális természetes potenciális alkoholtartalma (%vol)
1.	Fehér	151,5	9,0
2.	Rozé	151,5	9,0
3.	Vörös	151,5	9,0

Szüret időpontjának meghatározása:

A szüret időpontjának meghatározásában a hegyközségi tanács választmánya az illetékes. A szüret időpontjának meghatározására és kihirdetésére vonatkozó szabályokat a borvidék rendtartása tartalmazza.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Aba, Alsószentiván, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcse, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Závod településeknek szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbtor legfeljebb 14 t/ha szőlőből. Dűlőnév feltüntetése esetén legfeljebb 80 hl/ha seprős újbtor legfeljebb 11 t/ha szőlőből
2.	Rozé	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbtor legfeljebb 14 t/ha szőlőből. Dűlőnév feltüntetése esetén legfeljebb 80 hl/ha seprős újbtor legfeljebb 11 t/ha szőlőből
3.	Vörös	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbtor legfeljebb 14 t/ha szőlőből. Dűlőnév feltüntetése esetén legfeljebb 80 hl/ha seprős újbtor legfeljebb 11 t/ha szőlőből

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbtor legfeljebb 14 t/ha szőlőből
2.	Rozé	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbtor legfeljebb 14 t/ha szőlőből
3.	Vörös	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbtor legfeljebb 14 t/ha szőlőből

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbtor legfeljebb 14 t/ha szőlőből
2.	Rozé	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbtor legfeljebb 14 t/ha szőlőből
3.	Vörös	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbtor legfeljebb 14 t/ha szőlőből

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

Bortípusok:	Engedélyezett fajták
Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint , Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Nektár, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Zenit, Zengő, Pinot noir, Kadarka
Rozé	Blauburger, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
Vörös	Alibernet, Béborkadarka, Blauburger, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

2. PEZSGŐ

Bortípusok:	Engedélyezett fajták
Fehér	Chardonnay, Furmint, Pinot blanc, Pinot noir (fehér), Rajnai rizling, Zöld veltelíni
Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:	Engedélyezett fajták
Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, fehér Kadarka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Szürkebarát, Zöld veltelíni
Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A Tolnai borvidék Magyarország déli részén, nagyobb részben Tolna megyében kisebb részben Baranya és Fejér megyékben található. A tolnai szőlők többnyire enyhe lejtésű, kedvező, délies kitettségű, védett domboldalakon, lankákon létesültek.

A borvidék legfontosabb és szinte egyeduralkodó felszíni képződménye és így leggyakoribb talajképző kőzete a lösz. A löszréteg vastagsága például Hőgyésznél eléri a 70 métert. A szőlőültetvények kisebb részben (pl. Pincehely, Hőgyész, Dúzs térségében) homokon települtek.

A Tolnai-dombsághoz és Külső-Somogyhoz tartozó szőlőterületek uralkodó talajtípusai a barnaföldek (Ramann-féle barna erdőtalajok), az agyagbemosódásos barna erdőtalajok, de előfordulnak szőlőültetvények mészeledékes csernozjom talajokon is.

A Tolnai Borvidék dombos - hegyes területe a többnyire a mérsékelt meleg - mérsékelt nedves éghajlati típusba tartozik.

Elmondható, hogy mind a napfénytartam, mind a napsugárzás havi és évi összege a Tolnai borvidék területén a szőlőtermesztés számára kifejezetten kedvező. Az évi nappali megvilágítás időtartama 4400 óra, a tényleges napsütéses időszak egész évben elérheti a 2060 órát. Magyarország szőlőtermő tájain a napfénytartam évi összege sokéves átlagban 1800-2070 óra. Ebből látszik, hogy a Tolnai borvidék nagyon gazdag napfényben. A másik fontos tényező a hőmérséklet. A borvidéken az évi középhőmérséklet sokéves átlagban 11,8 °C, vegetációs idő alatt viszont 15,8 °C. Az ebből számított teljes hősszeg 3400 °C, a hatásos hősszeg pedig 1300 °C. Legcsapadékosabb hónap a május és a június. Az uralkodó szélirány az északnyugati.

A Tolnai borvidék területének domborzata, talajadottságai, éghajlata és vízrajza alapján a kiváló szőlő termesző területek közé sorolható.

b) Emberi tényező

A Tolnai borvidéken először a kelták, majd a rómaiak honosították meg a szőlőtermesztést.

Az Árpádkorban a szép számmal alapított apátságok mindegyikében megtalálhatjuk a jól művelt szőlőket, melyért sokat fáradoztak a bencés és cisztercita szerzetesek.

A török megszállás ezen a borvidéken is visszavetette a szőlőtermesztést. Az újrakezdés nyomán viszont jelentős területnövekedés következett be. A törökkor kereskedői többnyire Tolnán, a vidék borkereskedelmi központjában töltik meg palackjaikat vagy hordóikat, s a bor jól kibírja a szállítást is. A Dunán elhajózva többen emlegetik, hogy a szépen művelt dombok hazánk legszebb táját mutatják „mind rózsálgetes szőlők díszlenek.

A XVIII. században a megyébe települt németek tovább fejlesztették a helyi borkultúrát. A Völgységben valószínűleg az ekkor betelepülő rácok terjesztették el a Kadarka termesztését, amelyből új eljárással, héjon erjesztéssel készítettek vörösborot.

A főurak, hogy megkössék a föld megmunkálásához szükséges embereket, a betelepülő németeknek szerződésbe foglalt kedvezményeket adtak. A telepesek 6 évig mentesültek a tized, a kilenced és a robot

alól amennyiben szőlőt telepítettek. A bortermelés jövedelmező volt, mert termésüket csapszékben maguk mérhették ki Szent Györgytől Szent Mihályig.

A korabeli vélemények szerint a borvidék szőlőterülete a filoxéravészt megelőzően érte el a legnagyobb kiterjedését egész története folyamán. Az akkori szőlő és bortermelésben a vörösbor dominált. Feljegyzések tanúskodnak arról, hogy az uralkodó Kadarkának már 6-féle változatáról beszéltek. A filoxéra vész óriási károkat okozott ezen a borvidéken is. Az ellene való védekezésben a régió élenjáró munkát végzett. A próbálkozások legsikeresebb módjának a homokra történő telepítés bizonyult.

A világháborúk nyomán a szőlőültetvények újra tönkre mentek. Egybefüggő széles soros ültetvények a nagyüzemek létrejöttével honosodtak meg a borvidéken. A legrégebbi szőlőhegyek a római kortól, de a többiek is legalább az Árpádkortól megvannak a borkedvelők örömére.

A Tolnai borvidéket az 1998-es bortörvénnyel alakították ki, de az első 1893-as bortörvény a Szekszárdi Borvidéket Tolna megye teljes területében határozta meg, ezért a Tolnai borvidéket is méltán nevezhetjük történelminek.

Ez az évszázados hagyományokra épülő szőlőtermesztés a helyi emberek szaktudásának alapja.

2. A borok leírása

A Tolnai borvidéken előállított borok analitikai tulajdonságai a keletkező viszonylag magas alkohol tartalom, a különböző savak kedvező aránya, a testességet okozó anyagok képződése a borvidék klimatikus viszonyainak köszönhető.

A borvidékről kikerült borok magukon viselik az évszázados szőlőtermesztési hagyományokon felnövő és a modern ismereteket megszerző borászok kezének nyomát. Ez az érzékszervi tulajdonságokban különösen megmutatkozik a borok izgazdagságában.

Tolnai borokra jellemző a szőlőből származó gyümölcsösség és a finom ászkolásból származó illatok és ízek harmóniája. A kiegyensúlyozott sav és extrakt tartalom.

Mindezek a tulajdonságok a Tolnai borokat keresetté teszik Magyarországon kívül az Európai Unió országaiban és kívül is.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Tolnai Borvidék nagyobb dombhátaból és lankás völgyekből áll. A dombok magassága 150-200 métert is eléri. A dombokat magas mésztartalmú lösz fedi, ami a barna erdőtalajokkal keveredve a szőlő termesztéséhez kiváló talajt biztosít. Első feltétel tehát adott a kiváló szőlő előállításához.

A szőlőtermesztéshez szükséges minimális teljes hősszeg 2500°C, a minimális hatásos hősszeg viszont 1000°C, az évi középhőmérséklet pedig 9-21°C között kell, hogy legyen. Ezek a hőmérsékleti tényezők éveken keresztül kedvező hatással vannak az itt termesztett szőlő minőségére.

A harmadik tényező a lehullott csapadék mennyisége. A borvidéken évente sok éves átlagban 590 mm, a vegetációs időben 450 mm csapadék hull a szőlőre. Ettől nagyobb csapadékra nincs szüksége.

A borvidék kiváló adottságaira a legjobb bizonyíték, hogy a borvidék szőlő és bor termesztése a tárgyi emlékeket tekintve is legalább a Keltákig visszavezethető.

A kiváló szőlőből a borkészítés hagyományait követve és új ismereteket felhasználva a piacon jól eladható, külföldön is keresett borok kerülnek forgalomba a borvidék területén működő borászatoktól.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A VII./A./1./a) pontban leírtakkal megegyező.

b) Emberi tényezők:

A Tolnai borvidéken a pezsgőgyártáshoz közel fél évszázada készítenek pezsgő alapborokat.

A pezsgőkészítés hagyományait elsajátítva a borvidék termelői kezdték el a termelést, majd a Tolnai pezsgő bevezetését a piacra.

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

2. A borok leírása

A hosszabb érlelés következtében a fehér pezsgők színe a halvány sárgától az aransárgáig terjedhet, a rozé pezsgőké a hagymahéjtól a málna rózsaszínig, míg a vörös pezsgőké a rubintól a mélyvörösre. A Tolnai pezsgők Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges intenzív gyümölcsös, illetve fűszeres (rozé, vörös) íz és zamatanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek másodlagos aromákkal. A Tolnai pezsgők üde savakkal rendelkeznek.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Tolnai borvidék éghajlatát a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. A napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképesseggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához, ami különösen fontos tényező a pezsgők esetében, mivel a borban nem jelennek meg vegetális, fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak, amelyeket a második alkoholos erjedésből származó szén-dioxid kiemelne.

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

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

C. SZÉNDIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A VII./A./1./a) pontban leírtakkal megegyező.

b) Emberi tényezők:

A Tolnai borok esetében új termékkategóriának számít a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, amelyet a pezsgő alapbor készítéshez hagyományosan itt termelt szőlőből kezdtek készíteni a termelők és sikeresen hozták forgalomba a hazai piacon.

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

2. A borok leírása

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

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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

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

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

a) A kisebb földrajzi egységek feltüntetésére vonatkozó szabályok

Körzet: **Völgységi**

A körzet települései: Aparhant, Bátaapáti, Bonyhád, Bonyhádvarasd, **Cikó**, Dúzs, Grábóc, Györe, Hidas, Hőgyész, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisvejke, Lengyel, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagymányok, Tevel, Váralja, Závod

Körzet feltüntetéssel készülő Tolnai borok esetében a szőlő 100 %-ának az adott körzet I. és II. termőhelyi kataszteri osztályú határrészeibe tartozó ültetvényeiből kell származnia.

Települések

Települések: Aba, Aparhant, ,Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcse, **Cikó**, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, **Füged**, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, **Németkér**, Ozora, Paks, **Pálfa**, **Pári**, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolnanémedi, Váralja, Závod.

A településfeltüntetéssel megkülönböztetett borok esetében legalább 85%-ban az adott település I és II termőhelyi kataszteri osztályú határrészeibe tartozó szőlőből kell származni a terméknek, legfeljebb 15%-ban a Tolnai Borvidék I. és II. termőhelyi kataszteri osztályú lehatárolt területeinek más részéről.

Dűlők:

Bonyhád: Aranybánya, Szőlő-domb
Bonyhádvarasd: Kereszt-dűlő
Lajoskomárom: Fülöp-hegy
Simontornya: Derék-hegy, Mózsé-hegy
Paks: Hideg-völgy, Sác-hegy
Gyöng: Ködmön-hegy

Dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett borok esetén 95 %-ban az adott dűlő I és II termőhelyi kataszteri osztályú területeiről kell származnia annak a szőlőnek, amelyből a bor készülhet.

b) A Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyettesíthető a „Tolnai védett eredetű” kifejezéssel.

c) A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló kifejezések, és egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

A. BOR

Bortípus	Siller	Késői szüretelésű	Válogatott szüretelésű	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Primőr vagy Újbor	"Első szüret" vagy "virgin vintage"	-barrique - "barrique-ban erjesztett" vagy - "...hordóban erjesztett" - "barrique-ban érlelt" vagy - "...hordóban érlelt"
Fehér	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Rozé	-	-	+	-	+	+	-	+	+	-
Vörös	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Jelmagyarázat: + a kifejezés használható, - nem használható

B. PEZSGŐ

Bortípus	Siller	Késői szüretelésű	Válogatott szüretelésű	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Primőr vagy Újbor	"Első szüret" vagy "virgin vintage"	-barrique - "barrique-ban erjesztett" vagy - "...hordóban erjesztett" - "barrique-ban érlelt" vagy - "...hordóban érlelt"
Fehér	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-
Rozé	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-
Vörös	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-

Jelmagyarázat: + a kifejezés használható, - nem használható

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus	Siller	Késői szüretelésű	Válogatott szüretelésű	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Primőr vagy Újbor	"Első szüret" vagy "virgin vintage"	-barrique - "barrique-ban erjesztett" vagy - "...hordóban erjesztett" - "barrique-ban érlelt" vagy - "...hordóban érlelt"
Fehér	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-
Rozé	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-
Vörös	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-

Jelmagyarázat: + a kifejezés használható, - nem használható

d) A muskotály korlátozottan használható kifejezés az alábbi feltételekkel tüntethető fel a borászati termékek címkéjén:

Az alapbornak legalább, 85%-ban a következő szőlőfajták közül egynek vagy többnek a terméséből kell készülni: Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Sárga muskotály.

e) A Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor előállítása csak a felsorolt megyék településein engedélyezett a körülhatárolt területen kívül

Tolna megye: Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Őcsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, **Varsád**, Zomba és

Baranya megye: Bisse, Csarnóta, Diósviszló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd, Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény,

Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kiskabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend és

Bács-Kiskun megye: Akasztó, Bócsa, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert és

Fejér megye: Etyek, Dég és

Pest megye: Szigetcsép

Somogy megye: Balatonboglár

2. Kiszerezésre vonatkozó szabályok

a) Kiszerezés

Tolnai késői szüretelésű bort, Tolnai válogatott szüretelésű bort, Tolnai töppedt szőlőből, és a dűlőselektált bort, csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni.

Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

b) Címkézés

Alibernet és Báborkadarka, fajták nevei a címkén nem jelölhetők.

A lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységekről származó Tolnai borokon az évjárat feltüntetése kötelező. Évjárat feltüntetés esetén az adott bornak 85%-ban az adott évjáratból kell származnia.

A Tolnai Primőr vagy újbóri esetén az adott bornak 100%-ban az adott évjáratból kell származnia.

Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának, illetve az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén feltüntetése engedélyezett.

Valamennyi, kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés.

„Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pincészövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Tolnai boron feltüntethető.

A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée és a házasság kifejezéssel.

3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése:

Az érzékszervi minősítést végző szerv: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati Igazgatóság.

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

a). Nyilvántartások

Tolnai borok készítése esetén a szőlőültetvényre és borászati üzemre vonatkozó különös nyilvántartások a következők:

- a) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- b) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- c) Hegyközségi Tanács/Hegyközség által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- d) pincekönyv;
- e) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben *(továbbiakban: HEGYÍR)*, vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- e) az érzékszervi minősítést végző Tolnai Borminősítő Bizottságának minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve;

b). Bejelentések

Termelési szándék bejelentése

A Tolnai Oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – előállításának megkezdésekor a termelő köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.

Szigorúbb termelési feltételekhez kötött bortípusok (dűlőnév) termelésének bejelentése

Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen dűlő feltüntetésével szőlő-alapanyagát kívánják előállítani és ezt a termelő a címkén is fel akarja tüntetni, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző május 15-ig bejelenteni.

Kiszerelés előzetes bejelentése:

A lehatárolt területen kívüli palackozó az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék kiszerelésének megkezdése előtt legkésőbb 8 nappal köteles bejelenteni a palackozás tényét a Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa titkárának.

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 hatóságok:

a) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@mgszh.gov.hu

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

b) 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

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

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

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

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

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

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

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: nograd@mgszh.gov.hu

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@mgszh.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: tolna@mgszh.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: vas@mgszh.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalmomba hozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés: első bor-származási bizonyítvány	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója területileg illetékes hegyközségi tanács
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója, valamint hegyközségi tanács titkára
III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	Szabályzat szerinti mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> Mintavételi jegyzőkönyv 	területileg illetékes hegyközségi tanács
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Helyi Borbíráló Bizottság

A Villányi OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: **Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa**

Cím: 7800 Siklós Táncsis Mihály utca 20.

Telefonszám: +36 72/579-242

E-mail cím: iroda@tenkeshegykozseg.hu

Képviselő: Nagy Gergely titkár

II. Földrajzi árujelző: Villányi 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 Villányi OEM borok termékleírásának kiegészítése a Villányi premium és super premium Cabernet franc borok címkézésére vonatkozó előírásokkal

a) a termékleírás érintett fejezetei:

VIII. További feltételek

b) indoklás:

A Cabernet franc fajtából készült premium és super premium borok megkülönböztetésére és a fogyasztó figyelmének meghívására új marketing elemek kerültek kidolgozásra: a Villányi franc logó, „A Villányi Franc az elegancia és a harmónia megtestesítője.” szlogen és angol nyelvű megfelelője: „Villányi Franc is the embodiment of elegance and harmony.”

c) a módosítás alkalmazása: 2016/2017. 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)

-

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

-

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

Kelt: Siklós, 2016. június hó 24.

Nagy Gergely
titkár

A
VILLÁNY
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

3. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 7800 Siklós, Felszabadulás utca 80.

e-mail cím: iroda@tenkeshegykozseg.hu

I. NÉV

Villány/Villányi

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

- 45. Fehér
- 46. Rozé
- 47. Vörös
- 48. Késői szüretelésű
- 49. Classicus fehér
- 50. Classicus rozé
- 51. Classicus vörös
- 52. Classicus késői szüretelésű
- 53. Premium fehér
- 54. Premium vörös
- 55. Premium késői szüretelésű
- 56. Super Premium vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	9	9	4-10	1,08
2.	Rozé	9	9	4-10	1,08
3.	Vörös	9	9	4-10	1,2
4.	Késői szüretelésű	13,1	9	4-10	1,4
5.	Classicus fehér	9	9	4-10	1,08
6.	Classicus rozé	9	9	4-10	1,08
7.	Classicus vörös	9	9	4-10	1,2
8.	Classicus késői szüretelésű	13,1	9	4-10	1,4
9.	Premium fehér	11,3	9	4-10	1,0
10.	Premium vörös	10,9	9	4-10	1,2
11.	Premium késői szüretelésű	13,1	9	4-10	1,4
12.	Super Premium vörös	12,83	12,83	4-10	1,2

A maximális kénssav tartalom és a maximális cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe fehértől az aranyárgáig változhat, zöldes és sárgás árnyalatokkal. Illata a friss, kellemes üdétől a komplexebb fűszeres aromáig változhat (citrusfélék, virág, mézillatok stb.). Savai finomak, harmonikusan lágyak. Hosszabb érlelés esetén megjelenhetnek a teltebb ászkolási illatok.

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

2. PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on) [bar]
1.	Fehér	9	9	4-10	1,08	min. 3,5
2.	Rozé	9	9	4-10	1,08	min. 3,5
A maximális kénssav tartalom és a maximális cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint						

b) Érzékszervi jellemzők

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

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

20. Fehér

21. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on) [bar]
1.	Fehér	9	9	4-10	1,08	1-2,5
2.	Rozé	9	9	4-10	1,08	1-2,5
A maximális kénessav tartalom és a maximális cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint						

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a zöldesfehértől az aranyárga színig terjedhet, minden esetben gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek.
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	nincs
2.	Rozé	nincs	nincs
3.	Vörös	nincs	nincs
4.	Késői szüretelésű	nincs	édesítés, alkoholtartalom növelés
5.	Classicus fehér	nincs	édesítés
6.	Classicus rozé	nincs	édesítés
7.	Classicus vörös	nincs	édesítés
8.	Classicus késői szüretelésű	nincs	édesítés, alkoholtartalom növelés
9.	Premium fehér	nincs	édesítés
10.	Premium vörös	Legalább 1 évig fahordóban kell érlelni. Kadarka, valamint Portugieser fajtafeltüntetéssel megkülönböztetett Villányi premium borok esetében legalább 6 hónapig fahordóban kell érlelni a borokat.	édesítés
11.	Premium késői szüretelésű	nincs	édesítés, alkoholtartalom növelés
12.	Super Premium vörös	Legalább 2 évig kell érlelni, amelyből a fahordóban történő érlelés ideje legalább 1 év	édesítés

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

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. Művelésmód, ültetvénysűrűség, rügyszerhelés

Az alábbi termesztéstechnológiával termelt szőlőből készülhetnek a termékek:

1. BOR

	Bortípus	Művelésmód 2012. 08. 01. előtt telepített ültetvénynél*	Művelésmód 2012. 08. 01-től telepített ültetvénynél	Szőlőültetvény rügyszerhelése
1. 2. 3. 4.	Fehér Rozé Vörös Késői szüretelésű	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon egyes függöny** GDC** sylvoz**	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon Ültetvénysűrűsége: legalább 3 300 tő/ha	

		moser**		
5. 6. 7. 8.	Classicus fehér Classicus rozé Classicus vörös Classicus késői szüretelésű	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon egyes függöny** GDC** sylvoz** moser*	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon Ültetvénysűrűsége: legalább 3 300 tő/ha	bakművelésnél legfeljebb 8 rügy/m ² egyéb művelésmódnál legfeljebb 6 rügy/m ² , de legfeljebb 20 rügy/tőke
9. 10. 11. 12.	Premium fehér Premium vörös Premium késői szüretelésű Super Premium vörös	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon egyes függöny** GDC** sylvoz** moser**	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon Ültetvénysűrűsége: legalább 5 000 tő/ha	legfeljebb 6 rügy/m ² terhelésű, de legfeljebb 15 rügy/tőke

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

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

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Művelésmód 2012. 08. 01. előtt telepített ültetvénynél*	Művelésmód 2012. 08. 01-től telepített ültetvénynél	Szőlőültetvény rügyterhelése
1. 2.	Fehér Rozé	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon egyes függöny** GDC** sylvoz** moser**	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon Ültetvénysűrűsége: legalább 3 300 tő/ha	

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

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

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Művelésmód 2012. 08. 01. előtt telepített	Művelésmód 2012. 08. 01-től telepített ültetvénynél	Szőlőültetvény rügyterhelése
--	----------	---	---	------------------------------

		ültetvénynél*		
1.	Fehér	ernyő	ernyő	
2.	Rozé	guyot	guyot	
		bak	bak	
		alacsony kordon	alacsony kordon	
		középmagas kordon	középmagas kordon	
		magas kordon	magas kordon	
		egyres függő**	ültetvénytűrűsége: legalább	
		GDC**	3 300 tő/ha	
		sylvoz**		
		moser**		

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

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

2. Szüret módja és a szőlő minősége

Valamennyi termékkategória és terméktípus kíméletes szürettel, válogatott szőlőből készül.

A termékek az alábbi minimális természetes cukortartalmú szőlőből készíthetők:

1. BOR

Bortípus		A szőlő minimális természetes cukortartalma (MM°) és potenciális alkoholtartalma (V/V%)
1.	Fehér	14,9 MM° - 9 V/V%
2.	Rozé	14,9 MM° - 9 V/V%
3.	Vörös	14,9 MM° - 9 V/V%
4.	Késői szüretelésű	22,5 MM° - 13,1 V/V %
5.	Classicus fehér	14,9 MM° - 9 V/V%
6.	Classicus rozé	14,9 MM° - 9 V/V%
7.	Classicus vörös	14,9 MM° - 9 V/V%
8.	Classicus késői szüretelésű	22,5 MM° - 13,1 V/V %
9.	Premium fehér	Hárslevelű, Rajnai rizling, Sauvignon blanc és Tramini esetén: 20 MM° - 12,83 V/V% Olasz rizling esetén: 19 MM° - 12,08 V/V% Chardonnay esetén: 18,5 MM° - 11,71 V/V% Ottonel muskotály és Sárga muskotály esetén: 18 MM° - 11,34 V/V%
10.	Premium vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, és Merlot esetén: 20 MM° - 12,83 V/V% Kékfrankos, Pinot noir, Syrah és Zweigelt esetén: 19 MM° - 12,08 V/V% Kadarka és Kékoportó esetén: 17,5 MM° - 10,97 V/V%
11.	Premium késői szüretelésű	22,5 MM° - 13,1 V/V %
12.	Super Premium vörös	20 MM° - 12,83 V/V%

2. PEZSGÓ

Bortípus		A szőlő minimális természetes cukortartalma (MM°) és potenciális alkoholtartalma (V/V%)
1.	Fehér	14,9 MM° - 9 V/V%

2.	Rozé	14,9 MM° - 9 V/V%
----	------	-------------------

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus		A szőlő minimális természetes cukortartalma (MM°) és potenciális alkoholtartalma (V/V%)
1.	Fehér	14,9 MM° - 9 V/V%
2.	Rozé	14,9 MM° - 9 V/V%

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

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A villányi körülhatárolt terület meghatározása:

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

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
2.	Rozé	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
3.	Vörös	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
4.	Késői szüretelésű	legfeljebb 13 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
5.	Classicus fehér	legfeljebb 13 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
6.	Classicus rozé	legfeljebb 13 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
7.	Classicus vörös	legfeljebb 13 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
8.	Classicus késői szüretelésű	legfeljebb 9,3 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 70 hl/ha seprős újborból készíthető
9.	Premium fehér	legfeljebb 8,5 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 60 hl/ha seprős újborból készíthető
10.	Premium vörös	legfeljebb 8,5 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 60 hl/ha seprős újborból készíthető
11.	Premium késői szüretelésű	legfeljebb 6 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 45 hl/ha seprős újborból készíthető
12.	Super Premium vörös	legfeljebb 5 t/ha terméshozamú szőlőből legfeljebb 35 hl/ha seprős újborból készíthető

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
2.	Rozé	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
2.	Rozé	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kadarka, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
4.	Késői szüretelésű	Hárslevelű, Tramini, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály
5.	Classicus fehér	Chardonnay, Hárslevelű, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zöld veltelini
6.	Classicus rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
7.	Classicus vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
8.	Classicus késői szüretelésű	Hárslevelű, Tramini, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály
9.	Premium fehér	Chardonnay, Hárslevelű, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Tramini
10.	Premium vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
11.	Premium késői szüretelésű	Cabernet franc
12.	Super Premium vörös	Hárslevelű, Tramini, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc,

		Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Chardonnay, Czerszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

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

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

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

b) Emberi tényezők:

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

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

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

A török hódoltság jelentősen átalakította a környék bortermelését. Ugyanakkor még a török uralom alatt is egy jó ideig fennmaradt a szőlőművelés, amelyet a korabeli adóösszeírások és más iratok bizonyítanak. Az elnéptelenedett falvakat törökökkel, szlávokkal és rácokkal, telepítették be, akik magukkal hozták kultúrájukat és szőlőtermesztési, valamint borkészítési hagyományaikat. A mai ismereteink szerint a rácoknak köszönhető az első Kadarka ültetvények telepítése, mely a mai napig jelen van a borvidék fajtaösszetételében. A fentieken túl a vörösborok készítésének menetét is jelentősen befolyásolták, a rácok hozták magukkal a balkáni vörösorkultúra sajátos ismereteit a XV. századtól kezdődően. Így a nevükhöz fűződik a héjon erjesztés technológiájának elterjedése, és a villányi vörösorkultúra alapjainak megteremtése.

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

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

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

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

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

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

kialakult összhangnak köszönhetően a villányi termőhely vezértermékévé váltak; méltán megérdemelik azok kiemelését és a villányi termékhierarchia csúcspozícióját.

2. A borok leírása:

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

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

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

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

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

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

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

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

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

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

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

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

2. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A VII./A./1./a) pontban leírtakkal megegyező.

b) Emberi tényezők:

A VII./A./1. pontban már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a villányi pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

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

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

2. A borok leírása:

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

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

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

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

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

3. SZÉNDIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A VII./A./1./a) pontban leírtakkal megegyező.

b) Emberi tényezők:

A VII./A./1. pontban már bemutatott természeti és emberi tényezők leírásán túlmenően a villányi széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

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

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

2. A borok leírása:

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

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

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

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

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. A termőhelynél kisebb földrajzi egység feltüntetése

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

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

Borvidéki település	Dűlőnév
Diósviszló	Csikorgó
Hegyszentmárton	Nagy-hegy
Kisharsány	Bocor
	Hajdus
	Hársos
	Hegyalja
	Dobogó
Nagyharsány	Domb-dűlő
	Fekete-hegy
	Konkoly-dűlő
	Kopár
	Ördög-árok
	Remete
	Várerdő
	Gombás
Nagytótfalu	Göntér
	Hajdus
	Mandolás
	Pacsér-hát
	Pakai
	Pillangó
	Tüskés
	Verebes-rét
	Völgyi-dűlő

Borvidéki település	Dűlőnév
Palkonya	Weingarten
Siklós	Akasztófa-dűlő
	Csukma
	Göntér
	Köves-föld
	Macskalyuk
	Makár
	Városhegy
Túrony	Zuhánya
	Sóta
Villány	Calcberg
	Jammertal
	Ördög-árok
	Somssich
	Sterntal (Csillag-völgy)
Villánykövesd	Agancsos
	Ördög-árok

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

- Villányi Classicus
- Villányi Premium
- Villányi Super Premium

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

Dűlőnév csak Premium és Super Premium bor címkéjén jelölhető.

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

2. Fajtafeltüntetés szabályai

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

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

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

- Villányi Classicus rozé, Classicus vörös, Villányi Premium vörös bortípusok a Cabernet franc kivételével, valamint széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor és pezsgő termékkategóriák esetében az összes fajtából készíthető termék fajtafeltüntetéssel.
- Cabernet franc fajtából készült Villányi Premium és Super Premium bortípus csak „Villányi franc” jelöléssel hozható forgalomba.

Villányi fehér, rozé, siller és vörös bor nem készül fajtafeltüntetéssel.

Késői szüretelésű, Classicus késői szüretelésű és Prémium késői szüretelésű bortípusok esetében Hárslevelű, Tramini, Ottonel muskotály, Olaszrizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály fajtából készülhet fajtafeltüntetéssel megkülönböztetett bor.

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

Villányi Super Premium bor 100%-ban Cabernet franc fajtából „Villányi franc” jelöléssel készülhet.

3. Termékelőállításra vonatkozó előírások

Fehér, Rozé, Vörös, Késői szüretelésű, Classicus fehér, Classicus rozé, Classicus vörös, Classicus késői szüretelésű bortípusok, valamint a széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor termékkategória előállítása az alábbi területen lehetséges:

- Baranya megye
- Somogy megye
- Tolna megye

Villányi Premium és Super Premium borok előállítása csak Baranya megye területén lehetséges.

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

4. Kiszerelés

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

Fehér, Rozé, Vörös, Késői szüretelésű, Classicus fehér, Classicus rozé, Classicus vörös, Classicus késői szüretelésű bortípusok, valamint a széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor és a pezsgő termékkategória kiszerelése a Magyarországon hegyközségi pincekataszterben szereplő pincékben lehetséges.

5. Címkézés

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

1. BOR

Bortípus, vagy felhasznált fajta		Kötelező jelölés*	Fakultatív jelölés
1. 2. 3. 4.	Fehér Rozé Vörös Késői szüretelésű		<ul style="list-style-type: none"> • „védett eredetű bor” • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány” <ul style="list-style-type: none"> • „siller” • „virgin vintage” v. „első szüret”*** • primőr v. újbor** • „barrique”*** • „barrique-ban erjesztett” v. „hordóban erjesztett”** • „barrique-ban érlelt” v. „hordóban” érlelt*** <ul style="list-style-type: none"> • „szűretlen”** • „termőhelyen palackozva”** • palackos kiszerelés esetén a logo feltüntetése
5. 6. 7. 8.	Classicus fehér Classicus rozé Classicus vörös Classicus késői szüretelésű	<ul style="list-style-type: none"> • „Villányi classicus bor” • „védett eredetű bor” • Villányi DHC logó (kikerics) • évjárat 	<ul style="list-style-type: none"> • kisebb földrajzi egység neve** • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány” <ul style="list-style-type: none"> • „siller” • „virgin vintage” v. „első szüret”*** • primőr v. újbor** • „barrique”*** • „barrique-ban erjesztett” v. „hordóban erjesztett”** • „barrique-ban érlelt” v. „hordóban” érlelt** <ul style="list-style-type: none"> • „szűretlen”*** • „termőhelyen palackozva”***.
9.	Premium fehér	• „Villányi premium bor”	• kisebb földrajzi egység

10. 11.	Premium vörös Premium késői szüretelésű	<ul style="list-style-type: none"> • „védett eredetű bor” • Villányi DHC logó (kikerics) <ul style="list-style-type: none"> • évjárat • <u>Cabernet franc esetén „Villányi franc”</u> 	neve** <ul style="list-style-type: none"> • „siller” • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány” • „virgin vintage” v. „első szüret”*** • „barrique”*** • „barrique-ban erjesztett” v. „hordóban erjesztett”** • „barrique-ban érlelt” v. „hordóban” érlelt** • „szüretlen”*** • „termőhelyen palackozva”***
	<u>Cabernet franc</u>	<ul style="list-style-type: none"> • „Villányi premium bor” • „védett eredetű bor” • a főcímkén: Villányi DHC logó (kikerics) • Villányi franc logó a front címkén • a főcímkén: „A Villányi Franc az elegancia és a harmónia megtestesítője.” és angolnyelvű megfelelője: „Villányi Franc is the embodiment of elegance and harmony.” • A fő címkén: Villányi Borvidék Villányi Franc leírására irányító <u>QR-elektronikus azonosító-kód.</u> • évjárat 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>kisebb földrajzi egység neve**</u> • <u>„siller”</u> • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány” • „virgin vintage” v. „első szüret”*** • „barrique”*** • „barrique-ban erjesztett” v. „hordóban erjesztett”*** • „barrique-ban érlelt” v. „hordóban” érlelt** • „szüretlen”*** • „termőhelyen palackozva”***
12.	Super Premium <u>Cabernet franc</u>	<ul style="list-style-type: none"> • „Villányi super premium bor” • „védett eredetű bor” • a főcímkén: Villányi DHC logó (kikerics) • Villányi franc logó a front címkén • a főcímkén: „A Villányi Franc az elegancia és a harmónia megtestesítője.” és angolnyelvű megfelelője: „Villányi Franc is the embodiment of elegance and harmony.” • A fő címkén: Villányi Borvidék Villányi Franc leírására irányító <u>elektronikus azonosító QR-kód.</u> • évjárat 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>kisebb földrajzi egység neve**</u> • <u>„siller”</u> • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány” • „virgin vintage” v. „első szüret”*** • „barrique”*** • „barrique-ban erjesztett” v. „hordóban erjesztett”*** • „barrique-ban érlelt” v. „hordóban” érlelt** • „szüretlen”*** • „termőhelyen palackozva”***

*a jogszabályi előírásokon túl

** az erre vonatkozó előírásoknak megfelelően

2. PEZSGÓ

Bortípus		Kötelező jelölés*	Fakultatív jelölés
1. 2.	Fehér Rozé	<ul style="list-style-type: none"> • „védett eredetű” • <u>Villányi DHC logó (kikerics)</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány” • „blanc de blanc”*** • „blanc de noir”*** • „nyerspezsgő”***

			• „termelői pezsgő”**
--	--	--	-----------------------

*a jogszabályi előírásokon túl

** az erre vonatkozó előírásoknak megfelelően

3. SZÉNDIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus		Kötelező jelölés*	Fakultatív jelölés
1.	Fehér	• „védett eredetű”	• „Districtus Hungaricus
2.	Rozé	• Villányi DHC logó (kikerics)	Controllatus Villány” v. „DHC Villány”

*a jogszabályi előírásokon túl

** az erre vonatkozó előírásoknak megfelelően

6. Villányi DHC logó

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

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



1. ábra: Logó

7. Villányi franc logó

Premium és Super Premium Cabernet franc borok esetén kötelező a 2. ábra szerinti logó használata a front címkén. A logó grafikai megjelenése legalább 2,0 cm legfeljebb 3,0 cm átmérőjű lehet, amelyet a front címke jobb alsó harmadában kell elhelyezni. A főcímkén az 1.

ábra szerinti Villányi DHC logót a feltüntetésére vonatkozó előírásoknak megfelelően kell elhelyezni, valamint az alábbi mondatot kell feltüntetni: a főcímkén: „A Villányi Franc az elegancia és a harmónia megtestesítője.” és angolnyelvű megfelelőjét: „Villányi Franc is the embodiment of elegance and harmony.”



2. ábra: Villányi franc logó

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

9. Az évjárat feltüntetésének szabályai: kötelező az évjárat feltüntetése Classicus, Premium, Super Premium és késői szüretelésű borok esetében, amelynek 85 %-ban meg kell egyeznie a címkén feltüntetett évjáráttal. Villányi bor, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor és pezsgő esetében az évjárat feltüntetése nem kötelező.

10. Adatszolgáltatások

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

11. A termékek érzékszervi bírálatát a Villányi Borvidék Borbíráló Bizottság végzi.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.
Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Bor és Alkoholos Italok Igazgatósága
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@nebih.gov.hu

Web: <http://www.nebih.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

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

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

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

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

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

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

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: nograd@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@mgszh.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: tolna@mgszh.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: vas@mgszh.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

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

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

=====

A 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