

A
SZEKSZÁRD
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

2. változat,

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

Tartalomjegyzék

A termékleírás benyújtójának adatai.....	1
I. NÉV.....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA.....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	6
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET.....	9
V. MAXIMÁLIS HOZAM.....	10
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	11
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	12
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	17
IX. ELLENŐRZÉS.....	23
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	27

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Hegyközségi Tanács Szekszárd
cím: 7100 Szekszárd, Táncsics u. 3.
e-mail cím: htszekszard@gmail.com

I. NÉV

Szekszárd/Szekszárdi
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

2. változat,

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

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös
4. Bikavér
5. Prémium fehér
6. Prémium vörös
7. Prémium Bikavér
8. Prémium Óvörös

Formázott: Automatikus sorszámozás
+ Szint: 1 + Számozás stílusa: 1, 2, 3,
... + Kezdő sorszám: 1 + Igazítás: Bal
oldalt + Igazítás: 0,63 cm + Behúzás:
1,27 cm

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósvartartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]
1.	Fehér	9,0	4,6 – 10,0	1,08	9,0
2.	Rozé	9,0	4,6 – 10,0	1,08	9,0
3.	Vörös	9,0	4,6 – 10,0	1,2	9,0
4.	Bikavér	12,08	4,6 – 10,0	1,2	12,08
5.	<u>Prémium fehér</u>	<u>11,71</u>	<u>5,6 – 10,0</u>	<u>1,2</u>	<u>11,71</u>
6.	Prémium vörös	12,08	4,6 – 10,0	1,2	12,08
7.	Prémium Bikavér	12,08	4,6 – 10,0	1,2	12,08
8.	Prémium Óvörös	12,08	4,6 – 10,0	1,2	12,08

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Érettségi állapottól és a szüreti időponttól függően a jellemző szín a zöldefehértől az aranyárga színig. Illatban meghatározó a fajtától és a technológiától függő könnyű gyümölcsös virágillat, a telt érelet mézes jellegig. A lősztalajra jellemző kissé lágyabb karakterű, telt ízű, jó alkohol-cukor-glicerin egyensúlyú fehér borok a borvidék jellemzői.
2.	Rozé	Az egész halvány (hagyma pálhalevél) színtől a halványpirosig (kettévágott földieper) minden árnyalat megtalálható érettségi állapottól, fajtától függően. Élénksavú, friss, üde, gyümölcsös karakterű szinte kizárólag redukzív technológiával készülő egyéven belül elfogyasztható rozé borok készülnek a borvidékünkön.
3.	Vörös	Hagyományos héjon erjesztett rubint és gránát vörös színű, intenzív illatú vörösborok jellemzőek a borvidékünkön. Mélyrétegű magas mésztartalmú lősz talajon lágyabb karakterű, érett tanninokat bemutató, fahordóban érlelt

2. változat,

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

a Szekszárd oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

		vörösborokat találhatunk. Kiegyensúlyozott sav-alkohol arány a jellemző.
4.	Bikavér	A színanyag mélytónusú gránát és rubinvörös. Illatban a feketebogyós gyümölcsök és az érett fahordós illatok megtalálhatóak. Határozott, harmonikus sav érzet mellett az érett elegáns ízek dominálnak.
5.	<u>Prémium fehér</u>	<u>Válogatott szőlőfürtökből készült, elegáns, teltebb, de kellően intenzív illatú, inkább aranyárgás színű fehérborok tartoznak e kategóriába. A minimum 6 hónapos érlelésnek – mely egyes fajtáknál fahordós is lehet – és a lősztalajnak köszönhetően, jellemzően kissé lágyabb karakterrel, telt ízekkel, jó alkohol – cukor - glicerin egyensúllyal és kiegyensúlyozott sav-alkohol aránnyal rendelkező borok.</u>
6.	Prémium vörös	Válogatott szőlőfürtökből készült, fűszeres, intenzív illatú, mély színű vörösborok tartoznak e kategóriába. Jellemző az érett tanninok jelenléte és a fahordós érlelés íze. Kiegyensúlyozott, lágy, bársonyos vörösborok kategóriája
7.	Prémium Bikavér	Erőteljesebb gránátvörös - gránátvörös színű, nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű borok struktúrájával, tanninhangsúly nélkül. Fontos jegyük a bársonyos, elegáns struktúra.
8.	Prémium Óvörös	Erőteljesebb rubin – rubin - gránátvörös színű vörösbor, melyben a fahordós és palackos érlelésből adódóan a tercier illataromák dominálnak. Tökéletes íz egyensúllyal rendelkező, fűszeres ízű vörösborok, amelyek kiegyenlített, kellemes, sima érzetet adnak. Fontos jegyük a bársonyos struktúra.

2. változat,

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

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Szén-dioxid (túlnyomás 20 ^o C- on) [bar]
1.	Fehér	9,0	4,0 – 10,0	1,08	9,0	1-2,5
2.	Rozé	9,0	4,0 – 10,0	1,08	9,0	1-2,5

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

Formázott: Automatikus sorszámozás
+ Szint: 1 + Számozás stílusa: 1, 2, 3,
... + Kezdő sorszám: 1 + Igazítás: Bal
oldalt + Igazítás: 0,63 cm + Behúzás:
1,27 cm

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus gyöngyöző bor	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A jellemző szín a zöldesfehértől az aranyárga színig. Illatban meghatározó a fajtától és a technológiától függő könnyű gyümölcsös virágillat. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek, elegáns savtartalmú borok jellemzik.
2.	Rozé	Az egész halvány (hagyma pálhalevél) színtől a halvány pirosig (kettévágott földieper) minden árnyalat megtalálható érettségi állapotól, fajtától függően. Élénksavú, friss, üde, gyümölcsös karakterű. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek, elegáns savtartalmú borok jellemzik.

2. változat,

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

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	- szakaszos üzemű prés használata	-
2.	Rozé	- szakaszos üzemű prés használata	-
3.	Vörös	- szakaszos üzemű prés használata	-
4.	Bikavér	- szakaszos üzemű prés használata; - legalább egy évig fahordóban kell érlelni; <u>- tartózkodni kell a markáns barrique-os ízjegyek dominanciájától,</u> - legalább <u>négy</u> fajta házasítása kötelező az alábbi kikötésekkel: <u>- Kékfrankos aránya a kész tételre vetítve minimum 45%,</u> <u>- Kadarka aránya a kész tételre vetítve minimum 5%,</u> <u>- a kész tételre vetítve maximum 40%-ban tartalmazhatja az alábbi fajtákat: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot</u> <u>- A Bikavér borhoz még az alábbi fajták használhatók fel maximum 10% erejéig: Blauburger, Kékoportó, Menoire, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Biborkadarka, Alibernet, Turán, Tannat, Sagrantino, Malbec, Mészikadar</u>	borok édesítése
5.	Prémium fehér	- <u>szakaszos üzemű prés használata,</u> <u>- minimum 6 hónapos érlelés,</u> <u>- egyes fajtáknál hosszabb fahordós érlelés ajánlott.</u>	borok édesítése
6.	Prémium vörös	- szakaszos üzemű prés használata, - legalább egy évig fahordóban kell érlelni.	borok édesítése
7.	Prémium Bikavér	- szakaszos üzemű prés használata, - legalább <u>12 hónapos</u> fahordós érlelés <u>- tartózkodni kell a markáns barrique-os ízjegyek dominanciájától,</u> <u>- legkorábban a szüretet követő második év december 31. után hozható forgalomba,</u> - legalább <u>négy</u> fajta házasítása kötelező az alábbi kikötésekkel: - Kékfrankos aránya a kész tételre vetítve <u>minimum 45%</u> - Kadarka aránya a kész tételre vetítve <u>minimum 5%</u> <u>- A kész tételre vetítve:</u> <u>- Cabernet franc maximum 40%-ban használható fel,</u> <u>- Cabernet sauvignon maximum 40 %-ban használható fel,</u> <u>- Merlot maximum 40%-ban használható fel,</u> <u>- A Prémium Bikavér borhoz még a fennmaradó prémium bor fajták használhatók fel maximum 10 % erejéig.</u>	borok édesítése
8.	Prémium Óvörös	- szakaszos üzemű prés használata, - legalább két éves fahordós érlelés	borok édesítése

Törölt: három

Törölt: -Kadarka és Kékfrankos fajták együttes aránya ¶
a kész tételre vetítve, legalább 40%.¶
-Blauburger, Menoire, Syrah,Zweigelt
Biborkadarka, Alibernet, Turán, Tannat,
Sagrantino fajták együttes aránya nem haladhatja meg a 10%-ot a kész tételben.¶

Törölt: egy éves

Törölt: - legalább egy éves palackos érlelés¶

Törölt: három

Törölt: legalább 35 %

Törölt: legalább

Törölt: -Syrah aránya a kész tételre vetítve legfeljebb 10%¶
A Bikavér az alábbi fajtákat tartalmazhatja ¶
még: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, ¶
Merlot, Pinot noir¶

2. változat,

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

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

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

Formázott: Automatikus sorszámozás + Szint: 1 + Számozás stílusa: 1, 2, 3, ... + Kezdő sorszám: 1 + Igazítás: Bal oldalt + Igazítás: 0,63 cm + Behúzás: 1,27 cm

Formázott: Felsorolás + Szint: 2 + Igazítás: 1,9 cm + Behúzás: 2,54 cm

Formázott: Automatikus sorszámozás + Szint: 1 + Számozás stílusa: 1, 2, 3, ... + Kezdő sorszám: 1 + Igazítás: Bal oldalt + Igazítás: 0,63 cm + Behúzás: 1,27 cm

Törölt: 9

Törölt: 5

Törölt: 15,1

Törölt: 9

Törölt: 5

Törölt: 15,1

Törölt: 9

Törölt: 5

Törölt: 15,1

Törölt: 203

Törölt: 3

Törölt: 227

Törölt: 6

Törölt: 203

Törölt: 3

Törölt: 216

Törölt: 0

Törölt: 227

Törölt: 6

Törölt: 203

Törölt: 3

Törölt: 216

Törölt: 0

Törölt: 227

Törölt: 6

Törölt: 203

Törölt: 3

Törölt: 216

Törölt: 0

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. Művelésmód, ültetvénysűrűség:

2009. július 31-e után telepített ültetvények esetében:

- A tőkehelyek száma nem lehet alacsonyabb, mint 3300 db/ha.
- A kialakítható sortávolság nem lehet kevesebb, mint 1 méter, illetve több mint 3,5 méter,
- A kialakítható tőtávolság nem lehet kevesebb, mint 0,6 méter, illetve több mint 1,2 méter,
- Művelésmód: bakművelés, fejművelés, alacsony és közép magas kordon, ernyő, sylvoz, guyot

2009. július 31-e előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Szekszárdi borászati termék.

2. A szőlő minimális természetes cukortartalmára vonatkozó előírások

1. BOR

	Bortípus	Cukortartalom
1.	Fehér	8,98% vol-151,9 g/liter-14,8 MM
2.	Rozé	8,98% vol-151,9 g/liter-14,8 MM
3.	Vörös	8,98% vol-151,9 g/liter-14,8 MM
4.	Bikavér	12,08 %vol-204,5 g/liter-19 MM
5.	Prémium fehér	11,71%vol-198,2 g/liter-18,5 MM
6.	Prémium vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah: 13,59% vol-230,2 g/liter-21 MM Kadarka: 12,08% vol-204,5 g/liter-19 MM Kékfrankos, Merlot: 12,83%vol-217,3 g/liter-20 MM
7.	Prémium Bikavér	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah: 13,59% vol-230,2 g/liter-21 MM Kadarka: 12,08% vol-204,5 g/liter-19 MM Kékfrankos, Merlot: 12,83% vol-217,3 g/liter-20 MM
8.	Prémium Óvörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah: 13,59% vol-230,2 g/liter-21 MM Kadarka: 12,08% vol-204,5 g/liter-19 MM Kékfrankos, Merlot: 12,83% vol-217,3 g/liter-20 MM

2. változat,

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

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Cukortartalom
<u>1.</u>	Fehér	8,98% vol-151,9 g/liter-14,8 MM
<u>2.</u>	Rozé	8,98% vol-151,9 g/liter-14,8 MM

- 3. Szüret időpontja:** A szüret időpontját a Hegyközségi Tanács közgyűlése határozza meg, melyet írásban közöl a Szekszárdi borvidék hegyközségeivel. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

Formázott: Automatikus sorszámozás
+ Szint: 1 + Számozás stílusa: 1, 2, 3,
... + Kezdő sorszám: 1 + Igazítás: Bal
oldalt + Igazítás: 0,63 cm + Behúzás:
1,27 cm

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Alsónána, Alsónyék, Báta, Báticasék, Decs, Hanc, Kéty, Kakasd, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba településeknek szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határreszeibe tartozó területek.

Formázott: Felsorolás + Szint: 1 +
Igazítás: 0,63 cm + Behúzás: 1,27 cm

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam	Szüret módja
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor	kézi, gépi
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor	kézi, gépi
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor	kézi, gépi
4.	Bikavér	100 hl/ha seprős újbor	kézi, gépi
5.	<u>Prémium fehér</u>	<u>60 hl/ha seprős újbor</u>	<u>kézi</u>
6.	Prémium vörös	<u>60 hl/ha seprős újbor</u>	kézi
7.	Prémium Bikavér	<u>60 hl/ha seprős újbor</u>	kézi
8.	Prémium Óvörös	<u>60 hl/ha seprős újbor</u>	kézi

Törölt: 55

Törölt: 55

Törölt: 55

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam	Szüret módja
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>100 hl/ha seprős újbor</u>	<u>kézi, gépi</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>100 hl/ha seprős újbor</u>	<u>kézi, gépi</u>

2. változat,

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

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Csereszegi fűszeres, Ezerfürtű, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Viognier, Zefír, Zenit, Zöld szagos, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Kadarka, Pinot noir
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, <u>Malbec, Mészikadar</u>
3.	Vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Bíborkadarka, Alibernet, Turán, Tannat, Sagrantino, <u>Malbec, Mészikadar</u>
4.	Bikavér	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Bíborkadarka, Alibernet, Turán, Tannat, Sagrantino, <u>Malbec, Mészikadar</u>
<u>5.</u>	<u>Prémium fehér</u>	<u>Chardonnay, Csereszegi fűszeres, Hárslevelű, Királyleányka, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai Rizling, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Szürkebarát, Trimini, Viognier, Zenit, Zöld veltelíni</u>
6.	Prémium vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Syrah,
7.	Prémium Bikavér	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Syrah,
8.	Prémium Óvörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Syrah,

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>Chardonnay, Csereszegi fűszeres, Ezerfürtű, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Viognier, Zefír, Zenit, Zöld szagos, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Kadarka,</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Malbec, Mészikadar</u>

2. változat,

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

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A borvidék a Szekszárdi-dombságon és a Geresdi-dombság északkeleti részén terül el. Az észak-déli csapású dombvidéktől nyugatra a 680 méter magas Mecsek-hegység nyúlványai, keleti felében pedig a Sárköz síksága, a Gemenci Tájvédelmi Körzet húzódik, amelyet a Duna folyó határol.

A Szekszárdi borvidék dűlőire a nagy formagazdagság jellemző. A Szekszárdi borvidék klímája alakításában az atlanti és a mediterrán hatás a döntő, de jelentős a kontinentális klíma befolyása is. Különösen fontos a Duna éghajlat-befolyásoló hatása a borvidéken. A hatalmas folyó vízfelszíne visszatükrözi a napsugárzást, illetve a hatalmas víztömeg jelentősen csökkenti a szélsőséges hőmérsékletváltozások hatásait.

A napsütéses órák száma a Szekszárdi borvidéken sok év átlagát tekintve 2050-2100 óra. Ez a szőlőre nézve országos viszonylatban is az évek többségében a legkedvezőbb. A forró, a napfényben gazdag nyár és ősz, a „vénasszonyok nyara” még a kései érésű szőlőfajták Kadarka, Cabernet, Olasz rizling, Rajnai rizling bogyóinak fajtajelleges beérését, szép színének, finom ízgazdagságának kialakulását is lehetővé teszik.

Az évi csapadékmennyiség Szekszárdon átlagosan 598 mm. Ez a csapadékmennyiség a szőlő normális fejlődéséhez elengedő, az évi középhőmérséklet 11,3 °C.

Szekszárdi-dombság különböző, szabálytalan irányú dombhátakból és domborokból, valamint zegzugos futású eróziós völgyekből áll. A széles (100-200 m) platójú ép töréslépcsők 100-150 m magasságra emelkednek. A domborokat, völgyközi hátakat asztal sima platókat (20-40 m) lösztakaró borítja, míg a lejtőket, töréslépcsőket és az idősebb deráziós völgyek fenekét vékony (1-7 m) lejtőtörmelékeny lösz fedi. Jellemzőek a Ramann-féle barna erdőtalajok, különböző mértékben erodált változatai, de gyakoriak a löszkopárok is.

b) Emberi tényezők:

A mai borvidék területén a szőlőkultúra meghonosodását kedvező természeti adottságok a történelem előtti korokban is lehetővé tették.

1845-ben két kőkoporsó (sarkophag) került itt elő, az egyik szépen faragott fehér márványból. Ennek egyik oldalán kettős kehelyből szerteágazó szőlővessző látható, a levelek között szőlőfürtökkel. A szőlőág és a koporsóban talált áttört művű üvegtálacska, az ún. "vasdiatrea" felirata - *Áldozz a Pásztornak, igyál és élni fogsz!* - azt bizonyítja, hogy a kőkoporsóban eltemetett előkelő nő már keresztény volt. A sarkophagban volt egy üvegtálacska is, melyben olaj-, méz- és borkeveréket találtak. Ez is bizonyítja, ha nem is a szőlőültetés kezdete, de annak kiterjesztése a rómaiakhoz fűződik.

I. István király Alisca helyén a római Mursa és Aquincum városokat összekötő út mentén új települést hozott létre, amely I. Béla király idejében a Szekszárd nevet kapta. I. Béla király a

2. változat,

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

szekszárdi bencés apátsági kolostor 1061-ben kelt alapítólevelében az apátság határainak kijelölésénél szőlőskerteket említ: Csint, Bikát, Fövestelket.

Ettől kezdve számos középkori oklevél jelöl Szekszárd környékén szőlőt, bort és musttizedet. A modern mezőgazdasági módszereket meghonosító szerzetesrend monostora felépítésekor homokkővet a templom altalajából nyertek, s ezzel egyúttal kitűnő és hatalmas pincéket alakíthattak ki.

A tatárjárás után, egy 1267-ből származó oklevél értékes szőlőket említ Szekszárdon. 1272-ben IV. László a legértékesebb birtokrészeként említi a várost környező hegyoldalakon díszlő szőlőket, amikor a szekszárdi apátságot megerősíti birtokaiban.

A bortermelésnek a török uralom sem vetett véget, bár a szőlőskertek sok kárt szenvedtek az itt folyó csaták, harcok nyomán. A török uralom alatt a hódolt területek magyar bortermelése nagy átalakuláson ment keresztül. A hódoltság ideje alatt terjedt el a "török szőlő", a "török fekete", mely szerb közvetítéssel kapta a kadarka nevet, mely jó minőségű bort adott.

Ekkoriban terjedhetett el a vörös bor készítésének sajátos módja Magyarországon. Feltehetően a balkáni telepések, a rácok hozták magukkal az első kácikat. A felfelé szűkülő kádakba helyezték, összetört szőlőszemeket kocányostul hagyták megerjedni. A folyamatot a csömöge mozgatásával segítették és követték. A forrás után az anyag csaknem száraz tetejét lesározták, a bor pedig mozgásával kiáztatta a további cersavakat és a maradék színanyagot. Ezzel nehéz sűrű, beltartalma miatt pedig állandó és a szállítás viszontagságait jó bíró bort nyertek. Elmondhatjuk, hogy ezen eljárás a mai zárt erjesztés előképe.

A hódoltság idején, 1591-ben jegyezte fel báró Wratislaw lengyel főúr magyarországi utazása alkalmával, amikor a környéken megpihent: "Itt kitűnő bor terem, nagyszerűen felüdültünk, sőt palackjainkat is megtöltöttük, amit később nem is bántunk meg..."

A török kiűzésének harcai a XVII. sz. utolsó évtizedében újabb megpróbáltatásokat jelentettek mind a lakosságnak, mind a szőlőknek, borpincéknek. A lakosság elmenekült a harcok elől, a házakat a katonaság rombolta, a szőlőskertek műveletlenekké váltak. A felszabadult területek lassanként benépesedtek, az elhagyott földeket művelés alá vonták. Az elnéptelenedett megyékbe külföldi telepések érkeztek.

Az 1700-as évek elején Hessenből és Pfalzból tömegesen érkeztek a városba német telepések. A megújuló életben a szőlőtermelés, a bor jelentős alapot nyújtott. A betelepült sváb lakosság munkaszeretete, szorgalma, a magukkal hozott kultúra előnyösen hatott a szőlőművelés fejlődésére.

A múlt század második felében a borkivitel tételeiben egyre gyakrabban szerepel a szekszárdi bor, amelyet Obert Druit 1865-ben Európa legkiválóbb borai között említ meg. A szekszárdi bor nagy tisztelője volt Liszt Ferenc is, aki nemcsak ittjártakor fogyasztotta, hanem néhányszor hangversenyútjaira is vitt belőle.

Az 1880-as évek elején Mehrwerth Ignác szekszárdi főjegyző: „Jegyzőkönyv Tolna megye monografiájának megírásához beszerzett adatokról Szekszárd nagyközséget illetőleg” című munkájában részletesen felsorolja Szekszárd szőlőhegyeit.

A hazánk bortermését visszavető filoxera- és perenoszpórájárvány Szekszárdra az 1880-as évek végén érkezett meg. A mérsékelt pusztulás annak volt köszönhető, hogy a megye korán intézkedett a védekezésről. Már 1881-ben megalakult Tolna Vármegye Filoxera

2. változat,

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

Bizottsága, majd 1886-ban Roboz Zoltánt filoxerabiztosnak jelölte ki a vármegye, aki a szaktanácsadás mellett a védekezést szervezte és vezette.

Az újratelepítés a betegségnek ellenálló amerikai alanyokkal új honfoglalás a szekszárdi szőlőhegyeken.

Miután a filoxéra pusztítását kiheverte a borvidék, az országban elsőként itt készítenek mozgófilmet a szőlőtermesztésről, szüretéről 1908-ban.

A Pincészövetkezet 1929. márciusában alakult meg. Az alapszabály a szövetkezet célját Szekszárd és vidéke jellegének megfelelő egységes bor előállításában jelölte meg. Kizárólag a tagjaitól átvett bor kezelését, házasítását végezhette.

1936-ban megalakult a Magyar Szőlőgazdák Országos Borértékesítő Szövetkezete, amely szabott áron felvásárolta a borkínálatot. Ennek érdekében több ezer hl. befogadású állami pincét építettek Bátaszéken.

A háború pusztításai után évekbe telt, amíg újra termelni kezdtek a pincék. 1949-ben megtörtént az államosítás, amely meghatározta a következő negyven évre a borvidék történetét.

A rendszerváltás után megkezdődött a privatizáció, új struktúra alakult ki, amely napjainkban meghatározza a borvidék szerkezetét.

[Az elmúlt időszakban igény merült fel egy magasabb borkategória meghatározására, ezért szükséges az OEM Szekszárd prémium bor bevezetése. A mennyiségi korlátozással érhető el egy nagy formátumú, komplex bor előállítása. A magasabb minőség magasabb értékkel párosul. Dűlő név feltüntetésével készült bor, csak a szekszárdi prémium bor esetén lehetséges, ezzel is biztosítva a minőséget, eredetvédelmet.](#)

2. A borok leírása:

A Szekszárdi borok zömét a lekerekedett savszerkezetű érett tannintartalmú borok adják. A talaj és klimatikus viszonyok következtében a fehér borok könnyűek melyek meghatározó jegye mindig a virágos vagy gyümölcsös illat. A fehér borokban sav- alkohol-glicerín-cukor egyensúly érzékelhető. A rozéborok könnyedek, élénk savérzetű, gyümölcsös illataromájúak. A vörösborokat a kiegyensúlyozott, könnyen fogyasztható, telt ízű, a fűszeres ízű nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű elegáns tanninú borok alkotják.

A prémium borok nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű borok, melyben a fahordós és palackos érlelésből adódóan a tercier illataromák dominálnak.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A szekszárdi dombság vastag lösztakarója kitűnő alapot biztosít a kékszőlők termesztésének. A löszön mintegy 10.000 évvel ezelőtt, a holocénban löszvályog, homokos-kőzettörmelékcs vályogtalaj, kisebb részben pannon homokkal kevert lösz alakult ki. A szőlőtermesztés szempontjából rendkívül szerencsés, hogy a lösz mindig tartalmaz legalább 5–7% aktív meszet, de előfordulnak talajok akár 10–30% mésztartalommal is. Ez lényegesen gazdagabb, komplexebb ízvilágot kölcsönöz a bornak. A Geresdi-dombvidékhez tartozó területen már agyagbemosódásos barna erdőtalajok is megjelennek. A talajok vízgazdálkodása és tápanyag gazdálkodása nagyon jó kiváló ízvilágú borokat lehet előállítani. A szelíd dombvonulatok csalogató völgyek, völgykatlanok teszik változatosabbá a borvidéket, különleges mikroklímájú helyek adnak nagy gazdagságot, a szőlő fejlődéséhez, éréséhez.

2. változat,

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

A klimatikus tényezők, a domborzat, a talaj, az ökológiai adottságok a Szekszárdi borvidéken harmonikus környezetet biztosítanak a szőlőnek. A borvidék mind a minőségi vörösborszőlő-fajták, mind pedig a minőségi fehérborszőlő-fajták termesztésére [és prémium borok előállítására](#) kiválóan alkalmas.

B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

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

b) Emberi tényezők:

A versenyképes technológiai fejlesztéseknek köszönhetően a borászatok már több évtizede készítenek szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbort a lehatárolt termőterületen.

2. A borok leírása

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

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A klimatikus tényezők, a domborzat, a talaj, az ökológiai adottságok a Szekszárdi borvidéken harmonikus környezetet biztosítanak a szőlőnek. A boroknál a szén-dioxid hozzáadása kiemeli a borok gyümölcsös illatát, zamata gazdagságát, üde jellegét és az elegáns savtartalmát.

← **Formázott:** Címsor 1, Középre zárt,
Jobb: 0 cm

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- a) A Szekszárdi oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok címkéjén cukortartalomnak megfelelő kifejezés feltüntetése a hatályos jogszabályok szerint kötelező.
- b) A Szekszárdi Bikavér esetében a bikaalak, bikafej, vagy erre emlékeztető figurát ábrázoló kép, jelölhető a Szekszárdi Bikavér címkéjén.
- c) A Szekszárdi Bikavér esetében a bikavér szó idegen nyelven, vagy bármilyen, a bikavérre utaló magyar vagy idegen nyelvű kifejezés nem jelölhető a Szekszárdi Bikavér címkéjén.
- d) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának és az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén engedélyezett a feltüntetése.
- e) Szekszárd oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- f) A „Szekszárd” oltalom alatt álló eredetmegjelölést helyettesítheti a „Szekszárdi”, illetve a „Szekszárdi borvidék” megjelölés.
- g) Valamennyi, település nevének –i képzős változata használható jelölés.
- h) „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Szekszárdi boron feltüntethető.
- i) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, rose kifejezéssel.
- j) A Kuvé bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a kuvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni. A kuvé bor helyettesíthető a cuvée vagy házasítás kifejezéssel.
- k) Alibernet, Béborkadarka, Turán, Tannat és Sagrantino fajták önállóan nem jelölhetőek a címkén.
- l) Öreg tőkék bora kifejezés akkor tüntethető fel, ha egy adott bor legalább 85%-ban 40 évesnél idősebb szőlőültetvényről származik.
- m) Címkén feltüntethető kifejezések
- i) Szekszárdi bor: A Szekszárdi borok címkéjén feltüntethető a „classic” kifejezés, azon borokon, mely borok legalább egy hónapos érlelést kaptak, kiserelése csak az üvegpalackban történhet.
- ii) Szekszárdi Prémium bor: A Szekszárdi prémium borok címkéjén feltüntethető a „Reserve” és a „Válogatás” kifejezések, azon borokon, mely borok legalább két évig fahordós érlelést kaptak
- n) Feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk, és feltüntetésük szabályai:
- Települések: Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Őcsény, Sióagárd, Szálka, Várdomb, Zomba
 - Dűlők:

Formázott: Automatikus sorszámozás + Szint: 1 + Számozás stílusa: a, b, c, ... + Kezdő sorszám: 1 + Igazítás: Bal oldalt + Igazítás: 1,5 cm + Behúzás: 2,14 cm

Törölt: <#>Bikaalak, bikafej, vagy erre emlékeztető figurát ábrázoló kép, valamint a bikavér szó idegen nyelven, vagy bármilyen, a bikavérre utaló magyar vagy idegen nyelvű kifejezés nem jelölhető a Szekszárdi Bikavér címkéjén.¶

Formázott: Automatikus sorszámozás + Szint: 1 + Számozás stílusa: a, b, c, ... + Kezdő sorszám: 1 + Igazítás: Bal oldalt + Igazítás: 1,5 cm + Behúzás: 2,14 cm

Formázott: Felsorolás + Szint: 1 + Igazítás: 2,5 cm + Behúzás: 3,77 cm

2. változat,

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

a Szekszárd oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

Településnév	Dűlő név
Báta	Cenege, Cserhát, Borzás, Somos, Rigóvár, Szénás, Vakszer, Szilos, Csóka-hegy, Bödei-hegy, Látó-hegy
Bátaszék	Rác-hegy, Diós-völgy, Sváb-hegy, Lajvéri-szőlők, Szentá-hegy, Leperd, Nagy-Oros, Kis-Oros, Szentai-hegyhát, Orbán-hegy, Felső-Martinca, Martinca, Közép-hegy, Farkasdi-hegyhát, Farkasd
Alsónyék	Bazsó-hegy, Belső-Szeles, Gubac-hegy, Kerek-hegy, Kesztc, Mórággyi-dűlő, Nyéki-hegy (Felső-hegy, Közép-hegy, Nagy-hegy), Szeles-hát
Alsónána	Első-völgy (Erstestal), Erdei-földek (Waldfeld), Felső-Malidol, Kesztc, Középető (Mittelkopp), Kürtös-hegy (Kortas), Szarvas-tető, Luk (Loch), Malidol, Réz-hegy (Riessberg), Szabad-földek (Freisticker), Várdombi-magaslat (Várdomberháhe) Wiesesticke
Várdomb	Bazsó-hegy, Hittweingarten, Józán, Közép-hegy, Nánai-magaslat, Pilisi-hegy, Temetői-szőlők
Szekszárd	Agárdi-völgy, Almás, Bagó-völgy, Bakta, Balparászta, Balremete, Baranya-völgy, Batti kereszt, Bence-völgy, Bodzás, Bődő, Cinka, Cserhát, Csötönyi-völgy, Ebes, Előhegy, Faluhely, Fuchs-völgy, Gesztenyés, Görögszó, Gurovica, Gurovica-tető, Gyűszű-völgy, Hidaspetre, Iván-völgy, Jobbparászta, Jobbremete, Kerék-hegy, Leányvár, Lisztes-völgy, Malom-oldal, Mősi-hegy, Palánki-hegy, Porkoláb-völgy, Sauli-völgy, Strázsá-hegy, Szilfán alul, Tót-völgy, Virág-hegy
Decs	Arany-domb, Alsó-hegy, Görögszó, Kút-völgy
Sióagárd	Leányvár
Zomba	Szentgál, Leányvár
Szálka	Pincehegy (Kellerberg)

- Kisebb földrajzi egység nevét tartalmazó védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt Szekszárdi bor esetében nem kell alkalmazni a település- és dűlőfeltüntetés általános szabályait.
- Településfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlőnek legalább 85%-ának, dűlőfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlő legalább 95 %-ának az adott egységből kell származnia.

o) Feltüntethető szabályozott kifejezések:

Formázott: Felsorolás + Szint: 1 + Igazítás: 2,5 cm + Behúzás: 3,77 cm

Formázott: Automatikus sorszámozás + Szint: 1 + Számozás stílusa: a, b, c, ... + Kezdő sorszám: 1 + Igazítás: Bal oldalt + Igazítás: 1,5 cm + Behúzás: 2,14 cm

A. BOR

	Bortípus	Siller vagy kastélyos	Cuvée, Küvé vagy Házasítás	Primőr vagy Újbor	<ul style="list-style-type: none"> • „barrique” • “Barrique-ban érlett” • “...hordóban érlett” 	<ul style="list-style-type: none"> • barrique-ban erjesztett” • “...hordóban erjesztett”
1.	Fehér	-	+	+	+	+
2.	Rozé	-	+	+	-	-
3.	Vörös	+	+	+	+	-
4.	Bikavér	-	-	-	+	-

Formázott: Behúzás: Bal: -0,02 cm, Felsorolás + Szint: 1 + Igazítás: 0,63 cm + Behúzás: 1,27 cm

Formázott: Behúzás: Bal: -0,02 cm, Felsorolás + Szint: 1 + Igazítás: 0,63 cm + Behúzás: 1,27 cm

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható + a kifejezés használható

2. változat,

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

a Szekszárd oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

Bortípus	Muzeális bor	Főbor	Öreg tókékbora	Virgin vintage vagy első szüret	Válogatott szüretelésű bor	Cuvée vagy Küvé vagy Házasítás	Dülő feltüntetés	Késői szüretelésű bor	<ul style="list-style-type: none"> barrique, "Barrique-ban érlelt" "...hordóban érlelt"
5. Prémium fehér	±	±	±	±	±	±	±	±	±
6. Prémium vörös	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7. Prémium Bikavér	+	-	-	-	-	-	+	-	+
8. Prémium Óvörös	+	-	+	-	+	+	+	+	+

Formázott: Behúzás: Bal: -0,02 cm, Felsőrolás + Szint: 1 + Igazítás: 0,63 cm + Behúzás: 1,27 cm

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható + a kifejezés használható

B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus	Cuvée, Küvé vagy Házasítás	Primőr vagy Újbor
Fehér	±	±
Rozér	±	±

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható + a kifejezés használható

p) A Bikavér bor valamint a Prémium borok esetén kötelező az évjárat feltüntetése

q) A Szekszárdi OEM Prémium bor csak prémium borral pótolható 15%-ban.

r) A Prémium Bikavér esetében a Szekszárdi Prémium Bikavér címkéjén a bikaalak, bikafej, vagy erre emlékeztető figurát ábrázoló kép, valamint a bikavér szó idegen nyelven, vagy bármilyen, a bikavérre utaló magyar vagy idegen nyelvű kifejezés nem jelölhető

Formázott: Automatikus sorszámozás + Szint: 1 + Számozás stílusa: a, b, c, ... + Kezdő sorszám: 1 + Igazítás: Bal oldalt + Igazítás: 1,5 cm + Behúzás: 2,14 cm

2. Szőlőfeldolgozás a termőhelyen kívül:

A. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös
4. Bikavér

Formázott: Automatikus sorszámozás + Szint: 1 + Számozás stílusa: 1, 2, 3, ... + Kezdő sorszám: 1 + Igazítás: Bal oldalt + Igazítás: 0,63 cm + Behúzás: 1,27 cm

Bács-Kiskun megye: Baja, Bátmonostor, Borota, Csátalja, Érsekcsanád, Izsák, Akasztó, Bócsa, Csengőd, Kaskantyú, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert, Tabdi, Kiskunhalas, Kiskunmajsa,

Baranya megye Borvidéki települései

Fejér megye: Etyek, Pázmánd,

Somogy megye: Balatonboglár, Balatonlelle,

Tolna megye Borvidéki települései

Törölt: Baranya megye: Mecseknádasd, Pécs, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Mohács,†

Törölt: Tolna megye: Bataapáti, Bonyhád, Fácánkert, Mórág, Möcsény, Paks, Tolna.†

2. változat,

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

Bortípusok:

5. [Prémium fehér](#)
6. Prémium vörös
7. Prémium Bikavér
8. Prémium Óvörös

Tolna megye: Fácánkert

Baranya megye: Mecseknádasd

Formázott: Automatikus sorszámozás + Szint: 1 + Számozás stílusa: 1, 2, 3, ... + Kezdő sorszám: 1 + Igazítás: Bal oldalt + Igazítás: 0,63 cm + Behúzás: 1,27 cm

B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

[Bács-Kiskun megye: Baja, Bátmonostor, Borota, Csátalja, Érsekcsanád, Izsák, Akasztó, Bócsa, Csengőd, Kaskantyú, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert, Tabdi, Kiskunhalas, Kiskunmajsa,](#)

[Baranya megye Borvidéki települései](#)

[Fejér megye: Etyek, Pázmánd,](#)

[Somogy megye: Balatonboglár, Balatonlelle,](#)

[Tolna megye Borvidéki települései](#)

3. Kiszерelés:

A. BOR

	Bortípus	A kiszерelés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
1.	Fehér	-	-
2.	Rozé	-	-
3.	Vörös	-	-
4.	Bikavér	Csak üveg palack	szüretet követő év december 31.
5.	Prémium fehér	0,1875 l, 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 liter úrtartalmú üvegpalackban	szüretet követő 8. hónap
6.	Prémium vörös	0,1875 l, 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 liter úrtartalmú üvegpalackban	szüretet követő év december 31.
7.	Prémium Bikavér	0,1875 l, 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 liter úrtartalmú üvegpalackban	szüretet követő második év december 31.
8.	Prémium Óvörös	0,1875 l, 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 liter úrtartalmú üvegpalackban	szüretet követő ötödik év

- Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

Formázott: Felsorolás + Szint: 1 + Igazítás: 0,63 cm + Behúzás: 1,27 cm

2. változat,

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

- Primőr vagy újbor jelölésű bor a szüretet követő év március 31-ig hozható forgalomba.

B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A kiserelés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
<u>1.</u>	Fehér	csak üveg palack	=
<u>2.</u>	Rozé	csak üveg palack	=

- Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.
- Primőr vagy újbor jelölésű bor a szüretet követő év március 31-ig hozható forgalomba.

Formázott: Felsőrolás + Szint: 1 +
Igazítás: 0,63 cm + Behúzás: 1,27 cm

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

4.1. Nyilvántartások

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

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

Formázott: Behúzás: Bal: 0,75 cm,
Függő: 0,5 cm, Felsőrolás + Szint: 2 +
Igazítás: 3,77 cm + Behúzás: 4,41 cm

4.2. Bejelentések

4.2.1. Termelési szándék bejelentése

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

4.2.2. Szekszárdi prémium bor termeléséhez kötött bejelentések:

Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen Prémium bortípus szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző március 15-ig bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, ezen szándékáról módosító nyilatkozatot nem tesz.

4.2.3. Kiserelés előzetes bejelentése:

A palackozó az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék kiserelésének megkezdése előtt legkésőbb 5 munkanappal köteles bejelenteni a palackozás tényét a

2. változat,

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

Hegyközségi Tanács Szekszárd titkárának, amennyiben a kiszerelés a Szekszárdi Borvidék lehatárolt településein kívül történik.

5. A borok mintavétele és érzékszervi minősítése

A forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges, valamint a kereskedelemből ellenőrzési minták érzékszervi minősítésére kijelölt szervezet a Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatóság.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Bor és Alkoholos Italok Igazgatósága

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@nebih.gov.hu

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

Törölt: Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatóság[†]
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.[†]
Tel.: +36 1346-09-30[†]
Fax.: +36 1 212 49 78 [†]
e-mail: bmi@mgszh.gov.hu Web.: [†]
<http://www.mgszh.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>[†]

(2) Kormányhivatalok

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@mgszh.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

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

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

2. változat,

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

Tel.: +36 62 553 470
Fax: +36 62 426 311
e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

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

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

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

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

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

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

2. változat,

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

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

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

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

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

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

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

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

2. változat,

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

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre:

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

Formázott: Felsorolás + Szint: 1 +
Igazítás: 0,63 cm + Behúzás: 1,27 cm

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum
1. Strukturális elemek		
Lehatárolás	Adminisztratív HEGYIR, VINGIS,	Kataszteri lap: záradék vagy jegyzőkönyv
Szőlőültetvény	Adminisztratív, HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Záradék vagy jegyzőkönyv Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv
Pincetechnológia	Adminisztratív HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekataszteri nyilvántartó lap: Záradék vagy jegyzőkönyv Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv
2. évjáratfüggő elemek		
2.1. Szőlő eredetének igazolása		
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv
Szőlészeti technológia	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	Záradék vagy jegyzőkönyv Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv
Szüret módja	Adminisztratív Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	Záradék vagy jegyzőkönyv Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv
Szőlő származása, mennyisége és minősége	Adminisztratív ellenőrzés	Kiadott szőlőszármazási bizonyítvány
2.2 Bor eredetének igazolása		
Bor eredete, mennyisége és minősége	Adminisztratív ellenőrzés	Első borszármazási bizonyítvány
Tovább-feldolgozásra átadott bor	Adminisztratív ellenőrzés	Borszármazási bizonyítvány
Alkalmazott borászati technológia	Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv
3. Forgalomba hozatali eljárás		
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány

2. változat,

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