

## VILLÁNY TERMÉKLEÍRÁS

### I. NÉV

Villány

Változatok: Villányi

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

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

terméktípus	
<b>bor</b>	fehér vörös rozé késői szüretelésű bor
<b>classicus bor</b>	fehér vörös rozé késői szüretelésű bor
<b>prémium bor</b>	fehér vörös késői szüretelésű bor

### II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális ténylegest alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális kénessav [mg/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	fehér	9	9	4-10	1,08	*	**
2.	rozé	9	9	4-10	1,08	*	**
3.	vörös	9	9	4-10	1,2	*	**
4.	késői szüretelésű bor	13,1	9	4-10	1,4	*	**
5.	classicus fehér	9	9	4-10	1,08	*	**
6.	classicus rozé	9	9	4-10	1,08	*	**
7.	classicus vörös	9	9	4-10	1,2	*	**
8.	késői szüretelésű classicus bor	13,1	9	4-10	1,4	*	**
9.	prémium fehér	11,3	9	4-10	1,0	*	**
10.	prémium vörös	10,9	9	4-10	1,2	*	**
11.	késői szüretelésű prémium bor	13,1	9	4-10	1,4	*	**

\* a hatályos jogszabályoknak megfelelően

\*\* a Bizottság 607/2009/EK rendelet XIV. melléklet B táblázata szerint

## II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	színe fehértől az aranysárgáig változhat, zöldes és sárgás árnyalatokkal. Illata a friss, kellemes üdétől a komplexebb fűszeres aromákig változhat (citrusfélék, virág, mézillatok stb.). Savai finomak, harmonikusan lágyak. Hosszabb érlelés esetén megjelenhetnek a teltebb ászkolási illatok.
2.	rozé	színe halvány hagymahéjtól a világospirosig változhat. Friss, gyümölcsös zamatú, üde, könnyed borok. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek
3.	vörös	színe halvány pirostól mélyvörösre változhat, testesek, komplex ízvilágúak, ahol a gyümölcsös és fűszeres aromák egyaránt jelen lehetnek. Harmonikus, lágy savak jellemzők. Hosszabb érlelés esetén megjelenhetnek az ászkolási illatok is.
4.	késői szüretelésű bor	színe a világos arany színtől a mélyarany színig változhat. Élénk savtartalom mellett a maradék cukortartalomtól függően íze és aromája a zamatos gyümölcsízű, a fűszeres, mézes, édes gyümölcsízű terjedhet, ami kiegészülhet az érleltebb, teltebb aromákkal.
5.	classicus fehér	Színe a zöldesfehértől az aranysárgáig változhat. Illatában és zamatában intenzív, friss, könnyed gyümölcsös (citrusfélék, grapefruit stb.) jellegű, virág, méz és fűszeres jelleggel kiegészülhet. Telt, karakteres, finom, élénk savgerincű borok. Hosszabb érlelés után ászkolt illatok, finom zamatok jelenhetnek meg. Hosszan tartó ízérzet jellemzi
6.	classicus rozé	színe halvány hagymahéjtól a világospirosig változhat. Friss, üde, intenzív, gazdag gyümölcsös zamatú, ropogós szép savakkal rendelkező borok. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek
7.	classicus vörös	Színe a világos rubintól a mélyvörösre változhat. Ízvilága komplex, a fimon gyümölcsös - elsősorban a kék és piros bogyógyümölcsökre (szilva, szeder, feketeribizli, málna stb.) jellemző - aromáktól, az intenzív fűszeres aromákig terjedhet. Karakterük a bársonyostól a testesig terjedhet selymes savakkal és finom tanninokkal. Hosszantartó ízérzet jellemzi
8.	késői szüretelésű classicus bor	színe a világos aranytól a mélyarany színig változhat. Élénk savtartalmú, testesebb, intenzívebb, teltebb íz és aromaanyagok jellemzik, ahol a gyümölcsös, a fűszeres, mézes valamint az aszalt gyümölcsök íz és illatjegyei is megjelennek.
9.	prémium fehér	Színe a világossárgától az aranyig terjedhet. Illat és zamatanyagai igen összetettek, elegáns, gyümölcsös és krémes jellemzőkkel. Testes, érlelt borok, a fahordós érlelés jegyei mind ízében és illatában megjelennek.
10. 1	prémium vörös	Színe a világos rubintól a mélyvörösre változhat, akár ibolyás, lilás árnyalatokkal. Testes, koncentrált borok, igen összetett íz és zamatvilággal, ahol az intenzív gyümölcsösség (cseresznye, meggy, málna, szamóca, szilva, feketeribizli, szeder stb.), az aszalt gyümölcsökre és lekvárookra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres, akár csokoládés íz és zamatanyagokkal. A fahordós érlelés jegyei mind ízében és illatában megjelennek.
11.	késői szüretelésű prémium bor	színe a világos aranytól a mélyarany színig változhat. Testes, telt, összetett, intenzív íz és zamatvilággal rendelkező borok, ahol az érett gyümölcs, a fűszeres, mézes és az aszalt gyümölcsökre jellemző íz és zamatanyagok jelenhetnek meg.

**II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

bortípus: fehér, rozé

**II/2A. Analitikai előírások**

	Típus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális kénessav [mg/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	fehér	9	9	4-10	1,08	*	**	1-2,5 bar
2.	rozé	9	9	4-10	1,08	*	**	1-2,5 bar

\* a hatályos jogszabályoknak megfelelően

\*\* a Bizottság 607/2009/EK rendelet XIV. melléklet B táblázata szerint

**II/2B. Érzékszervi jellemzők**

	Típus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Színe a zöldesfehértől az aranysárga színig terjedhet, minden esetben gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek.
2.	rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek.

**II/3 Szőlőből készült termékek kategóriái: PEZSGÓ**

bortípus: fehér, rozé

**II/3A. Analitikai előírások**

	Típus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális kénessav [mg/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	fehér	9	9	4-10	1,08	*	**	min. 3,5 bar
2.	rozé	9	9	4-10	1,08	*	**	min. 3,5 bar

\* a vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

\*\* a Bizottság 607/2009/EK rendelet XIV. melléklet A táblázata szerint

**II/3B. Érzékszervi jellemzők**

	Típus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Színe a halvány sárgától az aranysárgáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal. A második alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.
2.	rozé	színe a világos hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Ízében és illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, amihez kellemes savegyensúly társul.

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

	bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	fehér	nincs	nincs
2.	rozé	nincs	nincs
3.	vörös	nincs	nincs
4.	késői szüretelésű bor	nincs	édesítés, alkoholtartalom növelés
5.	classicus fehér*	nincs	édesítés
6.	classicus rozé*	nincs	édesítés
7.	classicus vörös*	nincs	édesítés
8.	késői szüretelésű classicus bor	nincs	édesítés, alkoholtartalom növelés
9.	prémium fehér*	nincs	édesítés
10.	prémium vörös*	legalább 1 évig fahordóban kell érlelni. Kadarka, valamint Portugieser fajtafeltüntetéssel megkülönböztetett Villányi prémium borok esetében legalább 6 hónapig fahordóban kell érlelni a borokat.	édesítés
11.	késői szüretelésű prémium bor	nincs	édesítés, alkoholtartalom növelés
12.	fehér szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	nincs	nincs
13.	rozé szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	nincs	nincs
14.	fehér pezsgő	nincs	nincs
15.	rozé pezsgő	nincs	nincs

\*Félédes, édes, félszáraz borokat csak az ennek megfelelő természetes eredetű cukortartalommal rendelkező szőlőből, kizárólag Hárslevelű, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály, illetve Tramini fajtákból lehet készíteni.

#### **Szőlőtermesztés - Művelésmód, ültetvénysűrűség, rügyterhelés**

Az alábbi termesztéstechnológiával termelt szőlőből készülhetnek a termékek:

Terméktípus	Művelésmód 2012. 08. 01. előtt telepített ültetvénynél*	Művelésmód 2012. 08. 01-től telepített ültetvénynél	Szőlőültetvény rügyterhelése
bor: - fehér - rozé - vörös - késői szüretelésű bor	- ernyő - guyot - bak - alacsony kordon - közép magas kordon - magas kordon - egyes függöny**	- ernyő - guyot - bak - alacsony kordon - közép magas kordon - magas kordon Ültetvénysűrűsége:	

VILLÁNY termékleírás

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- GDC**</li> <li>- sylvoz**</li> <li>- moser**</li> </ul>	legalább 3 300 tő/ha	
<p>classicus bor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fehér</li> <li>- rozé</li> <li>- vörös</li> <li>- késői szüretelésű bor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ernyő</li> <li>- guyot</li> <li>- bak</li> <li>- alacsony kordon</li> <li>- közép magas kordon</li> <li>- magas kordon</li> <li>- egyes függöny**</li> <li>- GDC**</li> <li>- sylvoz**</li> <li>- moser*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ernyő</li> <li>- guyot</li> <li>- bak</li> <li>- alacsony kordon</li> <li>- közép magas kordon</li> <li>- magas kordon</li> </ul> <p>Ültetvénysűrűsége: legalább 3 300 tő/ha</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bakművelésnél legfeljebb 8 rügy/m<sup>2</sup></li> <li>- egyéb művelésmódnál legfeljebb 6 rügy/m<sup>2</sup>, de legfeljebb 20 rügy/tőke</li> </ul>
<p>prémium bor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fehér</li> <li>- vörös</li> <li>- késői szüretelésű bor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ernyő</li> <li>- guyot</li> <li>- bak</li> <li>- alacsony kordon</li> <li>- közép magas kordon</li> <li>- magas kordon</li> <li>- egyes függöny**</li> <li>- GDC**</li> <li>- sylvoz**</li> <li>- moser**</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ernyő</li> <li>- guyot</li> <li>- bak</li> <li>- alacsony kordon</li> <li>- közép magas kordon</li> <li>- magas kordon</li> </ul> <p>Ültetvénysűrűsége: legalább 5 000 tő/ha</p>	<p>legfeljebb 6 rügy/m<sup>2</sup> terhelésű, de legfeljebb 15 rügy/tőke</p>
<p>széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fehér</li> <li>- rozé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ernyő</li> <li>- guyot</li> <li>- bak</li> <li>- alacsony kordon</li> <li>- közép magas kordon</li> <li>- magas kordon</li> <li>- egyes függöny**</li> <li>- GDC**</li> <li>- sylvoz**</li> <li>- moser**</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ernyő</li> <li>- guyot</li> <li>- bak</li> <li>- alacsony kordon</li> <li>- közép magas kordon</li> <li>- magas kordon</li> </ul> <p>Ültetvénysűrűsége: legalább 3 300 tő/ha</p>	
<p>pezsgő</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fehér</li> <li>- rozé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ernyő</li> <li>- guyot</li> <li>- bak</li> <li>- alacsony kordon</li> <li>- közép magas kordon</li> <li>- magas kordon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ernyő</li> <li>- guyot</li> <li>- bak</li> <li>- alacsony kordon</li> <li>- közép magas kordon</li> <li>- magas kordon</li> </ul>	

VILLÁNY termék-leírás

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- egyes függöny**</li> <li>- GDC**</li> <li>- sylvoz**</li> <li>- moser**</li> </ul>	Ültetvénysűrűsége: legalább 3 300 tő/ha	
--	---	--	--

\* 2012. augusztus 1. előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében azok sűrűségétől függetlenül az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Villány OEM-sel ellátott termékek.

\*\*-gal jelölt művelésmódú ültetvényekről utoljára 2025. évben szüretelt szőlőből készülhet villányi termék.

***Szüret módja és a szőlő minősége***

Valamennyi termék-kategória és termék-típus kíméletes szürettel, válogatott szőlőből készül.

A termékek az alábbi minimális természetes cukortartalmú szőlőből készíthetők:

Termékkategória és termék-típus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (MM°) és potenciális alkoholtartalma (V/V%)
<b>bor</b>	16,4 MM° - 9 V/V%
<b>késői szüretelésű bor</b>	22,5 MM° - 13,1 V/V %
<b>classicus</b>	16,4 MM° - 9 V/V/%
<b>késői szüretelésű classicus bor</b>	22,5 MM° - 13,1 V/V %
<b>prémium</b> esetén a felhasznált fajták szerint:	
Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hárslevelű, Merlot, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Tramini	20 MM° - 12,83 V/V%
Kékfrankos, Olasz rizling, Pinot noir, Syrah, Zweigelt	19 MM° - 12,08 V/V%
Chardonnay	18,5 MM° - 11,71 V/V%
Ottonel muskotály, Sárga muskotály	18 MM° - 11,34 V/V%
Kadarka, Kékoportó	17,5 MM° - 10,97 V/V%
<b>késői szüretelésű prémium bor</b>	22,5 MM° - 13,1 V/V %
<b>széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor</b>	16,4 MM° - 9 V/V%
<b>pezsgő</b>	16,4 MM° - 9 V/V/%

A szüret kezdési időpontját a Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa határozza meg. Az a termék, ami a Tanács által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült „Villány” névvel nem kaphat származási bizonyítványt és Villány OEM-ként nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetemény útján teszik közzé. Rendkívüli körülmények (pl. időjárás, fertőzés) esetén az előzőektől el lehet térni.

## **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

A villányi körülhatárolt terület meghatározása:

Bisse, Csarnóta, Diósvizlő, Harkány, Hegyszentmárton, Kisharsány, Kistótfalu, Márfa, Nagyarsány, Nagytótfalu, Palkonya, Siklós, Szava, Túrony, Villány, Villánykövesd, Vokány településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.



**V. MAXIMÁLIS HOZAM**

	bortípus	maximális hozam
1.	fehér	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
2.	rozé	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
3.	vörös	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
4.	késői szüretelésű bor	legfeljebb 13 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
5.	classicus fehér	legfeljebb 13 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
6.	classicus rozé	legfeljebb 13 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
7.	classicus vörös	legfeljebb 13 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
8.	késői szüretelésű classicus bor	legfeljebb 9,3 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 70 hl/ha seprős újborból készíthető
9.	prémium fehér	legfeljebb 8,5 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 60 hl/ha seprős újborból készíthető
10.	prémium vörös	legfeljebb 8,5 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 60 hl/ha seprős újborból készíthető
11.	késői szüretelésű prémium bor	legfeljebb 6 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 45 hl/ha seprős újborból készíthető
12.	fehér szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
13.	rozé szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
14.	fehér pezsgő	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
15.	rozé pezsgő	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kadarka, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini
2.	rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
4.	késői szüretelésű bor	Hárslevelű, Tramini, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály
5.	classicus fehér	Chardonnay, Hárslevelű, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zöld veltelini
6.	classicus rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
7.	classicus vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
8.	késői szüretelésű classicus bor	Hárslevelű, Tramini, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály
9.	prémium fehér	Chardonnay, Hárslevelű, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Tramini
10.	prémium vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
11.	késői szüretelésű prémium bor	Hárslevelű, Tramini, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály
12.	fehér szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	Chardonnay, Cserszegi fűszeresfőszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
13.	rozé szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
14.	fehér pezsgő	Chardonnay, Cserszegi fűszeresfőszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
15.	rozé pezsgő	Chardonnay, Cserszegi fűszeresfőszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### VII/A. Bor

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

##### 1.1. természeti tényezők

A Villányi Borvidék, mint lehatárolt termőhely szőlőültetvényei, a környező síkságból kiemelkedő Villányi hegység déli kitettséggű lankáin kb. 25 km hosszan terülnek el.

A termőhely földrajzi helyzete alapján kimagasló mennyiségű és időtartamú napsugárzásban részesül, melyet a hőmérsékleti adatok is igazolnak. A középhőmérséklet kb. 11 °C, a vegetációs időszak átlaghőmérséklete 17,5°C. A hidegebb évszakokban a területen gyakori a köd, de a középhőmérséklet  $-1$  °C alá nem süllyed. A csapadék évi mennyisége a sokéves átlag alapján 700 mm. Éghajlati szempontból két hatás érvényesül, keveredik a kontinentális és a mediterrán éghajlat, a szőlőborította déli lejtőkön elsősorban a mediterrán hatás érvényesül. Mérsékelt nedves vidék enyhe téllal, ahol a csapadék eloszlása viszonylag egyenletes. Éghajlata összességében kedvező a szőlőtermesztés számára. A hőmérsékletingadozás kicsi. Az uralkodó szél északi és észak-nyugati, de gyakori a nyugat-kelet irányú levegőmozgás is.

A Villányi hegység alapkőzetét tekintve középső-triász kori mészkőből és dolomitből, jurakori tengeri üledékből származó mészkőből valamint az alsó-kréta időszakban képződött mészkőből áll. Az alapkőzeten a Villányi borvidék túlnyomó részén csernozjom barna erdőtalaj alakult ki. A pleisztocén időszakban, a hideg, száraz éghajlatú stádiumokban kialakult lösz és löszszerű „lejtőüledék” képezi a talajok anyakőzetét. Mészben való gazdagságából adódóan könnyen aprózódik és mállik, ezért rajta termékeny talajtakaró jött létre. Ennek megfelelően a talajtakaró a lejtőkön változó vastagságú mészben gazdag agyagos lösz, melyeket a fennsík jellegű hegytetőn több helyen redzina vált. Az alapkővön található altalaj vastagsága dűlőnként eltérő. A termőhelyet általában jellemzi, hogy viszonylag vastag, tápanyagokban gazdag talaj takarja az alapkőzetet.

##### 1.2. Emberi tényezők

A villányi termőhelyen a bortermelés a régmúltra tekint vissza. Feltehetően már a kelták idejében is folyt szőlőtermesztés ezen a területen, de bizonyítottan a római időkben vonták természetbe a vidék kitűnő adottságú területeit, melyek kivétel nélkül a mai napig szinte folyamatos művelés alatt állnak, álltak.

A római időkben a borvidék a Sopianae provincia része volt, ahol Probus császár jóvoltából igen komoly hangsúlyt fektettek a szőlők telepítésére, művelésére. Az első írásos anyag, mely a fentieket igazolja egy oltárkövön található, melyet a Szársomlyó hegy lábánál került elő. A felirat egy 400 arpensis (kb. 50 hektár) nagyságú szőlőültetvény telepítését dokumentálta, ami a rómaiak tartós jelenlétét és szőlőművelésük fejlettségét bizonyítja a borvidék mai területén.

IV. Béla király 1249-ben a tatárjárás után a szársomlyói vár alapítólevelében tett említést Harsány határát övező szőlőkről. A tatárjárást követő évszázadokból fennmaradt iratok mind említik a villányi szőlőket és ezzel a szőlőművelés folyamatosságát tanúsítják.

A török hódoltság jelentősen átalakította a környék bortermelését. Ugyanakkor még a török uralom alatt is egy jó ideig fennmaradt a szőlőművelés, amelyet a korabeli adóösszeírások és más iratok bizonyítanak. Az elnéptelenedett falvakat törökökkel, szlávokkal és rácokkal telepítették be, akik magukkal hozták kultúrájukat és szőlőtermesztési, valamint borkészítési hagyományait. A mai ismereteink szerint a rácoknak köszönhető az első Kadarka ültetvények telepítése, mely a mai napig jelen van a borvidék fajtaösszetételében. A fentiekén túl a vörösborok készítésének menetét is jelentősen befolyásolták, a rácok hozták magukkal a balkáni vörösborok kultúra sajátos ismereteit a XV. századtól kezdődően. Így a nevükhöz fűződik a héjon erjesztés technológiájának elterjedése, és a villányi vörösborok kultúra alapjainak megteremtése.

A török uralom alatt megfogyatkozott népesség pótlására a 1740-es évektől folyamatosan és szervezeten pótolták a lakosságot főleg német nemzetiségűekkel, akik magukkal hozták szőlőtermesztési és borkészítési szokásaikat, valamint fajtáikat. A németek betelepülése döntő fordulatot hozott a borvidék szőlő és bortermelésében. Nekik köszönhető, hogy a borvidéken elterjedt a Kékoportó szőlőfajta (bora a Portugieser), mely még ma is az ültetvényfelület jelentős részét teszi ki. Szakértelmüknek és szorgos munkájuknak köszönhetően jelentős minőségi változás következett be és ismét felvirágozott a környék szőlő és bortermelése. A fejlődés a pincék és préházak tekintetében is megmutatkozott. A betelepült német nemzetiségűeknek köszönhető java részt a villányi, a villánykövesdi, valamint az 53 műemlékké nyilvánított pincéből álló palkonyai pincesor is.

A borvidék egyik napjainkban is fontos helyet betöltő fajtája a Kékfrankos is ebben az időszakban kezdett elterjedni a borvidék területén.

A villányi borok kiváló minőségét jelzi, hogy már az 1800-as évek közepén eljutottak a tengerentúlra. Az országutak kiépítésével és a kereskedelmi kapcsolatok erősödésével a borkereskedelem 1850 után ugrásszerű fejlődésnek indult, amelynek következtében a villányi borok Európa számos piacára eljutottak és ismertté váltak.

A villányi szőlő és bortermelés fejlődését a filoxeravész törte meg. A filoxéra járvány után a szőlő és bortermelés jelentősen korszerűsödött, új fajták és új módszerek kerültek előtérbe. Ebben az időszakban jelentek meg a borvidéken az időközben világfajtává vált francia fajták, mint a Cabernet franc, a Cabernet sauvignon, a Merlot vagy a Pinot noir, amelyeket a hagyományos fajták mellett már ekkor telepítettek.

A II. világháború után ismét átalakult a villányi szőlőtermesztés, ahol négy évtizeden keresztül a nagyüzemi gazdálkodás vált meghatározóvá. Ugyanakkor még egy ideig a korszerű borkészítési és borkezelési technológia jellemezte a nagyüzemi bortermelést is. A szőlőültetvény átalakítások következtében a korábban domináns vörösbor adó fajta a Kadarka, jelentősen visszaszorult, helyét átvette a Kékoportó, ami mellett jelentős Kékfrankos, Merlot, Cabernet franc és sauvignon, valamint Zweigelt ültetvényeket hoztak létre. A fehérbor adó fajták közül az olaszrizling válik dominánssá, mellette a bánáti rizling és a hárslevelű található meg nagyobb területen.

Az 1980-as évek végén felbomló nagyüzemi szőlőtermesztést felváltotta a kisüzemi szőlő és bortermelés, ahol a minőségi szempontok váltak meghatározóvá. A villányi borok minőségfejlődése a 2005-ben bevezetett Villányi, Villányi classicus és Villányi prémium termékhierarchiával és a hozzájuk kapcsolódó kiemelt eredetvédelmi szabályozással csúcsondott ki.

## 2. A borok leírása

A Villányi fehér, rozé és vörösborok borok íz és illatvilágának közös jellemzője a gyümölcsös karakter, ami fehér és rozé borok esetében a frissességgel párosul, vörösborok esetében teltséggel, komplexebb, fűszeres jelleggel egészül ki.

A villányi classicus borok az előző típushoz képest ízében és illatában intenzívebb gyümölcs, illetve fűszeres jelleg figyelhető meg, összetettebb aromaanyagokkal, teltebb, karakteresebb, finom savakkal rendelkező borok. A vörösborok testesebbek, tanninban gazdagabbak.

A villányi prémium borok testes, koncentrált borok, igen összetett íz és zamatvilággal, ahol az intenzív gyümölcsösség jellemző, sok esetben az aszalt gyümölcsökre és lekvárokra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres karakterekkel. Testes, érlelt borok, a fahordós érlelés jegyei színében, ízében és illatában minden esetben megjelennek.

## 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A borvidék Magyarország legdélebbre fekvő borvidéke. A helyi éghajlatot a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. Magyarországon itt köszönt be először a tavasz és a napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképesseggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához.

A borvidékre jellemző éves hőösszeg, ami elérheti a 2000 °C aktív hőösszeget, lehetővé teszi, hogy a fehér borszőlő mellett a kései érésű, színanyagban gazdag, vörösbort adó szőlőfajták is nagy biztonsággal beérjenek, és kitűnő minőséget produkáljanak a Villányi hegység ültetvényeiben. A helyi klimatikus viszonyoknak köszönhető, hogy szinte minden évben túlérett szőlő is szüretelhető, amelynek következtében igen elterjedtek a borvidéken a késői szüretelésű borok.

A borvidék fajtaösszetétele az évtizedek, illetve évszázadok során folyamatosan alakult, melynek egyik fontos vízváltója volt a XX. század eleje, a filoxéravész követő időszak volt, mivel az addig hagyományosnak mondható szőlőfajták mellett megjelentek a mai értelemben vett világfajták is. Így ezek termesztése a borvidéken több mint százéves múltra tekint vissza.

A Villányi borvidék elsősorban vörösborai miatt vált ismertté és nemzetközi hírűvé, de a természeti adottságai hagyományosan a fehérborok számára is kedvezőek. A vörösbort adó szőlőfajták változatos palettájának köszönhetően, a rozé borok is szép számmal megtalálhatók a borvidéken szortimentjében. Magyarországon a Villányi borvidék az egyik olyan borvidék, amelyik nagy hagyományokkal rendelkezik a siller készítés terén. A siller borok jellegüket tekintve a rozé és a vörösborok között található. A vidéken az 1800-as évek második felében főként kadarkából igen számottevő volumenben készültek siller borok. Ez a fajtaszortiment mára kiegészült a francia fajtákkal és a kékfrankossal.

Az éghajlati adottságok, a meszes-löszös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok, valamint a bemutatott, a termőhelyhez kiválóan alkalmazkodó hagyományos természetű fajták együttesen eredményezik a jellegzetes zamatú, finom savgerincű, gyümölcsös-fűszers borokat, vörösborok esetében pedig a tanninban, színanyagban gazdag, testes, harmonikus borokat. Az alkalmazott szőlőtermesztés technológia, az évszázadok során kialakult középmagas művelésmódok továbbfokozzák a természeti és fajtaadottságokat a cukor, a színanyag és a tannintartalom tekintetében.

A vörösborok a mai napig az úgynevezett hagyományos eljárással készülnek. A magas minőséget adó villányi vörösbor készítési technológia közel 300 éves múltra tekint vissza. Így a villányi borok minőségét az évszázadok alatt felhalmozott szaktudás garantálja. Az 1980-as évek második felétől jellemző minőségjavító munka, a hegyoldalak legkiválóbb ökológiai adottságokkal rendelkező dűlőinek betelepítése, a termőhelyhez leginkább összhangban lévő szőlőfajtákkal magas tőszámú ültetvények létrehozása, a hagyományos művelésmódok és a szigorú terméskorlátozás alkalmazása, valamint a modern technológiával feldolgozott szőlő fahordós érlelése vezetett oda, hogy a borvidéken kialakult a Villányi, Villányi classicus és Villányi prémium borok termékhierarchiája.

A villányi borok 1980-as évek végétől megfigyelhető markáns minőségi fejlődése számos elismerést kapott: Villány A szőlő és a bor városa (1987), „Az Év Bortermelője” címet 1991-es alapítása óta eddig négy alkalommal villányi termelőnek ítélték oda, „Az Év Pincészete” elismerésben - 2002-es fennállása óta - már szintén részesült villányi borászat. A villányi borok kiváló eredményekkel szerepelnek a hazai és nemzetközi borversenyeken. Ennek következtében a villányi borok magas presztízsű termékekké váltak a fogyasztók körében.

## **VII/B. Széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor**

A boroknál már bemutatott természeti és emberi tényezők leírásán túlmenően a villányi széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra az alábbi tulajdonságok érvényesek

### Emberi tényezők:

A Villányi borvidék esetében viszonylag új termékkategóriának számít a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, amelyet a pezsgőkészítési hagyományok újraélesztése után, nagy sikerrel vezettek be a villányi termelők a hazai piacon.

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

### 2. A borok leírása

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

### 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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

A szőlőültetvények elhelyezkedése, a mediterrán jellegű klimatikus adottságok, a meszes-lössös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok valamint a termőhelynek leginkább megfelelő fajták együtt adják a termék egyedi jellegét, ami a komplex gyümölcsös illat és zamatanyagok, üde jelleg és elegáns savtartalom formájában nyilvánul meg.

## VII/C. Pezsgő

A boroknál már bemutatott természeti és emberi tényezők leírásán túlmenően a villányi pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek

### Emberi tényezők:

A Villányi borvidéken a pezsgőgyártás 100 éves múltra tekint vissza. A Schaumburg-Lippe hercegi uradalom alapított először pezsgőgyárat a borvidéken 1912-ben. A pezsgőgyár az I. világháborúig prosperált, Crémant Rose és Crémant Blanc pezsgőkkel nagy sikerekre és országos hírnévre tettek szert. A pezsgőgyárat később a Littke család vásárolta meg és üzemeltette. A pezsgőkészítés hagyományait elevenítették fel a villányi termelők, amikor újra bevezették a villányi pezsgőt a piacra.

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

### 2. A borok leírása

A hosszabb érlelés következtében színe a halvány sárgától az aranysárgáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges intenzív gyümölcsös, illetve fűszeres (rozé) íz és zamatanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az autolízis során keletkező illatjegyekkel és az érlelés során kialakuló másodlagos aromákkal. Üde savakkal rendelkező zamatgazdag pezsgők.

### 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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

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

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



## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. A termőhelynél kisebb földrajzi egység feltüntetése

A Villány oltalom alatt álló eredet-megjelöléssel együtt feltüntethető, a villányi lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek az alábbiak:

- a lehatárolt termőhelyet alkotó települések nevei (IV. pontban szereplő települések)
- Dűlők:

	Borvidéki település	Dűlőnév		Borvidéki település	Dűlőnév
1.	Diósviszló	Csikorgó	25.	Palkonya	Weingarten
2.	Hegyszentmárton	Nagy-hegy	26.	Siklós	Akasztfő-dűlő
3.	Kisharsány	Bocor	27.		Csukma
4.		Hajdus	28.		Göntér
5.		Hársos	29.		Köves-föld
6.		Hegyalja	30.		Macskalyuk
7.	Nagyharsány	Dobogó	31.		Makár
8.		Domb-dűlő	32.		Városhegy
9.		Fekete-hegy	33.		Zuhánya
10.		Konkoly-dűlő	34.	Túrony	Sóta
11.		Kopár	35.	Villány	Calcburg
12.		Ördög-árok	36.		Jammertal
13.		Remete	37.		Ördög-árok
14.		Várerdő	38.		Somssich
15.	Nagyótfalu	Gombás	39.		Sterntal (Csillag-völgy)
16.		Göntér	40.	Villánykövesd	Agancsos
17.		Hajdus	41.		Ördög-árok
18.		Mandolás			
19.		Pacsér-hát			
20.		Pakai			
21.		Pillangó			
22.		Tüskés			
23.		Verebes-rét			
24.		Völgyi-dűlő			

Település feltüntetéssel az alábbi Villány OEM-sel ellátott borok készíthetők:

- Villányi classicus
- Villányi prémium

Település feltüntetéssel megkülönböztetett borok esetében a szőlő legalább 85%-ának az adott település I. és II. osztályú határterületeibe tartozó ültetvényeiből kell származnia.

Dűlőnév csak prémium bor címkéjén jelölhető.

Dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett borok esetén a feldolgozott szőlő legalább 95 %-ának az adott dűlőből kell származnia.

## **2. Fajtafeltüntetés szabályai**

Fajtafeltüntetéssel történő megkülönböztetés az alábbi termékek, terméktípusok és fajták esetében lehetséges:

- Villányi classicus fehérborok esetében a borkészítéshez felhasznált fajták közül csak:
  - Chardonnay
  - Hárslevelű
  - Királyleányka
  - Olasz rizling
  - Ottonel muskotály
  - Rajnai rizling
  - Sauvignon blanc
  - Sárga muskotály
  - Tramini
  - Zöld veltelini

fajták neve tüntethető fel. A többi Villányi classicus fehérbor készítésére felhasználható fajta házasításra alkalmazható, ebben a kategóriában önálló fajtaborként nem készíthető.

- Villányi classicus rozé, vörös, Villányi prémium vörös borok, valamint széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor és pezsgő esetében az összes fajtából készíthető termék fajtafeltüntetéssel.

Villányi fehér, rozé, siller és vörösbor nem készül fajtafeltüntetéssel.

Késői szüretelésű borok esetében Hárslevelű, Tramini, Ottonel muskotály, Olaszrizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály fajtából készülhet fajtafeltüntetéssel megkülönböztetett bor.

Fajtafeltüntetéssel megkülönböztetett Villányi classicus, prémium és a késői szüretelésű borok, széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor és pezsgő esetében 85%-ban az adott szőlőfajtából kell készíteni a terméket.

## **3. Termék-előállításra vonatkozó előírások**

Villányi és Villányi classicus borok, valamint a széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor előállítása az alábbi területen lehetséges:

Baranya megye

Somogy megye

Tolna megye

Villányi prémium borok előállítása csak Baranya megye területén lehetséges.

A bor pezsgővé történő előállítása a termőhellyel közvetlenül nem szomszédos területeken, de Magyarország területén lehetséges.

## **4. Kiszereelés**

A Villányi classicus, Villányi prémium borokat, valamint széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbort és pezsgőt csak üvegbe palackozva lehet forgalomba hozni. Ez alól kivételt

képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját borászati üzemben, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai. A villányi premium bort csak Baranya megye hegyközségeinek pincekataszterében szereplő pincékben lehet palackozni.

Villányi és Villányi classicus borok, széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, valamint pezsgő kiserelése a Magyarországon hegyközségi pincekataszterben szereplő pincékben lehetséges.

## 5. Címkézés

Az alábbi összefoglaló táblázat tartalmazza a Villány OEM borok címkézésére vonatkozó különös szabályokat:

Terméktípus	Kötelező jelölés*	Fakultatív jelölés
bor: - fehér - rozé - vörös - késői szüretelésű bor		<ul style="list-style-type: none"> <li>• „védett eredetű bor”</li> <li>• „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány”</li> <li>• „siller”</li> <li>• „virgin vintage” v. „első szüret”**</li> <li>• primőr v. újbor**</li> <li>• „barrique”**</li> <li>• „barrique-ban erjesztett” v. „hordóban erjesztett”**</li> <li>• „barrique-ban érlelt” v. „hordóban” érlelt**</li> <li>• „szüretlen”**</li> <li>• „termőhelyen palackozva”**</li> <li>• palackos kiserelés esetén a logo feltüntetése</li> </ul>
classicus bor: - fehér - rozé - vörös - késői szüretelésű bor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „Villányi classicus bor”</li> <li>• „védett eredetű bor”</li> <li>• logó</li> <li>• évjárat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kisebb földrajzi egység neve**</li> <li>• „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány”</li> <li>• „siller”</li> <li>• „virgin vintage” v. „első szüret”**</li> <li>• primőr v. újbor**</li> <li>• „barrique”**</li> <li>• „barrique-ban erjesztett” v. „hordóban erjesztett”**</li> <li>• „barrique-ban érlelt” v. „hordóban” érlelt**</li> <li>• „szüretlen”**</li> </ul>

VILLÁNY termékleírás

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• „termőhelyen palackozva”***.</li> </ul>
<p>prémium bor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fehér</li> <li>- vörös</li> <li>- késői szüretelésű bor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „Villányi prémium bor”</li> <li>• „védett eredetű bor”</li> <li>• logó</li> <li>• évjárat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kisebb földrajzi egység neve**</li> <li>• „siller”</li> <li>• „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány”</li> <li>• „virgin vintage” v. „első szüret”**</li> <li>• „barrique”***</li> <li>• „barrique-ban erjesztett” v. „hordóban erjesztett”***</li> <li>• „barrique-ban érlelt” v. „hordóban” érlelt**</li> <li>• „szűretlen”***</li> <li>• „termőhelyen palackozva”***</li> </ul>
<p>széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fehér</li> <li>- rozé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „védett eredetű”</li> <li>• logó</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány”</li> </ul>
<p>pezsgő:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fehér</li> <li>- rozé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „védett eredetű”</li> <li>• logó</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány”</li> <li>• „blanc de blanc”***</li> <li>• „blanc de noir”***</li> <li>• „nyerspezsgő”***</li> <li>• „termelői pezsgő”***</li> </ul>

\*a jogszabályi előírásokon túl

\*\* az erre vonatkozó előírásoknak megfelelően

A szabályos (fektetett vagy állított négyzetlap, vagy téglalap alakú) címkék esetében a címke jobb alsó sarkába a classicus bor, apremium bor, a széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor és a pezsgő jelképét, a magyar kikerics (*Colchicum hungaricum*) növényről készült 1. ábrán szereplő logót kell elhelyezni. Villányi bor esetében üvegpalackos kiszerezésű termék címkéjén a logo feltüntethető az alábbi előírások szerint.

A logo külső kettős körében foglal helyet a „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” kifejezés. Szabálytalan formájú (tépett alsó szélű, rombold, sarkára állított négyszög alakú, ovális stb.) címke esetén a logót a címke formájától függően, de annak alsó harmadában kell elhelyezni. A logót az adott címkével harmonizáltan (szín, betűtípus használata) kell elkészíteni és elhelyezni. A logo grafikai megjelenése legalább 2,0 cm, legfeljebb 3,0 cm átmérőjű lehet.



1. ábra: Logo

A „siller” hagyományos kifejezés feltüntetése a bortípusonként leírt vörösborkészítésre engedélyezett szőlőfajtából készült bor esetében lehetséges.

Az évjárat feltüntetésének szabályai: kötelező az évjárat feltüntetése classicus, prémium és késői szüretelésű borok esetében, amelynek 85 %-ban meg kell egyeznie a címkén feltüntetett évjáráttal. Villányi bor, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor és pezsgő esetében az évjárat feltüntetése nem kötelező.

## **6. Adatszolgáltatások**

Minden parcellát, amely kisebb földrajzi egység feltüntetésével (településsel vagy dűlővel) ellátott Villányi, vagy Villányi classicus vagy Villányi prémium bor szőlőjét adja, a termelő köteles azt a parcella fekvése szerint illetékes hegybírónak bejelenteni első alkalommal 2012. május 31-ig. A bejelentett parcellát mindaddig az adott kategóriaként kell kezelni, amíg a termelő másként nem nyilatkozik, ami a 2011. augusztus 1. előtt bejelentett parcellákra is vonatkozik.

7. **A termékek érzékszervi bírálatát** a Villányi Borvidék Borbíráló Bizottság végzi.

## IX. ELLENŐRZÉS

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

#### Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatóság  
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

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

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

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

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: [bacs@mgszh.gov.hu](mailto:bacs@mgszh.gov.hu)

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

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

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: [baranya@mgszh.gov.hu](mailto:baranya@mgszh.gov.hu)

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

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

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: [bekes@mgszh.gov.hu](mailto:bekes@mgszh.gov.hu)

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

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

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

e-mail: [borsod-fm@mgszh.gov.hu](mailto:borsod-fm@mgszh.gov.hu)

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

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

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: [csongrad@mgszh.gov.hu](mailto:csongrad@mgszh.gov.hu)

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

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

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: [fejer@mgszh.gov.hu](mailto:fejer@mgszh.gov.hu)

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

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

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: [gyor@mgszh.gov.hu](mailto:gyor@mgszh.gov.hu)

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

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

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: [hajdu@mgszh.gov.hu](mailto:hajdu@mgszh.gov.hu)

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

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

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: [heves@mgszh.gov.hu](mailto:heves@mgszh.gov.hu)

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

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

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: [szolnok@mgszh.gov.hu](mailto:szolnok@mgszh.gov.hu)

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

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

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: [komarom@mgszh.gov.hu](mailto:komarom@mgszh.gov.hu)

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

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

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: [nograd@mgszh.gov.hu](mailto:nograd@mgszh.gov.hu)

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: [pest@mgszh.gov.hu](mailto:pest@mgszh.gov.hu)

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: [somogy@mgszh.gov.hu](mailto:somogy@mgszh.gov.hu)

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: [szabolcs@mgszh.gov.hu](mailto:szabolcs@mgszh.gov.hu)

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: [tolna@mgszh.gov.hu](mailto:tolna@mgszh.gov.hu)

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: [vas@mgszh.gov.hu](mailto:vas@mgszh.gov.hu)

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: [veszprem@mgszh.gov.hu](mailto:veszprem@mgszh.gov.hu)

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.



Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: [zala@mgszh.gov.hu](mailto:zala@mgszh.gov.hu)

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

## 2. Az ellenőrzések köre:

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

**X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE**

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR és VINGIS alapján		a parcella fekvése szerint illetékes hegyközség
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	a pince helye szerint illetékes hegyközség
<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<b>II-I Szőlő eredetének igazolása</b>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés, szőlő származási bizonyítvány kérelem;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>II-II Bor eredetének igazolása</b>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes

VILLÁNY termékleírás

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<p>bizonyítvány iránti kérelem;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<p>hegyközség hegybírója</p>
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	<p>Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója</p>
<b>III. Forgalmomba hozatal</b>			
<b>III-I Bor eredetének igazolása</b>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p>
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p>
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p>
<b>III-II Bor forgalomba hozatali eljárás</b>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hegybíró jelenlétében történő mintavétel vagy hegybíró vagy a borvidéki tanács titkára által hitelesített minta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója vagy a Villányi Borvidék Hegyközségi Tanács titkára</p>
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> </ul>	<p>Villányi Borbíráló Bizottság</p>
Minőségi tanúsítvány	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, Forgalombahozatali engedély borszármazási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<p>Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa</p>
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzés</li> <li>Próbavásárlás</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> <li>Analitikai minősítés jegyzőkönyv</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Villányi Borbíráló Bizottság</li> </ul>

## VILLÁNY termékleírás

A Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa az ellenőrzési feladatok ellátását a borvidék rendtartásban szabályozza.