

A  
**BALATON**  
oltalom alatt álló földrajzi jelzés  
termékleírása

**4. változat,**

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

**Tartalomjegyzék**

A termékleírás benyújtójának adatai .....	1
I. NÉV .....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA .....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	6
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET .....	7
V. MAXIMÁLIS HOZAM .....	8
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	9
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	11
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK .....	17
IX. ELLENŐRZÉS.....	19
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	23

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

cím: 8312 Balatonederics, Kossuth u. 67.

e-mail cím: [bederics@t-online.hu](mailto:bederics@t-online.hu)

## I. NÉV

Balaton/Balaton  
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés

**II. A BOROK LEÍRÁSA****1. BOR**

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

**a) Analitikai előírások**

	<b>Bortípus</b>	<b>Összes savtartalom [g/l]</b>	<b>Minimális összes alkoholtartalom [%vol]</b>	<b>Tényleges alkoholtartalom [%vol]</b>	<b>Maximális illósvartartalom [g/l]</b>
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**

	<b>Bortípus</b>	<b>Érzékszervi jellemzők</b>
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. Ízében 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 aromatikus. Ízben lekerekedett savstruktúra jellemző, illetve a fajták sokszínűségéből eredő illat-komplexitás és gyümölcsös ízérzet.
2.	Rozé	A Balatoni rozék az élénk lazac színtől az enyhén rózsaszín színig változik. Illatában a piros bogyós gyümölcsökre (cseresznye, meggy) jellemző közepes intenzitású gyümölcsösség jelenik meg. Érett lekerekedett savak jellemzőek ízében a Balatoni rozé pezsgőre, aminek véglegesítésében a termőfajra jellemző enyhe kesernyés ízérzet fedezhető fel.
3.	Vörös	Rubinvörös szín jellemzi, mely vörös és bíbor színű tónusokkal egészülhet ki. Illatára a piros húsú gyümölcsök markáns dominanciája jellemző. Lekerekedett savainak és visszafogott tannintartalmának köszönhetően a Balatoni vörös pezsgőket a gyümölcsös ízek uralják.

**3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

**a) Analitikai előírások**

	<b>bor-típus</b>	<b>Összes savtartalom [g/l]</b>	<b>Minimális összes alkoholtartalom [%vol]</b>	<b>Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]</b>	<b>Maximális illósavtartalom [g/l]</b>	<b>Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)</b>
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**

	<b>Típus</b>	<b>Érzékszervi jellemzők</b>
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.

**4. változat,**

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

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

**A bor édesítése:** Amennyiben az édesítés a ~~termék-előállítására engedélyezett~~ körhatárolt 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 hegybíróknak.

#### 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/m<sup>2</sup>
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. PEZSGÓ

	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.

#### 4. változat,

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

## IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Andocs, Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Bak, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonberény, Balatonboglár, Balatoncsicsó, Balatonederics, Balatonendréd, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonyörök, Balatonhenye, Balatonkenese, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonrendes, Balatonszabadi, Balatonszárszó, Balatonszemes, [Balatonszentgyörgy](#), Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, [Balatonújlak](#), Balatonvilágos, Becsehely, Bérbaltavár, Borgáta, Borszörcsök, Böhönye, Celldömölk, Csabrendek, Csapi, Csáford, Cserszegtomaj, 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, Kercesliget, Kerkateskánd, [Kékkút](#), Kéthely, Kisapáti, Kissomlyó, Kőröshegy, Kötcse, Kővágóörs, Köveskál, Látrány, Lengyeltóti, Lenti, Lesencefalu, 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, Somlóvásárhely, Somogysámson, Somogytúr, Somogyzsitfa, Söjtör, Sümeg, Sümegprága, Szabadi, Szécsisziget, Szentantalfa, Szentbékáll, Szentgyörgyvár, Szentjakabfa, Szigliget, Szólád, Szőlőgyörök, [Tab](#), Tagyon, Tapolca, [Tapsony](#), [Táska](#), Tekenye, Teleki, Tihany, Tormafölde, Tótszentmárton, Uza, Valkonya, Várvolgy, Vászoly, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Visz, Vonyarcvashegy, Zajk, Zalabér, Zalahaláp, Zalakaros, Zalasabar, Zalaszántó, 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**

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális hozam</b>
1.	Fehér	120 hl/ha seprős újbor vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	120 hl/ha seprős újbor vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	120 hl/ha seprős újbor vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3/ha szőlő gépi szüret esetén

**2. PEZSGŐ**

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális hozam</b>
1.	Fehér	120hl/ha seprős újbor vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	120 hl/ha seprős újbor vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	120 hl/ha seprős újbor vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén

**3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális hozam</b>
1.	Fehér	120hl/ha seprős újbor vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	120 hl/ha seprős újbor vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	120 hl/ha seprős újbor vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén

**4. változat,**

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



## 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, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld szagos, Zöld veltelíni, Viktória gyöngye, Viognier, Vulcanus
2.	Rozé	Alibernet, Alicante boushet, Bíborkadarka, Blauburger, Baluer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Domina, Dornfelder, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kék bakator Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Nero, Pinot noir, Rubintos, Sagrantino, Syrah, Szürkebarát, Tannat, Turán, Zweigelt
3.	Vörös	Alibernet, Alicante boushet, Bíborkadarka, Blauburger, Baluer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Domina, Dornfelder, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kék bakator Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Nero, Pinot noir, Rubintos, Sagrantino, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt

### 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, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld szagos, Zöld veltelíni, Viktória gyöngye, Viognier, Vulcanus Alibernet, Alicante boushet, Bíborkadarka, Blauburger, Baluer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Domina, Dornfelder, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kék bakator Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Nero, Pinot noir, Rubintos, Sagrantino, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt
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, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld szagos, Zöld veltelíni, Viktória gyöngye, Viognier, Vulcanus Alibernet, Alicante boushet, Bíborkadarka, Blauburger, Baluer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Domina, Dornfelder, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kék bakator Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Nero, Pinot noir, Rubintos, Sagrantino, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt
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, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld szagos, Zöld veltelíni, Viktória gyöngye, Viognier, Vulcanus Alibernet, Alicante boushet, Bíborkadarka, Blauburger, Baluer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Domina, Dornfelder, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kék bakator Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Nero, Pinot noir, Rubintos, Sagrantino, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt

#### 4. változat,

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

**3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett fajták</b>
1.	Fehér	Bacchus, Piros Bakator, Bianca, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserzei fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Kékoportó, Királyleányka, Korai piros veltelini, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Pinot noir, Pintes, Piros veltelini, Pölöskei muskotály,, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakó, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld szagos, Zöld veltelini, Viktória gyöngye, Viognier, Vulcanus
2.	Rozé	Alibernet, Alicante boushet, Bőrkadarka, Blauburger, Baluer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Domina, Dornfelder, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kék bakator Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Nero, Pinot noir, Rubintos, Sagrantino, Syrah, Szürkebarát, Tannat, Turán, Zweigelt
3.	Vörös	Alibernet, Alicante boushet, Bőrkadarka, Blauburger, Baluer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Domina, Dornfelder, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kék bakator Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Nero, Pinot noir, Rubintos, Sagrantino, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt

**4. változat,**

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

## 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 körülhatárolt területének legfontosabb közös természeti tényezőjét a Balaton közelsége jelenti. Közép-Európa legnagyobb felületű tava jelentősen módosítja a terület kontinentális klímáját: a nagy víztömeg hatására a nyár hűvösebb, a levegő párásabb és a tél enyhébb az azonos szélességi fokon elhelyezkedő európai területeknél.

A Balaton temperáló hatása mellett fontos kiemelni azt a tény, hogy a Balaton északi partjától távolabb húzódó Bakony-hegység védi a medencét a hideg északi és nyugati szelek betörésétől, melyek hatásaként a havi átlaghőmérséklet a legmelegebb hónapokban sem emelkedik 53 év átlagában 25 °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 ásatások 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 borrhévíz viszonylag rövid idő alatt visszaszerezte egykori hírnevét. A területen ekkor megjelenő Olasz rizling és Szürkebarát mára a régió nevével elválaszthatatlan fajtának tekinthető és hozzájárult a Balaton/Balatoni borok hírnevéhez. 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, továbbá a borutak és borünnepek is hozzájárulnak a jó hírnevéhez.~~A Balatoni szőlőtermelők tömegét ugyan gazdaságilag ellehetetlenítette a filoxéra járvány, de a borrhévíz 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 termőtájának egyediségét és hírnevét mutatja, hogy az államszocializmus időszakában a visszafogott nyugati borexport ellenére „Balaton” néven szállítottak borokat a nyugat-német piacra, melyek keresett és kedvelt termékeknek számítottak ezen időszakban is.~~

~~A 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 alapító 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 aromatikus fajták (pl.: Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Zeus) természetbe vonásával könnyen alkalmazkodott a borrhéjio az elmúlt húsz év fogyasztói elvárásaihoz.

## **3. Az okszerú kapcsolat bemutatása és bizonyítása:**

A Balaton egyedi szubmediterrán-kontinentális klímájának köszönhetően a szőlő növekedéséhez egész évben biztosítottak az optimális feltételek: a Balaton tó víztömegének nyári hűsítő hatása, valamint a vízpárolgásból adódó magasabb relatív páratartalom miatt a légköri aszály és az aszálynapok száma alacsony. A téli és a tavaszi csapadékot jól megőrző agyagbemosódásos barna erőtallajok 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 fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

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

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

~~A fajtaszerkezetből és a borok érzékszervi adottságaiból adódóan a Balatoni borok a külföldi vásárlók között is kedvelt terméknek tekinthető. Ennek sikerét mutatja, hogy a~~

~~borrégióban termelt borok egyötöde külföldön (pl.: Oroszország, Lengyelország, Kína, Németország) kerül értékesítésre.~~

A Balaton régió elsősorban a hírneve alapján meghatározó, amelyet a Balaton környéki településeken hazai és külföldi vendégeknek minden évben megrendezett borfesztiválok, szüreti fesztiválok vagy borhetek is igazolnak (Borbarangolás Badacsonyban, Zánkai bornapok, Badacsonyi Borhét, Balatonfüredi Borhetek stb.) A helyi termelők elismert szakértelme jelentősen hozzájárult a borok karakterének és abból adódó hírnevének kialakulásához. A hírnév és a minőség egyik fontos tényezője, hogy csak a lehatárolt termőterületről származó szőlő használható fel a borászati termékek készítéséhez. A fogyasztók ezzel tisztában vannak és a 100 %-ban meghatározott eredetkorlátozás a fogyasztói bizalmat is fent tartja.~~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. PEZSGŐ

### 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 filoxeravésztt követően megjelenő nyugati (occidentális) fajtacsoportba tartozó fajták (pl.: Chardonnay, Olasz rizling, Szürkebarát);
- a modern korban megjelent, a helyi ökológiai adottságokhoz nemesített fajták (pl.: Zeus, Zenit, Csereszegi fűszeres) helyi nemesítésű fajták

együttes jelenléte jellemző a Balatoni borrégióban.

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

A sokszínű Balatoni fajtaszerkezetből adódóan, az itt készült küvék házasításának összhangja jelenti a Balatoni pezsgők diszkrét, ugyanakkor elegáns illatának és a gyümölcsös

ízérzet alapját. A Balatoni pezsgők gyümölcsös és komplex ízérzete és illatstruktúrája visszavezethető a különböző fajtakörbe sorolt fajtákra, melyeket a Balatonon termesztenek.

A Balatoni pezsgők gyümölcsös karakterének másik környezeti hatását az 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 hegyoldalakon, mint ami az átlagos napsütötte órák számából következne. Különösen fontos ez a tény a mediterrán anticiklonok biztosította hosszú, napos őszi folyamán, ezért a Balatoni pezsgők testesek, telt ízérzetűek, zamatosak.

A Balatoni pezsgők hírnevének és minőségének legjelentősebb szakmai elismerését jelzi, hogy a legrangosabb magyar borászati díjat, az 1991-től évente kihirdetésre kerülő „Év bortermelője” kitüntetését, első alkalommal a pezsgőkészítők közül, a Balatoni borrégióban dolgozó Garamvári Vencel vehette át 2006-ban. [A hírnév és a minőség egyik fontos tényezője, hogy csak a lehatárolt termőterületről származó szőlő használható fel a borászati termékek készítéséhez. A fogyasztók ezzel tisztában vannak és a 100 %-ban meghatározott eredetkorlátozás a fogyasztói bizalmat is fent tartja.](#)

## 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 estéknként 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. [A hírnév és a minőség egyik fontos tényezője, hogy csak a lehatárolt termőterületről származó szőlő használható fel a borászati termékek készítéséhez. A fogyasztók ezzel tisztában vannak és a 100 %-ban meghatározott eredetkorlátozás a fogyasztói bizalmat is fent tartja.](#)



## 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 szüret 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 szüret 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 szüret 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 kiszerezésre vonatkozó szabályok: Valamennyi kiszerezési mód megengedett

#### 4. változat,

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

- 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, Bölcse, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hőgyész, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kiszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Magyarkeszi, Mórág, Mócsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Ozora, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Závod, Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Őcsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba
  - b) Fejér megye: Bicske, Csabdi, Alcsútdoboz, Etyek, Felcsút, Gyúró, Kajászó, Martonvásár, Tordas, Vál, Gárdony, Kápolnásnyék, Nadap, Pákozd, Pázmánd, Sukoró, Velence, Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd, Zámoly, Aba, Igar, Lajoskomárom, Mezőkomárom, Seregélyes, Szabadhidvég
  - c) Komárom-Esztergom megye: Ászár, Bársonyos, Császár, Csép, Ete, Kerékteleki, Kisbér, Nagyigmánd, Vérteskethely, Baj, Bajót, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Kesztlőc, Kocs, Lábatlan, Mocsá, Neszmély, Nyergesújfalú, Mogyorósbánya, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vértesszőlős
  - d) Baranya megye: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótóttós, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyorósd, 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](mailto: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](mailto:bacs@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.  
Tel.: +36 1 329 7017  
Fax: +36 1 317 6231  
e-mail: [pest@mgszh.gov.hu](mailto:pest@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

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

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

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

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

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

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

## 2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek analitikai tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;

## **4. változat,**

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

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

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

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