

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESSÍTŐ

AZ AGRÁRMINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

3. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	A Sopron OEM termékleírás módosítási kérelme -----	172
	A Füred OEM termékleírás -----	223

Közlemények

A Sopron OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Soproni Borvidék Hegyközsége

Cím: 9400 Sopron, Lackner Kristóf utca 48. házszám I. emelet 17. ajtó

Telefonszám: +36209547054

E-mail cím: molnar.akos@soproniborvidek.hu, sopron@soproniborvidek.hu,

Képviselő: Molnár Ákos elnök

Képviselt felek: -

II. Földrajzi árujelző: SOPRON oltalom alatt álló eredetmegjelölés

III. A módosítás tárgya

A. UNIÓS MÓDOSÍTÁSOK

B. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően nem minősül uniós módosításnak)

1. A körülhatárolt terület meghatározása

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- IV. Körülhatárolt terület

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem

c) indoklás: A Soproni védett eredetű borok piaci pozícióját javítja, amennyiben az újonnan oltalmat kapó Kőszeg eredetmegjelölés használatára nem jogosult tételek nem Sopron névvel jelennek meg a piacon. Ellenkező esetben ugyanis a Sopron név relatíve alacsonyabb pozícionálást kap. A módosítás emellett a Sopron és a Kőszeg nevek közötti különbségeket is egyértelműbbé teszi a fogyasztók részére.

A módosítás a termék és a termőhely közötti kapcsolatot nem érinti.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024.

2. A „Kékfrankos” bortípus nevének változtatása „Kékfrankos Classic”-ra, fajtaösszetételének megváltoztatása

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. A borok leírása

- III. Különös borászati eljárások

- V. Maximális hozam

- VI. Engedélyezett szőlőfajták

- VIII. További feltételek
 - b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
 - c) indoklás:
 - A borvidék meghatározó szőlőfajtájából hagyományos eljárással készült vörösborok egyértelmű megkülönböztetésére. A Classic szó hozzáadása a bortípus nevéhez még jobban kiemeli a bortípus klasszikus voltát.
 - A kiegészítő fajták hozzáadásának lehetősége rugalmasabbá teszi e bortípusba tartozó borok előállítását.
 - d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024
 - e) standard módosítás igazolása: a 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének a)-d) pontjában megjelölteket nem érinti.
3. A „Prémium Kékfrankos” bortípus beolvasztása a „Prémium vörös” bortípusba.
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - II. A borok leírása
 - III. Különös borászati eljárások
 - V. Maximális hozam
 - VI. Engedélyezett szőlőfajták
 - VIII. További feltételek
 - b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
 - c) indoklás: A termékek könnyebb kommunikálhatósága érdekében a megnevezések számát illetéknéppen tartjuk szűkíteni szükségesnek. A prémium szegmensben a továbbiakban nem cél a Kékfrankos bortípus ilyen jellegű kiemelése.
 - d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024.
 - e) standard módosítás igazolása: a 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének b) pontjában megjelölteket nem érinti, mert csak a bortípus nem szűnik meg, csak beolvad a „Prémium vörös” kategóriába.
4. A nem prémium bortípusok minőségi szintjének emelése (a szüretelendő szőlő minimális cukortartalmának, valamint a kész bor minimális összes és tényleges alkoholtartalmának megemlése, a maximális hozam csökkentése gépi szüret esetén), továbbá előállításuk szabályrendszerének egyszerűsítése
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - II. A borok leírása
 - III. Különös borászati eljárások
 - V. Maximális hozam
 - VIII. További feltételek
 - b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
 - c) indoklás: A magasabb minőségre való törekvés érdekében szükségesnek tartjuk emelni a kész bor minimális (tényleges és összes) alkoholtartalmát, valamint a felhasználható szőlő minimális cukortartalmát. Ezek a minőség jól mérhető, könnyen kommunikálható és ellenőrizhető paraméterei. Ezzel párhuzamosan az előállítási szabályokat jelentős mértékben szükséges egyszerűsíteni a nehezen ellenőrizhető szabályozási elemek törlésével.
5. Az engedélyezett szőlőfajták körének bővítése
- a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VI. Engedélyezett szőlőfajták
 - b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
 - c) indoklás: Az előállítási szabályok egyszerűsítése keretében a korábban nem engedélyezett Néró fajta használata is lehetővé válik a rozé, siller és vörösborok készítésekor. Ugyanez indokolja a Dornfelder fajta felhasználásának engedélyezését rozéborok készítéséhez. E fajtákkal kapcsolatban pozitív tapasztalatokkal rendelkezünk.
 - d) hatályba lépés borpiaci éve: 2022/2023.
 - e) standard módosítás igazolása: A változtatás nem érinti a 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének a)-d) pontjait.
6. A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, valamint a pezsgő készítéséhez felhasznált fajtakör kibővítése
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - VI. Engedélyezett szőlőfajták
 - b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
 - c) indoklás: A szabályok egyszerűsítése indokolja a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, valamint a pezsgő készítéséhez felhasznált fajtakör kibővítését az összes, a termékleírásban már szereplő szőlőfajta. A pezsgőknél, de különösen a gyöngyözőborok esetében a fajta szekunder fontosságú, ezért a fajtakör szűkítése véleményünk szerint értelmetlen.
 - d) hatályba lépés borpiaci éve: 2022/2023.
 - e) standard módosítás igazolása: A változtatás nem érinti a 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének a)-d) pontjait.
7. Az összes bortípus érzékszervi leírásának aktualizálása
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - II. A borok leírása
 - b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
 - c) indoklás: Az előző változatok borleírásainak elkészülte óta mind a borleírások nyelvezete, mind a borok stílusa változott. Szükségesnek tartottuk a leírások aktualizálását, mivel a kész borok érzékszervi ellenőrzése a leghatékonyabb minőségi ellenőrzés. Ez a változtatás egyben elősegíti majd a megalakuló FBB-t az objektívebb döntéshozatalban,
 - d) hatályba lépés borpiaci éve: 2022/2023.
 - e) standard módosítás igazolása: A változtatás nem érinti a 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének a)-d) pontjait.
8. Vörös pezsgő kivezetése a termékleírásból
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - II. A borok leírása
 - III. Különös borászati eljárások
 - VIII. További feltételek
 - b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
 - c) indoklás: A termékleírás bevezetése óta nem készült vörös pezsgő a borvidéken, ennek sem történelmi hagyománya nincsen, sem termelői szándék nincs annak előállítására.
 - d) hatályba lépés borpiaci éve: 2022/2023.

- e) standard módosítás igazolása: A változtatás nem érinti a 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének a)-d) pontjait.
9. A narancsborok felvétele az engedélyezett borászati termékek közé
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- II. A borok leírása
 - VIII. További feltételek
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
- c) indoklás: A fogyasztói és piaci igényekre reagálva kívánunk módot adni a termelőknek ezen borászati termék magas minőségben történő piacra juttatására.
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2022/2023.
- e) standard módosítás igazolása: A változtatás nem érinti a 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének a)-d) pontjait.
10. A szőlőtermelés szabályainak módosítása
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- III. Különös borászati eljárások
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
- c) indoklás: A módosítás elősegíti a prémium borok esetében a minőségi borszőlőtermesztési célokat a minimális tőszám emelésével és a minőséget biztosító művelésmódok felmenő rendszerben történő alkalmazhatóságával.
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024.
- e) standard módosítás igazolása: A változtatás nem érinti a 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének a)-d) pontjait.
11. A Prémium fehér és Prémium vörös bortípusok előállítási szabályainak módosítása (a borászati eljárások szabályozásának egyszerűsítése, az engedélyezett fajtakör szűkítése)
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- III. Különös borászati eljárások
 - VI. Engedélyezett szőlőfajták
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
- c) indoklás: A módosítás olyan technológiai elemek alkalmazási kötelezettségét törli, amelyek megtörténte nehezen ellenőrizhető. Emellett a Prémium vörös bortípusnál az engedélyezett fajták körét szűkítjük. A Blauburger, a Dornfelder és a Turán fajták törlését a Prémium vörös borok karakterének egységesebbé tétele indokolja.
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023/2024.
- e) standard módosítás igazolása: A változtatás nem érinti a 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének a)-d) pontjait.
12. A Prémium fehér és Prémium vörös bortípusok megjelenésének részletes szabályozása
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- VIII. További feltételek
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
- c) indoklás: A Soproni védett eredetű borok hatásosabb szegmentációja érdekében szükséges a Prémium fehér és Prémium vörös bortípusok megjelenésének egységesítése és részletes szabályozása (szükséges (palackforma, logó, lezárás szabályozása)).

- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2023. június 1-jét követően forgalomba hozott borok
e) standard módosítás igazolása: A változtatás nem érinti a 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének a)-d) pontjait.

13. A kijelölt földrajzi árujelző bíráló bizottság megváltoztatása (a NÉBIH FBB helyett saját bizottság alapítása)
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- VIII. További feltételek
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
- c) indoklás: A nehezen ellenőrizhető előállítási szabályok kivezetése mellett indokolt nagyobb hangsúlyt helyezni a végtermék érzékszervi jellemzőinek ellenőrzésére. Ennek keretében az érzékszervi vizsgálatok elvégzését helyben, a helyi termelők bevonásával tervezzük a jövőben.
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024. január 1. után forgalomba hozott borászati termékek
- e) standard módosítás igazolása: A változtatás nem érinti a 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének a)-d) pontjait
14. A termék előállításának a lehatárolt termőterületen kívül történő korlátozása.
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- VIII. További feltételek
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
- c) indoklás: Az intézkedésre a minőség javítása és az ellenőrizhetőségi szempontok miatt kerül sor. A módosítás keretében csak azon területek maradnának benne az előállítási területben, ahol vagy ténylegesen is folyik ilyen tevékenység, vagy pedig fizikai közelségükből adódóan reális esély mutatkozik erre.
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2026/2027.
- e) standard módosítás igazolása: A változtatás nem érinti a 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének a)-d) pontjait

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosításokat az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott gyűlésen véleményezték. Ennek igazolását, továbbá a jegyzőkönyveket csatolom.

A mellékelt módosított termékleírás a kérelemben részletezett módosítási elemeken kívül az alábbi javításokat is tartalmazza (fejezetek szerinti bontásban):

- II. A borok leírása: az érzékszervi leírás pontosítása, a színre, illatra és ízre vonatkozó rendelkezések csoportosítása.
- III. Különös borászati eljárások: a szüret időpontjának meghatározása a hegyközségi tanács megszűnésével immár a Soproni Hegyközség feladatává válik.
- VII. Kapcsolat: a teljes rész racionalizálása.

2023. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

I. NÉV

Sopron (Soproni) / Ödenburg (Ödenburger)
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Siller
4. Vörös
5. Kékfrankos „Classic”
6. Prémium fehér
7. Prémium vörös
- ~~8. Prémium kékfrankos~~

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósvartartalom [g/l]	Minimális savtartalom [g/l]
1.	Fehér	9,0 <u>10,5</u>	9,0 <u>10,5</u>	1,08	4,5
2.	Rozé	9,0 <u>10,5</u>	9,0 <u>10,5</u>	1,08	4,5
3.	Siller	9,0 <u>10,5</u>	9,0 <u>10,5</u>	1,2	4,5
4.	Vörös	9,0 <u>10,5</u>	9,0 <u>10,5</u>	1,2	4,5
5.	Kékfrankos „Classic”	9,0 <u>10,5</u>	9,0 <u>10,5</u>	1,2	4,5
6.	Prémium fehér	12,0	12,0	1,08 <u>0,8</u>	4,5
7.	Prémium vörös	12,0	12,0	1,2 <u>0</u>	4,5
8.	Prémium kékfrankos	12,0	12,0	1,2	4,5

Maximális összes kénssav tartalom, a maximális szabad kénssav tartalom és az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

A késői szüret, ~~tőppedt~~tőppedt szőlőből készült és jégbor esetében a maximális illósvav tartalom (gr/liter) a bortörvényben előírtak szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	<p><u>Szín: citromsárgától aranyáráig terjedhet.</u> <u>Illat: Elsősorban a szőlőfajtára utaló, elsődleges jegyek, mint szőlő, körte, alma, ami kiegészülhet virágos jegyekkel, mint bodzavirág, akácvirág, szőlővirág. Hordós érlelés jegyek nem jellemzőek.</u> <u>Íz: Könnyűtől közepesen testesig, friss, ropogós savakkal bír. Hordós érlelés jegyeit nem mutatja ízben sem és az ízprofil is elsősorban az illatban ismert; az elsődleges gyümölcs és visszafogott illatos jegyeket, a fajtára emlékeztető ízjegyek dominálnak.</u> <u>Friss, száraz, könnyű fehérborok: halvány színű, üde fehérborok, megfelelő pincetechnikával, rendkívül szép savakat felmutatva; a hordós érlelés nyomait nélkülöző, egyszerű illat- és ízvilággal.</u> <u>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. Szín: fehér (zöldesfehértől aranyig).</u> <u>Illat: Inkább (de nem kizárólag) primer illatok, gyümölcsös (különösen szőlő, licsi, körte, alma), virágos (különösen bozda, akác), amit kiegészíthetnek a fajtára jellemző illatjegyek. Hordós érlelés jegyeit nem mutatja.</u> <u>Íz: Könnyű vagy közepesen testes. Friss, frissítő hatású, ropogós savakkal bír. Hordós érlelés jegyeit nem mutatja.</u></p>
2.	Rozé	<p><u>Szín: Az egészen halvány vöröshagymahéj színtől a rózsaszínig terjedhet.</u> <u>Illat: Közepesen intenzív, elsődleges illatok, mint piros bogyós gyümölcsök, mint a meggy, cseresznye, eper, málna, amit kiegészíthetnek a fajtára jellemző jegyek. Hordós érlelés jegyeit nem mutatja.</u> <u>Íz: Könnyűtől a közepesen testesig terjedhet. Friss savak, ízprofilja a már illatból ismert piros gyümölcsös jegyek, mint a meggy, cseresznye, eper, málna. Alacsonytól a közepes alkoholig terjedhet a szerkezete.</u> <u>A rozék könnyedek, gyümölcsösek, savhangsúlyosak.</u> <u>Rózsaszín, ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, rendkívül gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és íz világgal. Hosszú lecsengésű utóízzel. Főbb illataromái rózsa, málna, szamóca és eper. Szín: Az egészen halvány vöröshagymahéj színtől a pinkig változhat.</u> <u>Illat: Primer illatok: friss, pirosgyümölcsök (különösen meggy, cseresznye, eper, málna), amit kiegészíthetnek a fajtára jellemző jegyek. Hordós érlelés jegyeit nem mutatja.</u> <u>Íz: Könnyű vagy közepesen testes. Friss, pirosgyümölcsös ízek (különösen meggy, cseresznye, eper, málna), alacsonyabb alkohol- és magasabb savtartalommal. Lehet száraz, félszáraz, félédes. Hordós érlelés jegyeit nem mutatja.</u></p>
3.	Siller	<p><u>Szín: visszafogott rubinvörös.</u> <u>Illat: Közepestől a kifejezett piros bogyós gyümölcsösség jellemző, elsősorban meggy, cseresznye.</u> <u>Íz: élénk, magas savérzet, Selymes, könnyed tannin szerkezet és az illatból ismert ízjegyek dominálnak. Pirosas színű, élénk, határozott savérzetű, gyakran Szín: pirosas.</u> <u>Illat: Gyümölcsös (különösen: meggy illataromájú, a), hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal. jegyeit nem mutatja.</u> <u>Íz: élénk, határozott savérzet, Selymes, hosszú lecsengésű utóízzel. Hordós érlelés jegyeit nem mutatja.</u></p>
4.	Vörös	<p><u>Szín: Visszafogott, halvány bíbortól egészen a mély a mély gránátvörösre terjedhet.</u> <u>Illat: a fajtára jellemző illatvilág, közepes intenzitás elsősorban piros bogyós gyümölcsök</u></p>

		<p><u>meggy, szeder a jellemző, másodlagos aromák, édes fűszerek a hordóból visszafogottan érvényesülhetnek.</u></p> <p><u>Íz: Közepesen testes, közepes és friss savak jellemzik, közepesen telt test és alkohol mellett a friss savak ívet adnak a boroknak. Közepes intenzív tannin jellemző elsősorban. Az illatból ismert aromajegyek ízben is visszaköszönnek, friss piros bogyós gyümölcsök, cseresznye, meggy és visszafogott édes fűszerek a hordós érlelésnek köszönhetően lehetséges.</u></p> <p>Erőteljes rubin vagy gránát színű, nagy formátumú, sokszor fűszeres, jellemzően tölgyfahordóban érlelt vörösborok gazdag ízekkel, mineralitással, esetenként tanninban különös gazdagsággal. Gránát vörösség</p> <p>Friss bogyós gyümölcsös fajtajelleg hangsúlyosan jelentkezik.</p> <p><u>Szín: A halványpirostól a mély gránátvörösre terjedhet</u></p> <p><u>Illat: a fajtára jellemző illatvilág:</u></p> <p><u>Íz: Közepesen testes,</u></p> <p><u>Lehet primőr jellegű borok esetében megjelennek a tartályos és hordós érlelésű, akár másodlagos érlelési jegyek a borvidék jellegzetes bogyós gyümölcsökre jellemző íz világokjegyekkel is a háttérben.</u></p> <p>A vörösborok érzékszervi jellemzői termőhely szerint változnak. Gyakran hordoznak ásványi anyagos jelleggel különösen a köves talajú termőhelyeken.</p> <p>Színük a rubin vöröstől egészen a prémium hordós érlelésű borok sötét vörös színéig terjed. Savai élénkek több éves hordós érlelésnek köszönhetően cserzőanyagai és savai elegánssá válnak, az illatuk pedig többször fekete ribizlire és vadszederre utal gyümölcsösség mögött.</p> <p><u>Hordozza a területre jellemző mészköves és csillámpalás ásványosságot, és a fajtára jellemző illat, íz, sav összetételt.</u></p>
5.	Kékfrankos „Classic”	<p><u>Színe a rubinvöröstől a mély gránátvörösre terjedhet.</u></p> <p><u>Illatában a fajtára jellemző piros és helyenként sötét bogyós gyümölcsök dominálnak, cseresznye, meggy, egy kevés virágossággal, mint ibolya is kiegészülhet.</u></p> <p><u>Ízben közepestől egészen a testesig terjedhet, közepesen friss savak és közepesen gazdag tannin a jellemzője. Az illatból ismert jegyek kiegészülhetnek másodlagos jegyekkel, amik a hordó érlelésnek köszönhetően édes fűszeres formájában jelenik meg, ami kiegészülhet ásványossággal is.</u></p> <p>Illataromáit 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 érlelésük sötéteket, ízükben a meggy-cseresznye és néha aszalt gyümölcs érezhető, a hordós érlelés hatására vanília és csokoládés, ez az illatukban is fellelhető. A köves termőhelyeken termelt borok sokszor ásványosak. <u>Színe a rubinvöröstől a mély gránátvörösre terjedhet.</u></p> <p><u>Fűszeres, meggyes, szilvás illatvilág:</u></p> <p><u>Íz: Közepes vagy nagy testtel rendelkező, érett piros és feketegyümölcsös ízjegyekkel, ásványossággal, valamint markáns, de lekerekedett savakkal és tanninnal bíró vörösbor. A reduktív technológiával készült friss Kékfrankosok élénk savakkal, a hordós érlelésük lekerekedett savakkal és tanninszerkezettel bírnak. Ízében a meggyes, szilvás, cseresznyés, ringlós, szedres gyümölcsösség mellett a fűszeresség és a savak játéka érvényesül.</u></p>
6.	Prémium fehér	<p>Halvány, zöldessárga, 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 mineralikus.</p>
76.	Prémium fehértörök	<p><u>Színe a világossárgától az aranyig terjedhet.</u></p> <p><u>Illat: Összetett, érett gyümölcsök, körte, alma, licsi és krémes jegyek, amik kiegészülnek fahordós érlelésből adta édes fűszerekkel, diszkrét intenzitással.</u></p>

		<p><u>Íz: Közepes testtől a telt testig terjedhet. Az említett ízjegyek az illatból ismert jegyekkel kiegészülve ásványosságot is mutathatnak. A fahordó adta édes fűszerek, mint vanília, szegfűszeg jelen lehetnek, de nem dominálnak.</u></p> <p>Erőtéljes 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 illatvilágok a háttérben.</p> <p>A vörösborok érzékszervi jellemzői termőhely szerint változnak. Gyakran hordoznak ásványi anyagos jellegzetes különösen a köves talajú termőhelyeken.</p> <p>Színük a rubin vöröstől egészen a prémium hordós érlelésű borok sötét vörös színéig terjed. Savai élénkek több éves hordós érlelésnek köszönhetően cserzőanyagai és savai elegánssá válnak, az illatuk pedig többször fekete ribizlire és vadszederre utal. <u>Színe a világossárgától az aranyig terjedhet.</u></p> <p><u>Illat: Összetett, elegáns, gyümölcsös (különösen: licsi, grapefruit) és krémes jellemzőkkel. amit a fajtájára jellemző jegyek egészítenek ki. A fahordós érlelés jegyei megjelenhetnek, de nem dominálhatnak.</u></p> <p><u>Íz: Közepesen testes, vagy nagy testtel bíró, fajtájára jellemző ízvilággal rendelkezik. Jellemzője az ásványosság és a magas beltartalmi érték. Testes, érlelt borok, a fahordós érlelés jegyei megjelenhetnek, de nem dominálhatnak.</u></p>
87.	Prémium kékfrankosyör ös	<p><u>Színe a világos rubintól a mélysötét vörösig változhat</u></p> <p><u>Illat: a piros bogyós gyümölcsök, mint cseresznye, málna felbukkannak a sötét bogyós gyümölcsök is szeder, áfonya, fekete ribizli, megjelenik a fahordós érlelésre utaló édes fűszerek, vanília és szegfűszeg is, kifejezett, intenzív aromatika a jellemző.</u></p> <p><u>Íz: Közepesen testes, vagy telt testtel rendelkezik, közepesen magastól a magas tannin mellett, friss savak jellemzik és az érett piros-, feketebogyós gyümölcsök az illatból visszaköszönnek, kiegészülnek a fahordó adta édesfűszerekkel. Hosszú lecsengéssel bír.</u></p> <p>Sopron-elsősorú bora, amelynek érzékszervi értéke a klasszikus vörös borokat is képes felülmúlni. Illataromáit 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 érlelésük sötéteket, ízükben a meggy-cseresznye és néha aszalt gyümölcs érezhető, a hosszabb hordós érlelés hatására vanília- és csokoládés, ez az illatában is fellelhető. A köves termőhelyeken termelt borok sokszor ásványosak. <u>Színe a világos rubintól a mélysötét vörösig változhat, akár ibolyás, lilás árnyalatokkal.</u></p> <p><u>Illat:</u></p> <p><u>Íz: Közepesen testes, vagy nagy testtel bíró, fajtájára jellemző illat és ízvilággal rendelkezik. Lekerekedett savakkal, ásványossággal rendelkezik. Testes, koncentrált, kerek borok. Igen összetett íz és zamatvilág jellemzi, ahol az érett, intenzív gyümölcsösség (cseresznye, meggy, málna, szamóca, szilva, fekete ribizli, szeder stb.), mellett, az aszalt gyümölcsökre és lekvárookra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve a hordóhasználat intenzív fűszerességével, akár csokoládés íz és zamatanyagokkal. A fahordós érlelés jegyei (dohány, csokoládé) mind ízében és illatában megjelennek, de nem dominálhatnak.</u></p>

2. PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
- ~~3. 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 (20°C-on) [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	4,5	9,0	1,08	1,08	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: tükros, átlátszó, üledékmentes,~~
- ~~c) illata: egészséges, tiszta, az elnevezésre jellemző,~~
- ~~d) íze és zamata: egészséges, tiszta, az elnevezésnek megfelelő,~~
- ~~e) gyöngyözése: finom, tartós~~

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halványsárgától az aransárgáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülhetnek az érlelés során kialakult másodlagos illat- és aromaanyagokkal, mint a keksz és briós. Az alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát. Hosszú lecsengés jellemzi és selymes textúra. Színe a halványsárgától az aransárgáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülhetnek az érlelés során kialakult másodlagos illat- és aromaanyagokkal. Az alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.
2.	Rozé	Színe a világos hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Ízében és illatában a piros bogyós gyümölcsös, mint eper, szeder és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülhetnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, mint a briós, amihez friss savegyensúly társul. Az alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát. Hosszú lecsengés jellemzi és selymes textúra. Színe a világos hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Ízében és illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülhetnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, amihez kellemes savegyensúly társul. Az alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.

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 aranysárgáig 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 <u>nincs</u>	<u>nincs</u>
2.	Rozé	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, musttisztítás, <u>nincs</u>	héjon erjesztés <u>nincs</u>
3.	Siller	8 órás áztatás <u>nincs</u>	<u>nincs</u>
43.	Vörös	minimum 4 nap héjon erjesztés <u>nincs</u>	<u>nincs</u>
54.	Kékfrankos „Classic”	minimum 4 nap héjon erjesztés 8590%-ban Kékfrankos szőlőfajta használható	<u>édesítés</u>
65.	Prémium fehér	A szüret napján kell a szőlőt feldolgozni, vagy max. 12 órát áztatni. <u>Forgalomba hozatal legkorábban: szüretet követő év márc. 1. Palackozás után legalább 4 hétig</u>	a must javítás (kivéve finomított mustsűrítménnyel) Folyamatos prés használata, <u>édesítés</u>

		<u>palackban érlelés</u>	
76.	Prémium vörös	A héjon erjesztés minimum 4 napon át kell, hogy tartson. Forgalomba hozatal legkorábban: szüretet követő év augusztus 1. Palackozás után legalább 4 hétig palackban érlelés	a-must javítás (kivéve finomított mustsűrítménnyel) Folyamatos prés használata, édesítés
8.	Prémium kékfrankos	A héjon erjesztés minimum 4 napon át kell, hogy tartson. 100%-ban Kékfrankos szőlőfajta használandó	a-must javítás (kivéve finomított mustsűrítménnyel)

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	<u>palackos erjesztés</u> <u>nincs</u>	<u>a-szén-dioxid hozzáadása</u> <u>nincs</u>
2.	Rozé	<u>palackos erjesztés</u> <u>nincs</u>	<u>a-szén-dioxid hozzáadása</u> <u>nincs</u>
3.	Vörös	<u>palackos erjesztés</u>	<u>a-szén-dioxid hozzáadása</u>

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	<u>a-szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, vagy max. 12 óra áztatás</u> <u>nincs</u>	<u>nincs</u>
2.	Rozé	<u>a-szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, musttisztítás</u> <u>nincs</u>	<u>nincs</u>

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. ————— ertyőművelés,
- ii. ————— bakművelés,
- iii. ————— alacsony kordon,
- iv. ————— közép magas kordon,
- v. ————— magas kordon,
- vi. ————— soproni szálvesszős,
- vii. ————— sylvoz
- viii. ————— Moser

ix. ~~_____~~ Guyot**2. ~~Ültetvénysűrűség:~~**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~~

Bortípus		Művelésmód/ ültetvénysűrűség 2010. augusztus 1. előtt _____ telepített ültetvények esetében:	Művelésmód/ ültetvénysűrűség 2010. augusztus 1. és 2023 július 31. között _____ telepített ültetvények esetében:	Művelésmód/ ültetvénysűrűség 2023. augusztus 1. után _____ telepített ültetvények esetében:
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	Fehér Rozé Siller Vörös Kékfrankos „Classic” fehér pezsgő rozé pezsgő fehér _____ szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor rozé _____ szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	bármilyen	ernyőművelés, bakművelés, alacsony kordon, középmagas kordon, magas kordon, soproni szálvesszős, sylvoz Guyot	ernyőművelés, bakművelés, alacsony kordon, középmagas kordon, magas kordon, soproni szálvesszős, sylvoz Guyot
9.	gyöngyözőbor rozé _____ szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	bármilyen	min. 3300 tőke/ ha max. 10% tőhiány	min. 3300 tőke/ ha max. 10% tőhiány
10. 11.	Prémium fehér Prémium vörös	bármilyen	ernyőművelés, bakművelés, alacsony kordon, középmagas kordon, magas kordon, soproni szálvesszős, sylvoz, Guyot	ernyőművelés, bakművelés, alacsony kordon, középmagas kordon, soproni szálvesszős, sylvoz, Guyot min. 4000 tőke/ ha max. 10% tőhiány

3.1. ~~A szüret módja: gépi vagy kézi~~

4.2. ~~A szüret időpontjának meghatározása: A Hegyközségi Tanács~~ hegyközség a termelők és felvásárlók képviselőivel egyeztetve ~~javaslatot tesz a Hegyközségek felé a szüret kezdetének időpontjára, melynek figyelembevételével a Hegyközségek döntenek~~ dönt a szüret kezdetéről. A szüret időpontját a hegyközségek hegyközség hirdetmény útján, és honlapjukon teszik közzé.

5.3. 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	14,916,8	9,010,5
2.	Rozé	14,916,8	9,010,5
3.	Siller	14,916,8	9,010,5
4.	Vörös	14,916,8	9,010,5
5.	Kékfrankos „Classic”	14,916,8	9,010,5
6.	Prémium fehér	19	12,08
7.	Prémium vörös	19	12,08
8.	Prémium 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, Csepreg, Felsőcsatár, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Lukácsháza, Nagycenk, Sopron, Vaskeresztes települések

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

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam <u>kézi szüret</u> <u>esetében</u>	Maximális hozam gépi szüret <u>esetében</u>
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor, 143 <u>q14,3 t</u> /hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor, 143 <u>q14,3 t</u> /hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
3.	Siller	100 hl/ha seprős újbor, 143 <u>q14,3 t</u> /hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
4.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor, 143 <u>q14,3 t</u> /hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
5.	Kékfrankos „Classic”	100 hl/ha seprős újbor, 143 <u>q14,3 t</u> /hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
6.	Prémium fehér	<u>2 kg/ tőke és 8 t/hektár szőlő,</u> <u>vagy 60 hl/ha seprős újbor, -80</u> <u>q/hektár szőlő</u> <u>fehér</u>	1,9 kg/ tőke és 7,7 t/hektár szőlő, vagy 60 hl/ha seprős újbor
7.	Prémium vörös	<u>2 kg/ tőke és 8 t/hektár szőlő,</u> <u>vagy 60 hl/ha seprős újbor, -80</u> <u>q/hektár szőlő</u> <u>60 hl/ha seprős újbor, -80</u> <u>q/hektár szőlő</u>	1,9 kg/ tőke és 7,7 t/hektár szőlő, vagy 60 hl/ha seprős újbor
8.			

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális hozam <u>kézi szüret</u> <u>esetében</u>	Maximális hozam gépi szüret <u>esetében</u>
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor, 143 - <u>q14,3</u> <u>t</u> /hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor, 143 - <u>q14,3</u> <u>t</u> /hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
3.	Vörös	<u>100 hl/ha seprős újbor, 143</u> <u>q/hektár szőlő</u>	

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

	Bortípus	Maximális hozam kézi szüret esetében	Maximális hozam gépi szüret esetében
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor, 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor, 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltélini veltélini , Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Piros veltélini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon-blanc, Sárga muskotály, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zengő, Zenit, Zöld veltélini
2.	Rozé	Bíbor kadarka , Blauburger, Blauer Frühburgunder , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
3.	Siller	Bíbor kadarka , Blauburger, Blauer Frühburgunder , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
43.	Vörös	Bíbor kadarka , Blauburger, Blauer Frühburgunder , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cabernet Dorsa , Domina, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
54.	Kékfrankos „Classic”	Bíbor kadarka , Blauburger, Blauer Frühburgunder , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cabernet Dorsa , Domina, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt
65.	Prémium fehér	Chardonnay, Furmint, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltélini veltélini , Leányka, Pinot blanc, Sauvignon-blanc, Sárga muskotály Muskotály , Tramini, Zenit, Zöld veltélini veltélini , T
76.	Prémium vörös	Blauburger , Cabernet Franc 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 veltélini veltélini , Pinot blanc, Pinot Noir, Rajnai rizling, Sauvignon-blanc, Sárga muskotály, Tramini, Zenit, Zöld veltélini veltélini
2.	Rozé	Blauburger , Cabernet franc , Cabernet sauvignon , Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
32.	Vörös Rozé	Blauburger , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Dornfelder, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, T 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, Tramini, 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 található a szőlők. Az ültetvények 150 és 400 m magasan a tengerszint felett helyezkednek el.

A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatóak 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 párasodás aszúsodást segít elő. Évi napos órák száma 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.

~~A Soproni-Az Alpokalja kifutó lankáin, valamint a Fertő tó partmenti lankáin és Kőszegi-hegység kifutó lankáin található a szőlők. a Kisalföld nyugati végén találhatóak a szőlőterületek. Az ültetvények 150-200 és 400 méter magasan a tengerszint felett helyezkednek el.~~

~~A Soproni-hegység talaját a földtörténeti ókorban keletkezett kristályos gneisz és csillámpala alkotja, amelyet miocén kavics, agyag, mállott mészkő és homokkő fed. A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatóak későbbi korokban ezekre a rétegekre löszös, sőt erősen kötött agyagtalajok is. vályogtalaj és humuszban gazdag barna erdőtalaj rakódott. Magas a köves területek aránya, ahol pala, mészkő, kalcit, illetve kvarcit található. A borvidék klímájára jelentős A talajtípusok változatossága egyedülálló, sokszor egy-egy parcellán belül is megnyilvánul az edafikus sokféleléség.~~

~~A terület klímáját három éghajlati hatás éri. A Soproni-hegység kifutó lankáin a szubalpin, a Fertő tó körüli lankákon a szubmediterrán, még a Kisalföld irányában a kontinentális éghajlati hatások érvényesülnek. Jelentős befolyással bír a terület klímájára a Fertő-tó. Kiegyenlített, nem túl hideg tél és mérsékelt meleg nyár, valamint az általában szép hosszú ősz biztosítja a jó minőségű termést. A területek általában észak- és dél-nyugatiak nyugati kitétségűek, 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 terület kedvező fekvésének köszönhetően Magyarország egyik legrégebb történelmi hagyományokkal rendelkező bortermő vidéke. Régészeti feltárások alapján bizonyított, hogy le. 300-ban a kelták idejében is szőlőtermelés folyt már e vidéken. A Rómaiak, majd a kora középkorban is jelentős volt a bortermelés és kereskedelem. A vidék felemelkedése, polgári jómódja is nagyrészt ennek köszönhető. A város németajkú szőlőtermeléssel foglalkozó polgárai -akiket poncichtereknek hívtak - fontos és jelentős szerepet játszottak a város életében. Írásos források alapján már a XVI. században is készültek a bécsi és budai udvarokban igen nagyra értékelt aszúborok.

Napjainkban is fontos szerepet játszik a bor, különösen az idegenforgalomban és a borturizmusban. Jelentős a szőlőtermelésben, borászatban tevékenykedők száma, akik komoly részt vállalnak környezetük szépségeinek megőrzésében. Nem elhanyagolható a szerepük a környezet egészséges megtartásában, a fenntartható fejlődés megvalósításában. A térség jelentős része a Fertő- Neusiedler See kultúrtájként világörökségi terület.

A soproni borvidékterület kedvező fekvésének köszönhetően Magyarország egyik legrégebb történelmi hagyományokkal rendelkező bortermő vidéke. le. Régészeti feltárások alapján bizonyított, hogy le. 300-ban a kelták idejében is szőlőtermelés folyt már e vidéken. A Rómaiak, majd a kora középkorban is jelentős volt a bor termelésbortermelés és kereskedelem. Városaink gazdagságát A vidék felemelkedése, polgári jómódja is nagyrészt a borkereskedelemnek köszönhetik. Fontosennek köszönhető. A város németajkú szőlőtermeléssel foglalkozó polgárai -akiket poncichtereknek hívtak -, fontos és jelentős szerepet játszottak a város életében. Írásos források alapján már a borvidék történelmébeXVI. században is készültek a poncichterek szőlővel, borral foglalkozók szerepe, akiket tréfásan babtermelőknek is hívtak. Kiemelkedő jelentőségű továbbá a Kőszegi szőlő jövésék könyve, melyben 1740. óta minden év április 24-i szőlőhajtások állapotát rajzolják le.bécsi és budai udvarokban igen nagyra értékelt aszúborok.

Napjainkban is fontos szerepet játszik a bor, különösen az idegenforgalomban és a borturizmusban. Jelentős a szőlőtermelésben, borászatban tevékenykedők száma, akik komoly részt vállalnak környezetük megőrzésében, szépségeiszépségeinek megőrzésében. Nem elhanyagolható a szerepük a környezet egészséges megtartásában, a fenntartható fejlődés megvalósításában. A térség jelentős része a Fertő- Neusiedler See kultúrtájként világörökségi terület.

2. A borok leírása:

A terület alkalmas mind száraz és édes fehér-, könnyed rozé-, valamint könnyed és testes vörösborok készítésére. A szőlő jól beérik.

A soproni borok legfontosabb jellemzője a gyümölcsösség (friss és aszalt gyümölcsök is: meggy, cseresznye, fekete ribizli, vadszeder) és az élénk savéretet. Ezt sok esetben kiegészítik az érlelési illatok és ízek, valamint az ásványosság. Az édes borok bizonyos évjáratokban botrytiszos jelleget hordoznak. A borvidékterület alkalmas mind száraz és édes fehér-, könnyed rozé-, valamint könnyed és testes vörösborok készítésére. A szőlő jól beérik.

~~A soproni borok legfontosabb jellemzője a gyümölcsösség (friss és aszalt gyümölcsök is: meggy, cseresznye, fekete ribizli, vadszeder) és az élénk savéretet. 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 soproni bor minősége és jellemzői a jelen termékleírásban meghatározott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetőek (terroir).

A soproni borok jellegét nagyban meghatározza az Alpok közelsége, a Fertő tó hőkiegyenlítő hatása, a változatos talajképző alapkőzet és a többi dunántúli területnél hűvösebb, de kiegyensúlyozottabb klíma, amelyre jellemzőek a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti jelentősebb különbségek.

A termőterület alkalmas a könnyű testű, friss, üde savakkal rendelkező, gyümölcsös (friss és aszalt gyümölcsök is: meggy, cseresznye, fekete ribizli, vadszeder) ízvilágú borok mellett az elegáns, hosszú lecsengésű, jól érlelhető fehér és vörösborok készítésére is. A hűvös klíma, az alapkőzet jellege biztosítja a borok gerincét alkotó savat, míg a prémium kategóriában a késői szüreti időpont az izgaldagságot. Az alapkőzetből adódó mineralitás valamennyi borra jellemző. Az édes borok bizonyos évjáratokban botrytiszes jelleget hordoznak.

A soproni borok jellemzőit meghatározza a vidékre jellemző három éghajlati hatás találkozása. A szubalpin-szubatlati éghajlat, az Alpok hatása biztosítja a megfelelő mennyiségű csapadékot, a mérsékelt teleket, valamint a vegetáció során a hűvös éjszakák által segít megőrizni a harmonikus savtartalmat. Szintén ez a klimatikus hatás érvényesül a vaskeresztesi körzetben is.

A Fertő- tó hőkiegyenlítő hatása a part menti fekvésekben szubmediterrán viszonyokat teremt, mely a vegetációs idő hosszúságában, a hőösszegekben is megnyilvánul. A tó medencéjében kialakuló páráviszonyok ideális feltételeket biztosítanak botrytiszes borok készítéséhez is.

A domborzati viszonyok eltérőek a különböző területeken. A Fertő- tó közvetlen közelében található területek alja alig van magasabban a tó szintjénél (115 m) még a dombtetőig felkúszó szőlők ennél mintegy 100 méterrel magasabban helyezkednek el. A Soproni- medence túlfelén pedig az Alpok lankáin találhatóak a szőlőterületek 200 méter körüli tengerszint feletti magasságban. A térség déli területein a Vas-hegy 400 méteres csúcsa alatt elhelyezkedő domboldalon folyik a szőlőtermesztés. A domborzati viszonyok ugyancsak a feszes szerkezetű, jó savú és elegáns borok termelését segítik elő.

A soproni borok sajátossága szempontjából szerepe van a talajnak, elsősorban azt meghatározó alapkőzetnek. A Soproni-hegység talaját a földtörténeti ókorban keletkezett kristályos gneisz és csillámpala alkotja, amelyet miocén kavics, agyag, mállott mészkő és homokkő fed. A későbbi korokban ezekre a rétegekre löszös vályogtalaj és humuszban gazdag barna erdőtalaj rakódott. Ez nagyban hozzájárul ahhoz, hogy feszes savszerkezetű borok születhessenek. A köves területeken termelt szőlőből készült borokban meghatározó jegy az ásványosság, érlelt borok esetén a vajas textúra.

Az éghajlati körülmények, valamint a fogyasztói preferenciák az elmúlt évszázadokban többször átstrukturálták a fajtaszerkezetet. A filoxéravész előtti időkben a területen döntően késői szüretelésű fehérborokat, illetve siller borokat állított elő, a XIX. század végétől a Kékfrankos lett a térség fő fajtája. A hagyományos veltelini fajtakör mellett számos fajta lelt itt új hazára az elmúlt évszázad során, melyek egyedi karakterű, jó minőségű borokat adnak.

A soproni bor minősége és jellemzői a jelen termék-leírásban meghatározott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti környezet és emberi tényezőknek köszönhetőek (terroir):

A soproni borok jellegét nagyban meghatározza az Alpok nyúlványai és a Kisalföld találkozásaközelsége, a Fertő tó hőkiegyenlítő hatása, a változatos talajképző alapkőzet és a többi dunántúli területnél hűvösebb, de kiegyensúlyozottabb klíma, amelyre jellemzőek a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti jelentősebb különbségek.

A termőterület alkalmas a könnyű testű, friss, üde savakkal rendelkező, gyümölcsös (friss és aszalt gyümölcsök is: meggy, cseresznye, fekete ribizli, vadszeder) ízvilágú borok mellett az elegáns, hosszú lecsengésű, jól érlelhető fehér és vörösborok készítésére is. A hűvös klíma, az alapkőzet jellege biztosítja a borok gerincét alkotó savat, míg a prémium kategóriában a késői szüreti időpont az izgaldagságot. Az alapkőzetből adódó mineralitás valamennyi borra jellemző. Az édes borok bizonyos évjáratokban botrytiszes jelleget hordoznak.

A soproni borok jellemzőit meghatározza a vidékre jellemző három éghajlati hatás találkozása. A szubalpin-szubatlanti éghajlat, az Alpok hatása biztosítja a megfelelő mennyiségű csapadékot, a mérsékelt teleket, valamint a vegetáció során a hűvös éjszakák által segít megőrizni a harmonikus savtartalmat. Szintén ez a klimatikus hatás érvényesül a vaskeresztesi körzetben is.

A Fertő tó hőkiegyenlítő hatása a part menti fekvésekben szubmediterrán viszonyokat teremt, mely a vegetációs idő hosszúságában, a hőösszegekben is megnyilvánul. A tó medencéjében kialakuló páráviszonyok ideális feltételeket biztosítanak botrytiszes borok készítéséhez is.

A domborzati és talajviszonyok, a kiegyenlített klíma, a Fertő-tó nagy vízfelülete e terület alkalmasságát biztosítja kiváló borok termelésére. Ennek köszönhetően biztosított az itt termőviszonyok eltérések a különböző területeken. A Fertő-tó közvetlen közelében található területek alja alig van magasabban a tó szintjénél (115 m) még a dombtetőig felkúszó szőlők kellő sav- és cukortartalmaennél mintegy 100 méterrel magasabban helyezkednek el. A Soproni-medence túlfelén pedig az Alpokalja lankáin találhatóak a szőlőterületek 200 méter körüli tengerszint feletti magasságban. A térség déli területein a Vas-hegy 400 méteres csúcsa alatt elhelyezkedő domboldalon folyik a szőlőtermesztés. A domborzati viszonyok ugyancsak a feszes szerkezetű, jó savú és elegáns borok termelését segítik elő.

A Fertő-tó medencéjében az őszi reggeli páráadás következtében a botrytis is megjelenik.

A soproni borok sajátossága szempontjából szerepe van a talajnak, elsősorban azt meghatározó alapkőzetnek. A Soproni-hegység talaját a földtörténeti ókorban keletkezett kristályos gneisz és csillámpala alkotja, amelyet miocén kavics, agyag, mállott mészkő és homokkő fed. A későbbi korokban ezekre a rétegekre löszös vályogtalaj és humuszból gazdag barna erdőtalaj rakódott. Ez nagyban

hozzájárul ahhoz, hogy feszes savszerkezetű borok születhessenek. A köves területeken termelt szőlőből készült borokban meghatározó jegy az ásványosság, érlelt borok esetén a vajas textúra.

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 pezsgók is a borvidék kínálatát gazdagítják.

Az éghajlati körülmények, valamint a fogyasztói preferenciák az elmúlt évszázadokban többször átstrukturálták a fajtaszerkezetet. A filoxéravész előtti időkben a területen döntően késői szüretelésű fehérborokat, illetve siller borokat állított elő, a XIX. század végétől a Kékfrankos lett a térség fő fajtája. A hagyományos veltelini fajtakör mellett számos fajta lett itt új hazára az elmúlt évszázad során, melyek egyedi karakterű, jó minőségű borokat adnak.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A Soproni és Kőszegi hegység kifutó lankáin található a szőlők. Az ültetvények 150 és 400 m magasban a tengerszint felett helyezkednek el.

A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatóak 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 párasodás aszúsodást segít elő. Évi napszórási órák száma 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.

A VII. A. 1. a. pontban leírtakkal egyező.

b) Emberi tényezők:

A soproni borvidék kedvező fekvésének köszönhetően Magyarország egyik legrégebb történelmi hagyományokkal rendelkező bortermelő 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 poncichterek szőlővel, borral foglalkozók szerepe, akiket tréfásan babtermelőknek is hívtak. Kiemelkedő jelentőségű továbbá a Kőszegi szőlő-jövésék 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 vállalnak környezetük megőrzésében, szépségei megőrzésében. Nem elhanyagolható a szerepük a környezet egészséges megtartásában, a fenntartható fejlődés megvalósításában.

Az első világháborút megelőzően a térség akkori tágabb területén (Sopron- Pozsony- Ruszt) számos helyen készültek és készülnek most is kiváló minőségű pezsgők, melyek a monarchia minden szegletébe eljutottak, de különösképpen a bécsi fogyasztók körében voltak igen kedveltek.

A termék sikere az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának, és ismertségének köszönhető. A soproni 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 soproni pezsgők közös jellemzője gyümölcsös illat és zamatgazdagság/zamatgazdagság, ízére az érettség és több évi érlelés után a komplexitás alacsony erjesztés és érlelés esetén kiegészülhet az autólízisre jellemző másodlagos aromajegyekkel. 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 termelt 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.~~

A meszes alapkőzetek, a hűvösebb nyárvégi, őszi reggelek kiválóan alkalmas körülményeket teremtenek a pezsgő alapborainak elkészítéséhez.

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

~~A Soproni és Kőszegi hegység kifutó lankáin található a szőlők. Az ültetvények 150 és 400 m magasan a tengerszint felett helyezkednek el.~~

~~A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatóak 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 párasodás aszúsodást segít elő. Évi napszám 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.~~

A VII. A. 1. a. pontban leírtakkal egyező.

b) Emberi tényezők:

A szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyöző bor viszonylag új termék a **borvidékterületen**, bár bizonyos előzményeket a pezsgőkészítés már jelentett. A termék piaci bevezetése ígéretes, a fogyasztói igények e termék iránt fennállnak.

A termék minőségét a **borvidékterület** 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 **komplex** 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 **borvidékterület** Észak-Dunántúlon található, a földrajzi fekvés mellett az éghajlatot nagymértékben befolyásolja a Fertő-tó kiterjedt vízfelülete és az **Alpokalpok**-aljai közelség. Szeles időszakok járulnak 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 termesztendő. A talaj, a klíma és a fajta együtt eredményezi a már említett üde, elegáns savtartalom kialakulását.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

a) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés ~~a borok esetében~~ helyettesíthető a „védett eredetű ~~bor~~” kifejezéssel

b) Az **Kékfrankos „Classic”, a prémium fehér, valamint a prémium vörösborok hát vagy hascímkéjén fel kell tüntetni a soproni borvidék 1. ábrán látható logóját. A szabályos (fektetett vagy állított négyzetlap, vagy téglalap alakú) címkék esetében a címke jobb alsó sarkába, szabálytalan formájú (tépelt alsó szélű, rombold, sarkára állított négyszög alakú, ovális stb.) címke esetén a logót a címke formájától függően, de annak alsó harmadában kell elhelyezni. A grafikai elem színében a címkével harmonizálhat, szélessége minimum 20 mm. A címkébe integrált védjegy helyettesíthető öntapadós címkével.**



b) c) Jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, szabályozottan használható kifejezések:

A. BOR

Borászati termék	Első szüret/ Virgin vintag e	Újbor - prim ő/prim őr/ újbor	Szüretle n Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Muzeális bor	Küvé/ Cuveé- küvé/ Házasítá s	Jégbor/Clas sic- klassziku s	Narancs bor/légb er	Száraz, félszáraz, édes, félédes, édes	Késői szüret
Fehér	+	+	-±	+±	+±	+	+±	+±	+	+±
Rozé	-±	+	-±	+±	-	+	-	+±	+	+±
Siller	-±	+	-±	+±	-	+	-	+±	+	+±
Vörös	+	+	+	+±	+±	+	+±	+±	+	+±
Kékfrankos „Classic”	+	+	+	+±	+	-	+±	+±	+	+±
Prémium fehér	+	+±	-±	+	+	+	+	+	+	+
Prémium vörös/Vörös	+	-	+	+±	+	+	+±	+±	+	+±
Prémium kékfrankos	+	-	+	+	+	-	+	+	+	+

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

használható

B. PEZSGŐ

Borászati termék	MuskotályElső szüret	Újbor-primőrCuveé / küvé	SzüretlenPalackban erjesztett	Töppedt szőlőből készültNyerspezsgő	Muzeális borCrémant	Cuveé-küvéblanc de blanc	Classic-klasszikusblanc de noir
Fehér	-±	-±	+	-±	-±	+	-±
Rozé	-±	-±	+	-±	-±	+±	-
Vörös	-	-	+	-	-	+	-

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

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Borászati termék	<i>Első szüret</i>	<i>Újbor-primőr</i>	<i>Cuveé-küvé</i>	<i>Száraz, félszáraz, félédes, édes</i>
<i>Fehér</i>	-±	-±	+	+
<i>Rozé</i>	-±	-±	+	+

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

e)d) _____ A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük különös szabályai:

~~i. Települések és település részek nevei: Ágfalva, Csepreg, Felsőcsatár, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Lukácsháza, Nagycenk, Sopron, Sopron-Balf, Vaskeresztes~~

~~ii. Soproni /Körzet/Bor: Ágfalva, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Nagycenk, Sopron, Sopron-Balf
Vaskeresztesi /Körzet/Bor: Felsőcsatár, Vaskeresztes~~

~~i. Dűlőnevek: A lehatárolt termőhelyet alkotó települések nevei (IV. pontban szereplő települések) neve bármely terméken feltüntethető.~~

~~ii. A Kékfrankos Classic és a Prémium fehér borok címkéjén az alábbi dűlőnevek tüntethetők fel:~~

1. Sopron: Dudles, Frettner, Hard, Harmler, Kogl, Rothepeter, Steiner, Steiger, Weidengrund,
2. Fertőboz: Apollónia-földek, Gradina, Uradalmi-birtok
3. Harka: Kogl, Nap-hegy
4. Fertőrákos: Savanyú-kút/Sauerbrunn, Új-hegy/Neuberg
5. Fertőszentmiklós: Arany-hegy, Új-hegy, Közép-dűlő,
6. Fertőszéplak: Szentháromság
7. Ágfalva: Pótlék-dűlő, Vasút-dűlő

~~— Kőszeg: Borsmonostori-dűlő, Guba-hegy, Kövi-dűlő, Napos-tető,~~

8. Vaskeresztes: Bargl, Hummerberg, Kfangen, Niederberg, Stirgrom, Waller
9. Nagycenk: Hard
10. Kópháza: Hard
11. Csepreg: Bene-hegy, Hanga, Rámok,
12. Felsőcsatár: Glavica, Vas-hegy.

~~iii. Prémium vörösbor készítése csak az alábbi dűlőkön termett szőlőkből készíthető és ezek kerülhetnek feltüntetésre:~~

- ~~1. Sopron: Frettner, Hard, Hamler, Rothepeter, Steiner, Steiger, Weidegrund,~~
- ~~2. Vaskeresztes: Bargl, Hummerberg, Kfangen, Niederberg, Stirgrom, Waller~~
- ~~3. Felsőcsatár: Glavica, Vas-hegy~~

iv. Dűlőnév feltüntetésének további feltételei:

~~13.1.~~ az érintett település nevének feltüntetése kötelező ~~a dűlő név használata esetén.~~

~~d) Az évjárat feltüntetése a borok esetében kötelező.~~

~~2. minimális eredetazonosság: 95%.~~

iv. A Fertő-tó menti dűlőkben termelt borok címkéin a Fertőmenti „Fertő parti” kifejezés is feltüntethető (Steiner, Steiger, Harmler, Frettner, Rotheperer, Weidengrund, Savanyúkút/Sauerbrunn-), abban az esetben, ha a borkészítés során felhasznált szőlő legalább 85%-ban ezekből a dűlőkből származik

~~e) Az évjárat feltüntetése a borok esetében kötelező.~~

~~f) A Kékfrankos Classic, és Prémium fehér és a Prémium vörös borok, valamint pezsgők esetében egy fajtanév feltüntetése esetén a fajtaazonosság minimális mértéke 90%.~~

2. A kiszerelesre vonatkozó szabályok:

~~a) Palackos bor esetén üveg és műanyag minden formája használható, a hatályos jogszabályok szerint. Értékesítés esetén a viszonteladó is végső fogyasztónak számít.~~

a) borok pincéből vagy termelői borkimérésből végső fogyasztó részére történő értékesítés esetén bármely anyagú és kiszerelesű tárolóedény felhasználható.

b) A prémium ~~bor~~borokra vonatkozó előírások:

Prémium fehér és prémium vörösbor csak üveg palackba tölthető. A prémium-jelző kizárólag a termék-leírás szerint készült borok címkéjére kerülhet fel. Üvegpalackban értékesíthető. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját borászati üzemben, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

<u>Bortípus</u>	<u>Címke</u>	<u>Zárás</u>	<u>Palack</u>
<u>Prémium Fehér</u>	<u>Címkébe integrált, vagy felragasztott védjegy *</u>	<u>Csavarzár, parafadugó, üveg dugó</u>	<u>Burgundi palack min. 400 g/pal</u>
<u>Prémium Vörös</u>	<u>Címkébe integrált, vagy felragasztott védjegy *</u>	<u>Csavarzár, parafadugó, üveg dugó</u>	<u>Zöld burgundi palack min. 400 g/pal</u>

*: Az egységes termékmegjelenés érdekében a védjegy adattartalmát, formátumát és kivitelezőjét a Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa határozza meg.

3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italak Igazgatósága A termékek érzékszervi vizsgálatát a Soproni Borvidék Borbíró Bizottság végzi.

4. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül:

- a) Az Osztrák Köztársaság területén található „Neusiedlersee”, „Neusiedlersee-Hügelland”, „Mittelburgenland”, Südburgenland borvidékek
- b) Győr-Moson-Sopron ~~megyevármegye~~: A Soproni járás települései, ~~valamint Bakonypéterd, Écs, Felpéc, Győr-Ménfőcsanak, Gyórság, Gyórszemere, Győrújbarát, Kajárpéc, Lázi, Nyalka, Nyúl, Pannonhalma, Pázmándfalu, Ravazd, Tényő;~~
- c) Vas ~~megyevármegye~~: A Kőszegi és a Szombathelyi járás települései, ~~valamint Borgáta, Celldömölk, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri, Bérbaltavár;~~
- a) ~~Zala megye: Balatongyörök, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Rezi, Várvölgy, Vonyarcvashegy, Bak, Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Eszteregnye, Homokkomárom, Kerkateskánd, Lenti, Letenye, Magyarszerdahely, Murarátka, Murszemenye, Nagykanizsa, Rigyác, Söjtör, Szécsi-sziget, Tormafölde, Valkonya, Zajk, Csáford, Dióskál, Egeraracs, Galambok, Garabonc, Miháld, Nagyrada, Orosztony, Pakod, Sármellék, Szentgyörgyvár, Vindornyalak, Vindornyaszlós, Zalabér, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó, Zalaszentgrót, Tekenye;~~
- b) ~~Veszprém megye: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca, Alsóörs, Aszófó, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszlós, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csepak, 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, Mindszentkál, Monostorapáti, Szentbékáll; Komárom-Esztergom megye: Ászár, Bársonyos, Császár, Csép, Ete, Kerékteleki, Kisbér, Nagyigmánd, Vérteskethely, Baj, Bajót, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Kesztölc, Kocs, Lábatlan, Mocsá, Neszmély, Nyergesújfalú, Mogyorósbánya, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vértesszlós településein.~~
- ~~— Fejér vármegye: Etyek~~

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:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 896 352

e-mail: kecskem-et-lel-miszer@bacs.gov.hu

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

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

Tel.: +36 72 795 977

e-mail: pecs.ebao@baranya.gov.hu

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

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

Tel.: +36 66 540 240

e-mail: bekescsaba.elel-miszer@bekes.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 46 530 480

e-mail: allategeszsegugy.miskolc@borsod.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 62 681 070

e-mail: borka.attila@csongrad.gov.hu

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

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

Tel.: +36 22 511 160

e-mail: allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu

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

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

Tel.: +36 96 795 090

e-mail: elelmiszerlanc.gyor@gyor.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 52 505 813

e-mail: debrecen.elbao@hajdu.gov.hu

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

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

Tel.: +36 36 510 442

e-mail: foallatorvos.eger@heves.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 56 516 810

e-mail: szolnok.jarasihivatal@jasz.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 34 513 916

e-mail: elba-tatabanya@komarom.gov.hu

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

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

Tel.: +36 32 521 514

e-mail: ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 236 3990

e-mail: erd-elelmiszer@pest.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 795 628

e-mail: elelmiszer@kaposvar.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 467

e-mail: nyiregyhaza@szabolcs.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 74 451 535

e-mail: bonyhad-elelmiszerlanc@tolna.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 506 847

e-mail: eba.szombathely@vas.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 550 332

e-mail: veszprem.elelmiszer@veszprem.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 549 280

e-mail: zalaegerszeg-aeu@zala.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		Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűrűség, 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. Évjaratfüggő 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. Forgalmába hozatal			

III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés	Első borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye 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		Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

I. NÉV

Sopron (Soproni) / Ödenburg (Ödenburger)
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Siller
4. Vörös
5. Kékfrankos „Classic”
6. Prémium fehér
7. Prémium vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Minimális savtartalom [g/l]
1.	Fehér	10,5	10,5	1,08	4,5
2.	Rozé	10,5	10,5	1,08	4,5
3.	Siller	10,5	10,5	1,2	4,5
4.	Vörös	10,5	10,5	1,2	4,5
5.	Kékfrankos „Classic”	10,5	10,5	1,2	4,5
6.	Prémium fehér	12,0	12,0	0,8	4,5
7.	Prémium vörös	12,0	12,0	1,0	4,5

Maximális összes kénessav tartalom, a maximális szabad kénessav tartalom és az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

A késői szüret, töppedt szőlőből készült és jégbor esetében a maximális illósav tartalom (gr/liter) a bortörvényben előírtak szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Szín: citromsárgától aranyáig terjedhet.

		<p>Illat: Elsősorban a szőlőfajtára utaló, elsődleges jegyek, mint szőlő, körte, alma, ami kiegészülhet virágos jegyekkel, mint bodzavirág, akácvirág, szőlővirág. Hordós érlelés jegyek nem jellemzőek.</p> <p>Íz: Könnyűtől közepesen testesig, friss, ropogós savakkal bír. Hordós érlelés jegyeit nem mutatja ízben sem és az ízprofil is elsősorban az illatban ismert; az elsődleges gyümölcs és visszafogott illatos jegyeket, a fajtára emlékeztető ízjegyek dominálnak.</p> <p>Íz: Könnyű vagy közepesen testes. Friss, frissítő hatású, ropogós savakkal bír. Hordós érlelés jegyeit nem mutatja.</p>
2.	Rozé	<p>Szín: Az egészen halvány vöröshagymahéj színtől a rózsaszínig terjedhet.</p> <p>Illat: Közepesen intenzív, elsődleges illatok, mint piros bogyós gyümölcsök, mint a meggy, cseresznye, eper, málna, amit kiegészíthetnek a fajtára jellemző jegyek. Hordós érlelés jegyeit nem mutatja.</p> <p>Íz: Könnyűtől a közepesen testesig terjedhet. Friss savak, ízprofilja a már illatból ismert piros gyümölcsös jegyek, mint a meggy, cseresznye, eper, málna. Alacsonytól a közepes alkoholig terjedhet a szerkezete.</p>
3.	Siller	<p>Szín: visszafogott rubinvörös.</p> <p>Illat: Közepestől a kifejezett piros bogyós gyümölcsösség jellemző, elsősorban meggy, cseresznye.</p> <p>Íz: élénk, magas savérzet, Selymes, könnyed tannin szerkezet és az illatból ismert ízjegyek dominálnak.</p>
4.	Vörös	<p>Szín: Visszafogott, halvány bíbortól egészen a mély a mély gránátvörösre terjedhet.</p> <p>Illat: a fajtára jellemző illatvilág, közepes intenzitás elsősorban piros bogyós gyümölcsök meggy, szeder a jellemző, másodlagos aromák, édes fűszerek a hordóból visszafogottan érvényesülhetnek.</p> <p>Íz: Közepesen testes, közepes és friss savak jellemzik, közepesen telt test és alkohol mellett a friss savak ívet adnak a boroknak. Közepes intenzív tannin jellemző elsősorban. Az illatból ismert aromajegyek ízben is visszaköszönnek, friss piros bogyós gyümölcsök, cseresznye, meggy és visszafogott édes fűszerek a hordós érlelésnek köszönhetően lehetséges.</p>
5.	Kékfrankos „Classic”	<p>Színe a rubinvöröstől a mély gránátvörösre terjedhet.</p> <p>Illatában a fajtára jellemző piros és helyenként sötét bogyós gyümölcsök dominálnak, cseresznye, meggy, egy kevés virágossággal, mint ibolya is kiegészülhet.</p> <p>Ízben közepestől egészen a testesig terjedhet, közepesen friss savak és közepesen gazdag tannin a jellemzője. Az illatból ismert jegyek kiegészülhetnek másodlagos jegyekkel, amik a hordó érlelésnek köszönhetően édes fűszeres formájában jelenik meg, ami kiegészülhet ásványossággal is.</p>
6.	Prémium fehér	<p>Színe a világossárgától az aranyig terjedhet.</p> <p>Illat: Összetett, érett gyümölcsök, körte, alma, licsi és krémes jegyek, amik kiegészülnek fahordós érlelésből adta édes fűszerekkel, diszkrét intenzitással.</p> <p>Íz: Közepes testtől a telt testig terjedhet. Az említett ízjegyek az illatból ismert jegyekkel kiegészülve ásványosságot is mutathatnak. A fahordó adta édes fűszerek, mint vanília, szegfűszeg jelen lehetnek, de nem dominálnak.</p>
7.	Prémium vörös	<p>Színe a világos rubintól a mélyvörösre változhat</p> <p>Illat: a piros bogyós gyümölcsök, mint cseresznye, málna felbukkannak a sötét bogyós gyümölcsök is szeder, áfonya, fekete ribizli, megjelenik a fahordós érlelésre utaló édes fűszerek, vanília és szegfűszeg is, kifejezett, intenzív aromatika a jellemző.</p> <p>Íz: Közepesen testes, vagy telt testtel rendelkezik, közepesen magastól a magas tannin</p>

		mellett, friss savak jellemzik és az érett piros-, feketebogyós gyümölcsök az illatból visszaköszönnek, kiegészülnek a fahordó adta édesfűszerekkel. Hosszú lecsengéssel bír.
--	--	---

2. PEZSGÓ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

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

A maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halványsárgától az aránysárgáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülhetnek az érlelés során kialakult másodlagos illat- és aromaanyagokkal, mint a keksz és briós. Az alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát. Hosszú lecsengés jellemzi és selymes textúra.
2.	Rozé	Színe a világos hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Ízében és illatában a piros bogyós gyümölcsös, mint eper, szeder és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülhetnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, mint a briós, amihez friss savegyensúly társul. Az alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát. Hosszú lecsengés jellemzi és selymes textúra.

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 aranysárgáig 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	nincs	nincs
2.	Rozé	nincs	nincs
3.	Siller	nincs	nincs
3.	Vörös	nincs	nincs
4.	Kékfrankos „Classic”	minimum 4 nap héjon erjesztés 90%-ban Kékfrankos szőlőfajta használandó	édesítés
5.	Prémium fehér	Forgalomba hozatal legkorábban: szüretet követő év márc. 1. Palackozás után legalább 4 hétig palackban érlelés	Folyamatos prés használata, édesítés
6.	Prémium vörös	Forgalomba hozatal legkorábban: szüretet követő év augusztus 1. Palackozás után legalább 4 hétig palackban érlelés	Folyamatos prés használata, édesítés

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	nincs
2.	Rozé	nincs	nincs

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	nincs
2.	Rozé	nincs	nincs

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

Bortípus		Művelésmód/ ültetvénysűrűség 2010. augusztus 1. előtt telepített ültetvények esetében:	Művelésmód/ ültetvénysűrűség 2010. augusztus 1. és 2023 július 31. között telepített ültetvények esetében:	Művelésmód/ ültetvénysűrűség 2023. augusztus 1. után telepített ültetvények esetében:
1.	Fehér	bármilyen	ernyőművelés, bakművelés, alacsony kordon, középmagas kordon, magas kordon, soproni szálvesszős, sylvoz Guyot	ernyőművelés, bakművelés, alacsony kordon, középmagas kordon, magas kordon, soproni szálvesszős, sylvoz Guyot
2.	Rozé			
3.	Siller			
4.	Vörös			
5.	Kékfrankos „Classic”			
6.	fehér pezsgő			
7.	rozé pezsgő			
8.	fehér szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor			
9.	rozé szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor			
10.	Prémium fehér	bármilyen	ernyőművelés, bakművelés, alacsony kordon, középmagas kordon, magas kordon, soproni szálvesszős, sylvoz, Guyot	ernyőművelés, bakművelés, alacsony kordon, középmagas kordon, soproni szálvesszős, sylvoz, Guyot
11.	Prémium vörös			

			min. 3300 tőke/ ha max. 10% tőhiány	min. 4000 tőke/ ha max. 10% tőhiány
--	--	--	--	--

1A szüret módja: gépi vagy kézi

2A szüret időpontjának meghatározása: A hegyközség a termelők és felvásárlók képviselőivel egyeztetve dönt a szüret kezdetéről. A szüret időpontját a hegyközség hirdetmény útján, és honlapján teszi közzé.

3A szőlő minősége (minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve)

1. BOR

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol)
1.	Fehér	16,8	10,5
2.	Rozé	16,8	10,5
3.	Siller	16,8	10,5
4.	Vörös	16,8	10,5
5.	Kékfrankos „Classic”	16,8	10,5
6.	Prémium fehér	19	12,08
7.	Prémium vörös	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. 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~~, Csepreg, 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 területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam kézi szüret esetében	Maximális hozam gépi szüret esetében
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor, 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor, 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
3.	Siller	100 hl/ha seprős újbor, 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
4.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor, 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
5.	Kékfrankos „Classic”	100 hl/ha seprős újbor, 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
6.	Prémium	2 kg/ tőke és 8 t/hektár szőlő, vagy 60 hl/ha seprős újbor fehér	1,9 kg/ tőke és 7,7 t/hektár szőlő, vagy 60 hl/ha seprős újbor
7.	Prémium	2 kg/ tőke és 8 t/hektár szőlő, vagy 60 hl/ha seprős újbor	1,9 kg/ tőke és 7,7 t/hektár szőlő, vagy 60 hl/ha seprős újbor

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális hozam kézi szüret esetében	Maximális hozam gépi szüret esetében
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor, 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor, 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam kézi szüret esetében	Maximális hozam gépi szüret esetében
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor, 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor, 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelini, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Piros veltelini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignonblac, Sárga muskotály, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zengő, Zenit, Zöld veltelini
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
3.	Siller	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Dornfelder Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
3.	Vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt
4.	Kékfrankos „Classic”	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt
5.	Prémium fehér	Chardonnay, Furmint, Királyleányka, Korai piros veltelini, Leányka, Pinot blanc, Sauvignon, Sárga muskotály, Tramini, Zenit, Zöld veltelini,
6.	Prémium vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelini, Pinot blanc, Pinot Noir, Rajnai rizling, Sauvignon, Sárga muskotály, Tramini, Zenit, Zöld veltelini
2.	Rozé	,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 veltelini, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Tramini, Zenit, Zöld veltelini

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 található a szőlők. Az ültetvények 150 és 400 m magasan a tengerszint felett helyezkednek el.

A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatóak 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 délnyugatiak, kevésbé fagyzosak. 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 terület kedvező fekvésének köszönhetően Magyarország egyik legrégebb történelmi hagyományokkal rendelkező bortermő vidéke. Régészeti feltárások alapján bizonyított, hogy le. 300-ban a kelták idejében is szőlőtermelés folyt már e vidéken. A Rómaiak, majd a kora középkorban is jelentős volt a bortermelés és kereskedelem. A vidék felemelkedése, polgári jómódja is nagyrészt ennek köszönhető. A város németajkú szőlőtermeléssel foglalkozó polgárai -akiket poncichtereknek hívtak - fontos és jelentős szerepet játszottak a város életében. Írásos források alapján már a XVI. században is készültek a bécsi és budai udvarokban igen nagyra értékelt aszúborok.

Napjainkban is fontos szerepet játszik a bor, különösen az idegenforgalomban és a borturizmusban. Jelentős a szőlőtermelésben, borászatban tevékenykedők száma, akik komoly részt vállalnak környezetük szépségeinek megőrzésében. Nem elhanyagolható a szerepük a környezet egészséges megtartásában, a fenntartható fejlődés megvalósításában. A térség jelentős része a Fertő- Neusiedler See kultúrtájként világörökségi terület.

2. A borok leírása:

A terület alkalmas mind száraz és édes fehér-, könnyed rozé-, valamint könnyed és testes vörösborok készítésére. A szőlő jól beérik.

A soproni borok legfontosabb jellemzője a gyümölcsösség (friss és aszalt gyümölcsök is: meggy, cseresznye, fekete ribizli, vadszeder) és az élénk savéretet. 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 soproni bor minősége és jellemzői a jelen termékleírásban meghatározott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetőek (terroir).

A soproni borok jellegét nagyban meghatározza az Alpok közelsége, a Fertő tó hőkiegyenlítő hatása, a változatos talajképző alapkőzet és a többi dunántúli területnél hűvösebb, de kiegyensúlyozottabb klíma, amelyre jellemzőek a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti jelentősebb különbségek.

A termőterület alkalmas a könnyű testű, friss, üde savakkal rendelkező, gyümölcsös (friss és aszalt gyümölcsök is: meggy, cseresznye, fekete ribizli, vadszeder) ízvilágú borok mellett az elegáns, hosszú lecsengésű, jól érlelhető fehér és vörösborok készítésére is. A hűvös klíma, az alapkőzet jellege biztosítja a borok gerincét alkotó savat, míg a prémium kategóriában a késői szüreti időpont az ízgazdagságot. Az alapkőzetből adódó mineralitás valamennyi borra jellemző. Az édes borok bizonyos évjáratokban botrytiszes jelleget hordoznak.

A soproni borok jellemzőit meghatározza a vidékre jellemző három éghajlati hatás találkozása. A szubalpin-szubatlanti éghajlat, az Alpok hatása biztosítja a megfelelő mennyiségű csapadékot, a mérsékelt teleket, valamint a vegetáció során a hűvös éjszakák által segít megőrizni a harmonikus savtartalmat. Szintén ez a klimatikus hatás érvényesül a vaskeresztesi körzetben is.

A Fertő- tó hőkiegyenlítő hatása a part menti fekvésekben szubmediterrán viszonyokat teremt, mely a vegetációs idő hosszúságában, a hőösszegekben is megnyilvánul. A tó medencéjében kialakuló páráviszonyok ideális feltételeket biztosítanak botrytiszes borok készítéséhez is.

A domborzati viszonyok eltérőek a különböző területeken. A Fertő- tó közvetlen közelében található területek alja alig van magasabban a tó szintjénél (115 m) még a dombtetőig felkúszó szőlők ennél mintegy 100 méterrel magasabban helyezkednek el. A Soproni- medence túlfelén pedig az Alpok lankáin találhatóak a szőlőterületek 200 méter körüli tengerszint feletti magasságban. A térség déli területein a Vas-hegy 400 méteres csúcsa alatt elhelyezkedő domboldalon folyik a szőlőtermesztés. A domborzati viszonyok ugyancsak a feszes szerkezetű, jó savú és elegáns borok termelését segítik elő.

A soproni borok sajátossága szempontjából szerepe van a talajnak, elsősorban azt meghatározó alapkőzetnek. A Soproni-hegység talaját a földtörténeti ókorban keletkezett kristályos gneisz és csillámpala alkotja, amelyet miocén kavics, agyag, mállott mészkő és homok fed. A későbbi korokban ezekre a rétegekre löszös vályogtalaj és humuszban gazdag barna erdőtalaj rakódott. Ez nagyban hozzájárul ahhoz, hogy feszes savszerkezetű borok születhessenek. A köves területeken termelt szőlőből készült borokban meghatározó jegy az ásványosság, érlelt borok esetén a vajas textúra.

Az éghajlati körülmények, valamint a fogyasztói preferenciák az elmúlt évszázadokban többször átstrukturálták a fajtaszerkezetet. A filoxéravész előtti időkben a területen döntően késői szüretelésű fehérborokat, illetve siller borokat állított elő, a XIX. század végétől a Kékfrankos lett a térség fő fajtája. A hagyományos veltelini fajtakör mellett számos fajta lett itt új hazára az elmúlt évszázad során, melyek egyedi karakterű, jó minőségű borokat adnak.

B. PEZSGÓ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A VII. A. 1. a. pontban leírtakkal egyező.

b) Emberi tényezők:

Az első világháborút megelőzően a térség akkori tágabb területén (Sopron- Pozsony- Ruszt) számos helyen készültek és készülnek most is kiváló minőségű pezsgők, melyek a monarchia minden szegletébe eljutottak, de különösképpen a bécsi fogyasztók körében voltak igen kedveltek.

A termék sikere az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának, és ismertségének köszönhető. A soproni 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 soproni pezsgők közös jellemzője gyümölcsös illat és zamatgazdagság, ízére az érettség és több évi érlelés után a komplexitás íze palackos erjesztés és érlelés esetén kiegészülhet az autolízisre jellemző másodlagos aromajegyekkel. Illata az elnevezésre jellemző, gyöngyözése finom és tartós.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A természeti környezet az Alpok nyúlványai és a Kisalföld találkozására, 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 meszes alapkőzetek, a hűvösebb nyárvégi, őszi reggelek kiválóan alkalmas körülményeket teremtenek a pezsgő alapborainak elkészítéséhez.

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A VII. A. 1. a. ponban leírtakkal egyező.

b) Emberi tényezők:

A szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyöző bor viszonylag új termék a területen, bár bizonyos előzményeket a pezsgőkészítés már jelentett. A termék piaci bevezetése ígéretes, a fogyasztói igények e termék iránt fennállnak.

A termék minőségét a terület 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 komplex 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 terület Észak-Dunántúlon található, a földrajzi fekvés mellett az éghajlatot nagymértékben befolyásolja a Fertő-tó kiterjedt vízfelülete és az alpok-aljai közelség. Szeles időszakok járulnak 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 termesztendő. A talaj, a klíma és a fajta együtt eredményezi a már említett üde, elegáns savtartalom kialakulását.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

2. Jelölési szabályok:

a) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű” kifejezéssel

b) A a prémium fehér, valamint a prémium vörösborok hát vagy hascímkéjén fel kell tüntetni a soproni borvidék 1. ábrán látható logóját. A szabályos (fektetett vagy állított négyzetlap, vagy téglalap alakú) címkék esetében a címke jobb alsó sarkába, szabálytalan formájú (tépelt alsó szélű, rombold, sarkára állított négyszög alakú, ovális stb.) címke esetén a logót a címke

formájától függően, de annak alsó harmadában kell elhelyezni. A grafikai elem színében a címkével harmonizálhat. szélessége minimum 20 mm. A címkébe integrált védjegy helyettesíthető öntapadós címkével.



- c) Jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, szabályozottan használható kifejezések:

A. BOR

Borászati termék	Első szüret/ Virgin vintage	Primór / újbor	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Muzeális bor	Küvé/ Cuveé/ Házasítás	Jégbor		Száraz, félszáraz, édes, félédes	Késői szüret
Fehér	+	+	+	-	-	+	-	-	+	-
Rozé	+	+	+	-	-	+	-	-	+	-
Siller	+	+	+	-	-	+	-	-	+	-
Vörös	+	+	+	-	-	+	-	-	+	-
Kékfrankos „Classic”	+	+	+	-	+	-	-	-	+	-
Prémium fehér	+	-	+	+	+	+	+		+	+
Prémium Vörös	+	-	+	-	+	+	-	-	+	-

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

B. PEZSGÓ

Borászati termék	Muskotály	Cuveé/ küvé	Palackban erjesztett	Nyerspezsgő	Crémant	blanc de blanc	blanc de noir
Fehér	+	+	+	+	+	+	+
Rozé	+	+	+	+	+	-	-

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

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Borászati termék	<i>Első szüret</i>	<i>Újbor-primőr</i>	<i>Cuveé-küvé</i>	<i>Száraz, félszáraz, félédes, édes</i>
<i>Fehér</i>	+	+	+	+
<i>Rozé</i>	+	+	+	+

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

- a) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük különös szabályai:
- i. A lehatárolt termőhelyet alkotó települések nevei (IV. pontban szereplő települések) neve bármely terméken feltüntethető.
 - ii. A Kékfrankos Classic és a Prémium fehér borok címkéjén az alábbi dűlőnevek tüntethetők fel:
 1. Sopron: Dudles, Frettner, Hard, Hamler, Kogl, Rotheper, Steiner, Steiger, Weidengrund,
 2. Fertőboz: Apollónia-földek, Gradina, Uradalmi-birtok
 3. Harka: Kogl, Nap-hegy
 4. Fertőrákos: Savanyú-kút/Sauerbrunn, Új-hegy/Neuberg
 5. Fertőszentmiklós: Arany-hegy, Új-hegy, Közép-dűlő
 6. Fertőszéplak: Szentháromság
 7. Ágfalva: Pótlék-dűlő, Vasút-dűlő
 8. Vaskeresztes: Bargl, Hummerberg, Kfangen, Niederberg, Stirgrom, Waller
 9. Nagycenk: Hard
 10. Kópháza: Hard
 11. Csepreg: Bene-hegy, Hanga, Rámok,
 12. Felsőcsatár: Glavica, Vas-hegy.
 - iii. Prémium vörösbor készítése csak az alábbi dűlőkön termelt szőlőkből készíthető és ezek kerülhetnek feltüntetésre:
 1. Sopron: Frettner, Hard, Hamler, Rotheper, Steiner, Steiger, Weidegrund,
 2. Vaskeresztes: Bargl, Hummerberg, Kfangen, Niederberg, Stirgrom, Waller
 3. Felsőcsatár: Glavica, Vas-hegy
 - iv. Dűlőnév feltüntetésének további feltételei:
 1. az érintett település nevének feltüntetése kötelező,
 2. minimális eredetazonosság: 95%.
 - v. A Fertő-tó menti dűlőkben termelt borok címkéin a „Fertő parti” kifejezés is feltüntethető (Steiner, Steiger, Hamler, Frettner, Rotheper, Weidengrund, Savanyú-kút/Sauerbrunn), abban az esetben, ha a borkészítés során felhasznált szőlő legalább 85%-ban ezekből a dűlőkből származik
- b) Az évjárat feltüntetése a borok esetében kötelező.

- c) A Kékfrankos Classic, és Prémium fehér és a Prémium vörös borok, valamint pezsgők esetében egy fajtanév feltüntetése esetén a fajtaazonosság minimális mértéke 90%.

5. A kiszerelesre vonatkozó szabályok:

- a) borok pincéből vagy termelői borkimérésből végső fogyasztó részére történő értékesítés esetén bármely anyagú és kiszerelesű tárolóedény felhasználható.
- b) A prémium borokra vonatkozó előírások:

Prémium fehér és prémium vörösbor csak üveg üvegpalackban értékesíthető. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját borászati üzemben, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

Bortípus	Címke	Zárás	Palack
Prémium Fehér	Címkébe integrált, vagy felragasztott védjegy *	Csavarzár, parafadugó, üveg dugó	Burgundi palack min. 400 g/pal
Prémium Vörös	Címkébe integrált, vagy felragasztott védjegy *	Csavarzár, parafadugó, üveg dugó	Zöld burgundi palack min. 400 g/pal

*: Az egységes termékmegjelenés érdekében a védjegy adattartalmát, formátumát és kivitelezőjét a Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa határozza meg.

6. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: A termékek érzékszervi vizsgálatát a Soproni Borvidék Borbíráló Bizottság végzi.

7. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

- a) Az Osztrák Köztársaság területén található „Neusiedlersee”, „Neusiedlersee-Hügelland”, „Mittelburgenland”, Südburgenland borvidékek
- b) Győr-Moson-Sopron vármegye: A Soproni járás települései;
- c) Vas vármegye: A Kőszegi és a Szombathelyi járás települései;

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:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 896 352

e-mail: kecskem-et-elelmiszer@bacs.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 795 977

e-mail: pecs.ebao@baranya.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 540 240

e-mail: bekescsaba.elelmiszer@bekes.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 46 530 480

e-mail: allategeszsegugy.miskolc@borsod.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 62 681 070

e-mail: borka.attila@csongrad.gov.hu

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 511 160

e-mail: allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: +36 96 795 090
e-mail: elelmiszerlanc.gyor@gyor.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 52 505 813
e-mail: debrecen.elbao@hajdu.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: +36 36 510 442
e-mail: foallatorvos.eger@heves.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 56 516 810
e-mail: szolnok.jarasihivatal@jasz.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 34 513 916
e-mail: elba-tatabanya@komarom.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: +36 32 521 514
e-mail: ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: +36 1 236 3990
e-mail: erd-elelmiszer@pest.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 795 628

e-mail: elelmszer@kaposvar.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 467

e-mail: nyiregyhaza@szabolcs.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 74 451 535

e-mail: bonyhad-elelmszerlanc@tolna.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 506 847

e-mail: eba.szombathely@vas.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 550 332

e-mail: veszprem.elelmszer@veszprem.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 549 280

e-mail: zalaegerszeg-aeu@zala.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 valóság tartalmának 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, ültetvénytűsűrűség, 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. Évjaratfüggő 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. Forgalmába hozatal			

III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés	Első borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

A Füred OEM termékleírása

I. NÉV

Füred
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Olaszrizling Hegybor
2. Olaszrizling Dűlős bor
3. Rozé Hegybor
4. Kékfrankos Hegybor
5. Kékfrankos Dűlős bor

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Olaszrizling Hegybor	11,5	5,2-8	11,5-15	1,08	4,0
2.	Olaszrizling Dűlős bor	12	5,2-8	12-15	1,08	4,0
3.	Rozé Hegybor	10,5	5,2-8	10,5-14	1,08	4,0

4. Kékfrankos Hegybor	12,5	4,8-7	12,0-15	1,08	4,0
5. Kékfrankos Dűlős bor	12,5	4,8-7	12,0-15	1,08	4,0

Maximális összes kénssav tartalom, a maximális szabad kénssav tartalom és maximális összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint, azzal a megjegyzéssel, hogy kizárólag száraz és félszáraz kategória készíthető

A Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség Választmányának döntése az Agrárminisztérium előzetes engedélyével éves szinten eseti eltérést állapíthat meg a táblázatban foglalt értékekhez képest. Az eltérés mértéke $\pm 20\%$. A döntést minden évben legkésőbb szeptember 15-ig lehet meghozni. Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1. Olaszrizling Hegybor	Szín: a halvány zöldessárgától a szalmasárgáig terjed. Illat: közepestől a kifejezett intenzitásig terjedhet, amiben megjelenhetnek akár a citrus, a zöld alma, a körte és diszkrétén illatos jegyek is. Ez kiegészülhet visszafogott édes fűszerekkel, hordós érleléssel is. Ízében: száraz, friss, ropogós savak mellett közepes test jellemzi. Az ízjegyek között felbukkanhatnak az őszibarack, zöld alma, körte, ami akár gyógynövényre emlékeztető jegyekkel is kiegészülhetnek.
2. Olaszrizling Dűlős bor	Szín: a halvány sárgától a szalma sárgáig terjed. Illat: visszafogott, az ásványos jegyek kiegészülhetnek csonthéjasokkal (például őszibarack, mandula). Illatában elsősorban a fajtajelleges, ásványos karakter dominál. Emellett diszkrétén megjelenhetnek a zöldalmás, körtés, birsalmás, valamint a hordós érlelésre jellemző illatok is. Ízében: friss ropogós savak, szikár ásványos, fűszeres jegyek mellett koncentrált, megjelenhetnek érett gyümölcsök, például őszibarack, alma, körte és a már illatból ismert sós, minerális jegyek is. Lecsengése legalább közepesen hosszú.
3. Rozé Hegybor	Szín: Halvány rózsaszíntől, a lazactól egészen a hagymahéj színű. Illat: közepesen intenzívtől a kifejezettig, elsősorban piros bogyós gyümölcsök, málna, eper jelenhet meg az illatban. Íze: könnyű test, és friss, üde, magas savak jellemzik. Az illatból megszokott ízek, piros bogyós gyümölcsök, eper és málna dominálhatnak.
4. Kékfrankos Hegybor	Szín: Közepesen mély bíbortól a rubin színig terjedhet. Illat: közepesen intenzív, piros bogyós gyümölcsök jellemzőek elsősorban az aromatikára, mint az eper, a málna, a szeder többek között, ami kiegészülhet fűszerességgel. Íze: közepes test és közepes, bársonyos tannin jellemzi, ami kiegészül üde savszerkezettel, harmonikus és kerek ízprofil mellett a frissesség dominál a közepes hosszú lecsengéssel.

5. Kékfrankos Dűlős bor	<p>Szín: Közepesen mély bíbortól a rubintól egészen a gránátig terjedhet.</p> <p>Illat: közepesen intenzív elsősorban piros bogyós gyümölcsök, például a meggy, a cseresznye, az eper, ami kiegészülhet egy fűszeres, édes fűszerekre emlékeztető illatjeggyel és akár ásványossággal is.</p> <p>Íze: közepesen telt test, közepesen friss, savak, üdeséget, lendületet kölcsönöznek, ami kiegészül közepes tanninnal, selymes textúrával. Lédús piros bogyós gyümölcsök, eper, cseresznye, áfonya mellett a fahordó adta édes fűszerek is megjelenhet. Ez kiegészülhet akár egy ásványos tónussal is.</p>
----------------------------	--

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1	Olaszrizling Hegybor	<ul style="list-style-type: none"> - Furmint aránya legfeljebb 15% lehet - csak egészséges szőlő használható fel - legalább 4 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban - legalább 1 hónap érlelés palackban; - must tisztítása ülepitéssel vagy flotálással - a mustot spontán, vagy kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling bor természetes illat- és zamatjegyeit- 	<ul style="list-style-type: none"> - édesítés
2	Olaszrizling Dűlős bor	<ul style="list-style-type: none"> - Furmint aránya legfeljebb 15% lehet - csak egészséges szőlő használható fel - legalább 4 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban - legalább 1 hónap érlelés palackban; - must tisztítása ülepitéssel vagy flotálással - a mustot spontán, vagy kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling bor természetes illat- és zamatjegyeit- 	<ul style="list-style-type: none"> - must cukortartalmának növelése - édesítés
3	Rozé Hegybor	Zweigelt aránya legfeljebb 30% lehet	<ul style="list-style-type: none"> - édesítés

4	Kékfrankos Hegybor	-	- édesítés
5	Kékfrankos Dűlős bor	-	- édesítés

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. Művelésmód: Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, fej- és bakművelés
2. Ültetvénytűsűrűség:
 - a. 2023. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: minimum 3300 tőke/ha, legfeljebb 10%-os tőkehiánnyal
 - b. 2023. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében: min. 4000 tő/ha, legfeljebb 10%-os tőkehiánnyal. Tőtávolság: legalább 0,6 m
3. Dűlős borok esetében a szőlőültetvény tőkékének átlagéletkora, telepítés évétől számolva minimum 5 év kell, hogy legyen.
4. A szőlő minősége (minimális cukortartalma, összes alkoholtartalomban kifejezve)

Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol)
1.Olaszrizling Hegybor r	18,2	11,49
2.Olaszrizling Dűlős bor	19	12,08
3.Rozé Hegybor	16,9	10,52
4.Kékfrankos Hegybor	19	12,08
5.Kékfrankos Dűlős bor	19	12,08

Rugalmasság: A Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség Választmányának döntése az Agrárminisztérium előzetes engedélyével éves szinten eseti eltérést állapíthat meg a minimális cukortartalomra vonatkozó szabályok alól. Az eltérés mértéke legfeljebb $\pm 1^{\circ}\text{MM}$ ($\pm 0,74$ % vol természetes alkoholtartalomban kifejezve). A döntést minden évben legkésőbb szeptember 15-ig lehet meghozni. Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Balatonfüred-Szőlősi hegyközség elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly települések szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályba tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Olaszrizling Hegybor	63 (hl/ha) seprős újbor, vagy 9 (t/ha) szőlőtermés (de tőkéenként legfeljebb 2 kg)
2.	Olaszrizling Dűlős bor	39 (hl/ha)seprős újbor, vagy (6 t/ha)szőlőtermés (de tőkéenként legfeljebb 1,5 kg)
3.	Rozé Hegybor	63 (hl/ha) seprős újbor, vagy 9 (t/ha) szőlőtermés (de tőkéenként legfeljebb 2 kg)
4.	Kékfrankos Hegybor	63 (hl/ha) seprős újbor, vagy 9 (t/ha) szőlőtermés (de tőkéenként legfeljebb 2 kg)
5.	Kékfrankos Dűlős bor	39 (hl/ha)seprős újbor, vagy (6 t/ha)szőlőtermés (de tőkéenként legfeljebb 1,5 kg)

A Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség Választmányának döntése az Agrárminisztérium előzetes engedélyével éves szinten eseti eltérést állapíthat meg a maximális hozamra vonatkozó szabályok alól. Az eltérés mértéke $\pm 20\%$ (kg/tőkében kifejezve). A döntést minden évben legkésőbb szeptember 15-ig lehet meghozni. Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1.	Olaszrizling Hegybor	Olasz rizling, Furmint
2.	Olaszrizling Dűlős bor	Olasz rizling, Furmint
3.	Rozé Hegybor	Kékfrankos, Zweigelt
4.	Kékfrankos Hegybor	Kékfrankos
5.	Kékfrankos Dűlős bor	Kékfrankos

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők:

A termőterületet a Balaton tó északi partjának keleti medencéjében elnyúló partszakasz első hegyvonulatai mentén található Balatonfüred, Aszófő, Örvényes, Balatonudvari, Balatonakali, valamint a második hegyvonulat mentén található Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse, Mencshely környéki szőlőterületek alkotják.

A szőlőtermesztés szempontjából fontos területeket lankás hegyláb felszín és mérsékelt meredek hegység-peremi formák alkotják.

A szőlőtermő dűlők alapközeleteinek rétegsorát az ún. középhegységi-típusú felső perm és alsó-triász kőzetek alkotják, negyedidőszaki törmelék takaróval. A körzet talajtípusai változékonyak, de leggyakrabban, dolomit, mészkő, és agyagbemosódásos erdőtalajok, fordulnak elő a területen. A vidék jellegzetes talajtani képződménye a vörös erdőtalaj, mely a magas vas-oxidtartalmú permi homokkő mállására vezethető vissza. A borvidéken magas Ca, Mg és K tartalom jellemző.

Klímáját északról a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő, délről pedig a Balaton határozza meg. A terület szőlőhegyei hatalmas erdőrengeteg környezetébe ágyazottak. Ezért a nyári napok Balaton tó felől feláramló páras melegét estétől – a Bakony irányából a Balaton felé lengedező éjszakai szellő hatására – hűvös erdei levegő váltja fel a szőlősorok között.

A területen a napsütötte órák száma átlagosan 1950-2000 óra, az évi középhőmérséklet: 11-12 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650-700 mm, melyből átlagosan 350 mm hullik a tenyészidőszak alatt.

A terület klímája szempontjából meghatározó, hogy az utolsó tavaszi fagy nap átlagosan április 5-ére tehető, ami kiemelkedően korai értéknek számít.

b) Emberi tényezők

A szőlőművelés és a borkultúra több mint 2200 éve fontos helyet foglal el a terület életében. A szőlőtermesztés termőterületének kialakulása is a tudatos emberi munka következménye, hiszen az itt élő szőlőtermelők a fagyveszélyes és betegségek megjelenésének kedvező alacsony fekvésű, lápos területek helyett, a fagyvédett, gyorsan felmelegedő domboldalakon természetnek évezredek óta csak szőlőt.

A tudatos emberi gondolkodást mutatja, hogy az egyes dűlőket változatos állat faunával rendelkező erdősávok választják el egymástól. Ezek az erdősávok a szőlőtermesztés szempontjából meghatározó predátorok természetes áttelelő helyszínei.

Az elmúlt években szőlőtermelők a helyi jelentőségű fehér fajtákra, elsősorban az Olasz rizlingre alapozták a terület új arculatának kialakítását, melyek kiegészülnek a rozé- és vörösbor készítés alapját jelentő kékszőlőfajtákkal, így például a Kékfrankossal. A szőlőültetvények felújítása során fokozatosan hagynak fel a mennyiségi szemléletét tükröző magas művelésmódokkal és térnek át a helyi hagyományokat és a modern szőlőtermesztési ismereteket ötvöző alacsony- és középmagas művelésmódokra. Az engedélyezett maximális terméshozamokat is a minőségi bortermelés igényei szerint alakították át, a törvényi határértéknél jelentősen szigorúbb módon.

A régió életében meghatározó Balatonfüred város 1987-től a Szőlő és Bor Nemzetközi Városa rangot használhatja. A vidék borai az elmúlt években számtalan regionális, országos és nemzetközi versenyeken szerepelnek kiemelkedően. Az itt készülő borok hírnevének és minőségének egyik legfontosabb elismerését jelenti, hogy mind 2000-ben, mind pedig 2022-ben egy balatonfüredi termelő nyerte el az év „Év Bortermelője” kitüntetését.

2. A borok leírása

A füredi borok általában közepes illat intenzitásúak. Ízérzetük száraz, friss, ropogós savak vezetik a szerkezetet. Fehérborokban a citrusosság mellett érett gyümölcsökkel egészül ki az ízérzet. Vörösborokban közepesen telt test és bársonyos tannin párosul a frissességgel és lédús gyümölcsösséggel. A borokban gyakran előfordul akár az ásványos, fűszeres tónus is.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A vegetációs időszakban lehulló csapadéknak, valamint a Balatonfüred-Csopaki termőtalaj víztartó képességének köszönhetően a meleg nyári napokon is megfelelő a szőlőnövény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a borban tehát a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

Az érett, kifejező sav struktúra és a minerális ízjegyek hangsúlyos megjelenése a talaj magas ásványtartalmára vezethető vissza.

A helyi termelők körében népszerű Olasz rizling nagy mennyiségben halmoz fel Mg-ot és Ca-ot a borokban, a Kékfrankos pedig képes hosszan érlelhető nagy borok alapanyagául szolgálni.

A lehatárolt termőterület Balatonhoz közelebb eső hegyvonulatai a sekély mélységű tó vízfelszínén visszatükröződő napsugarak tavasszal a hegyoldalak egyenletes felmelegedését okozzák, és a szőlőnek a rügyfakadás folyamán állandó körülményeket biztosít. A korai utolsó tavaszi fagyoknak köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége a régióban, így minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérése optimális. A második hegyvonulat hűvösebb klímájú körzetein termelt borok fejlődése lassabb, azonban az itt készített borokra is jellemző az elegáns savszerkezet és gyümölcsösség.

A szőlőtermesztés szempontjából kiemelt szerepe van a már említett dűlők melletti erdősávoknak, hiszen az ott áttelelő predátorok (rovarok, pl.: ragadozó atkák) a szőlő kártevőit jelentősen visszaszorítják. Így a szőlő fejlődése szempontjából kritikus kezdeti fejlődési szakasz nem vontatott, és magasabb és egészségesebb lombfal alakulhat ki. Ennek köszönhetően a borok beltartalmi értéke is magasabb lesz.

A meleg nyári és a mediterrán anticiklon biztosította hosszú, napos őszi nappalok után a bakonyi szeleknek köszönhető hűvös esték alatt a szőlő növény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép, ami a szőlő cukortartalom koncentrációjának gyors emelkedéséhez vezet. Ez a természeti adottság is hozzájárul ahhoz, hogy a borok beltartalmi értéke magas, továbbá elősegíti a kékszőlő fenolos beérését, aminek köszönhetően a vörösborok tanninjai is selymesek lesznek. A hűsítő bakonyi szelek a savtartalom megőrzésében is kulcsszerepet játszanak.

Az évszázadok alatt kiválasztott domboldalokon, amelyeken ma szőlőt termesztünk, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfürtökön apára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető. Így a teljes érettség mellett is megmaradhatnak a friss illat- és ízanyagok a borban, továbbá a botritiszes ízvilág sem jellemző.

E természeti és emberi faktorok összessége ötvöződik az itt élő termelők több évszázados, apáról- fiúra szálló tapasztalatával. A hagyományok tisztelete mellett az új generáció felismerte, hogy a Füred OEM termőterületein termelt szőlőből nemcsak a régió turisztikai jelentőségének köszönhető friss, könnyű illatos borok készíthetők el, hanem tudatos munkával a kiemelkedő minőségű és hosszan eltartható fehér és vörösborok is.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) Hegybor esetén: A Füred kifejezés a elő és hátoldali oldali címkén elkülönítetten és hangsúlyosan jelenik meg. A településnév, mint kisebb területi egység, a Füred(Füredi) betűméreténél kisebb betűmérettel Hegybor esetén feltüntethető.
- b) Dűlős bor esetében: A dűlő név a elő és hátoldali oldali címkén elkülönítetten és hangsúlyosan jelenik meg. A településnév, mint nagyobb területi egység a "Dűlő név" betűméreténél kisebb betűmérettel feltüntethető.
- c) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű” kifejezés.
- d) A címkén a „Balaton borrégió” megnevezés feltüntethető
- e) "rozé" kifejezés helyettesíthető a "rosé" kifejezéssel

2. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:

- a) Hegyborok esetén
 - (i) eredet azonosság 100%
 - (ii) feltüntethető földrajzi egységek: Aszófő, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Örvényes, Pécsely, Vászoly, Balatonakali, Dörgicse, Mencshely
- b) Dűlős borok esetén
 - (i) eredetazonosság: 100%
 - (ii) feltüntethető földrajzi egységek
 - Aszófő: Öreg-hegy, Vörös-mál
 - Balatonakali: Fenyő-hegy, Hegytető, Kis-telek, Les-hegy, Magyal, Pántlika, Somogyi-völgy, Szili-dűlő
 - Balatonfüred: Baricska dűlő (Lapos-telek aldűlő, Balázs-hegy aldűlő, Berekszél aldűlő) Bocsár dűlő (Farkó-kő aldűlő), Meleg-hegy dűlő (Kéki aldűlő), Péter-hegy dűlő, Vörösmál dűlő
 - Balatonszőlős: Öreghegy, Gella, Sós-kút, Dobogó, Penke dűlő (Nyerges aldűlő), Száka

- Balatonudvari: Erdő alja, Les-hegy, Templom feletti, Öreg-hegy
- Örvényes: Hosszú-föld, Öreg-hegy, Szilvás-kúti, Szőlőföld
- Pécsely: Király-oldal, Kispécselyi, Nyáló-hegy (Meggy-hegy aldúló, Vekenye aldúló), Zádor-hegy (Bordoma aldúló, Derékhegy aldúló)
- Vászoly: Öreg-hegy, Szentegyházi
- Dörgicse: Szent Balázs-hegy (Agyaglik aldúló, Balázs alja aldúló, Margya aldúló), Apácska, Becce, Erdei, Hosszú-dúló, Kútfői- dülő, Les-hegy, Mocsár, Sajtó- telek, Sárkút
- Mencshely: Csemfa, Halom-hegy

3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

Csak üvegből készült, Hegybor és Dúlós Olasz rizling és Kékfrankos bor esetén „burgundi” formájú, színezett (nem átlátszó), Hegybor rozé esetén pedig „burgundi” szintelen palackba töltve hozható forgalomba.

4. **A forgalombahozatal legkorábbi dátuma:** a Kékfrankos hegybor és a Kékfrankos dülős bor leghamarabb a szüretet követő év július 1-jén hozható forgalomba.

5. **Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:** Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság

6. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

Nyilvántartások: szüreti bejegyzések, első és végső származási bizonyítványok, helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok, bortermelői regiszterek

7. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül

A szőlő feldolgozása, a must erjesztése és a bor érlelése és palackozása, kizárólag a lehatárolt termőterület településein, továbbá Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Tihany, Szentantalfa, Szentbékállá, Szentjakabfa, Tagyon és Zánka településeken történhet.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

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	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvény sűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: <ul style="list-style-type: none"> • HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
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 szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
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 	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
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 	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
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 	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
III. Forgalomba hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró

Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérelől készült jegyzőkönyv 	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
Bor származását igazoló dokumentum		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás

Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> • Csupaki Hegyközség szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv 	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság
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 szemlérelől készült jegyzőkönyv 	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzés • Próbavásárlás 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv • Analitikai minősítés jegyzőkönyv 	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség

A Földművelésügyi Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével az Agrárminisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Andréka Tamás

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. Andréka Tamás