

A  
**SOPRON**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**2. változat,**

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

**Tartalomjegyzék**

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.....	15
IX. ELLENŐRZÉS.....	18
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	22

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 9400. Sopron, Lackner K. út 48.

e-mail cím: ht@soproniborvidek.hu

## I. NÉV

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

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Siller
4. Vörös
5. Kékfrankos
- ~~6. Kései szüret~~
- ~~7.6. Prémium fehér~~
- ~~8.7. Prémium vörös~~
- ~~9.8. Prémium kékfrankos~~

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Minimális savtartalom [g/l]
1.	Fehér	9,0	9,0	1,08	4,5
2.	Rozé	9,0	9,0	1,08	4,5
3.	Siller	9,0	9,0	1,2	4,5
4.	Vörös	9,0	9,0	1,2	4,5
5.	Kékfrankos	9,0	9,0	1,2	4,5
<del>6.</del>	<del>Prémium fehér</del>	<del>12,0</del>	<del>12,0</del>	<del>1,08</del>	<del>4,5</del>
<del>7.</del>	<del>Prémium vörös</del>	<del>12,0</del>	<del>12,0</del>	<del>1,2</del>	<del>4,5</del>
<del>8.</del>	<del>Prémium kékfrankos</del>	<del>12,0</del>	<del>12,0</del>	<del>1,2</del>	<del>4,5</del>
<del>6.</del>	<del>Kései szüret</del>	<del>9,0</del>	<del>12,08</del>	<del>1,2</del>	<del>4,5</del>
<u>Maximális összes kénessav tartalom, a maximális szabad kénessav tartalom és az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint</u>					

#### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Friss, száraz, könnyű fehérborok: halvány színű, üde fehérborok, megfelelő pincetechnikával, rendkívül szép savakat felmutatva; a hordós érlelés nyomait nélkülöző, egyszerű illat- és ízvilággal.  Illatos vagy florális fehér borok: Könnyű vagy közepesen testes, száraz, féledes vagy édes fehérborok, élénk savakat felmutatva, melyek meghatározó jegye mindig a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat. Főbb jellemzői a tiszta és határozott illatok.
2.	Rozé	A rozék könnyedek, gyümölcsösek, savhangsúlyosak. Rózsaszín, ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, rendkívül gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és íz világgal. Hosszú lecsengésű utóízzel. Főbb illataromái rózsa, málna, szamóca és eper.

#### 2. változat,

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

3.	Siller	Pirosas színű, élénk, határozott savérzetű, gyakran meggy illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal. Selymes, hosszú lecsengésű utóízzel.
4.	Vörös	Erőteltjes rubin vagy gránát színű, nagy formátumú, sokszor fűszeres, jellemzően tölgyfahordóban érlelt vörösborok gazdag ízekkel, mineralitással, esetenként tanninban különös gazdagsággal. Gránát vörösség Friss bogyós gyümölcsös fajtajelleg hangsúlyosan jelentkezik. A primőr jellegű borok esetében megjelennek a másodlagos érlelési jegyek a borvidék jellegzetes bogyós gyümölcsökre jellemző íz világok a háttérben. A vörösborok érzékszervi jellemzői termőhely szerint változnak. Gyakran hordoznak ásványi anyagos jelleget különösen a köves talajú termőhelyeken. Színük a rubin vöröstől egészen a prémium hordós érlelésű borok sötét vörös színéig terjed. Savai élénkek több éves hordós érlelésnek köszönhetően cserzőanyagai és savai elegánssá válnak, az illatuk pedig többször fekete ribizlire és vadszederre utal.
5.	Kékfrankos	Illataromáit fűszeres, sokszor kissé füstös karakter jellemzi. Ízvilágára élénk savérzet, és esetenként mineralitás a jellemző. A savasság és a tannin adta íz szinergizmusából adódóan érett szőlőnél kellemes cserzőanyag tartalom érzékelhető. A bor eltarthatósága rendkívül jó, 6 – 8 év után is élvezhető. Színük a siller vöröstől a sötét vörös színig terjed. A reduktív friss kékfrankosok élénk savúak, azonban a többéves érlelésűek sötétek, ízükben a meggy-cseresznye és néha aszalt gyümölcs érezhető, a hordós érlelés hatására vaníliás és csokoládés, ez az illatukban is fellelhető. A köves termőhelyeken termelt borok sokszor ásványosak.
6.	Prémium fehér	<u>Halvány, zöldessárga, friss, esetenként szénsavas reduktív és nem másodlagos ízekkel rendelkező vagy szalmasárga - aranyárga színű, tölgyfahordós érlelésű, erőteljes íz mélységgel rendelkező fehérborok. Kemény, feszes szerkezetűek, illatban fűszeresség, vegetális és gyümölcsös zamatok. Gyakori esetben minerálisak.</u>
7.	Prémium vörös	<u>Erőteltjes rubin vagy gránát színű, nagy formátumú, sokszor fűszeres, jellemzően tölgyfahordóban érlelt vörösborok gazdag ízekkel, mineralitással, tanninban különös gazdagsággal. Gránát vörösség</u> <u>Friss bogyós gyümölcsös fajtajelleg hangsúlyosan jelentkezik a primőr jellegű borok esetében, vagy az érlelt boroknál megjelennek a másodlagos érlelési jegyek a borvidék jellegzetes bogyós gyümölcsökre jellemző íz és illat világok a háttérben.</u> <u>A vörösborok érzékszervi jellemzői termőhely szerint változnak. Gyakran hordoznak ásványi anyagos jelleget különösen a köves talajú termőhelyeken.</u> <u>Színük a rubin vöröstől egészen a prémium hordós érlelésű borok sötét vörös színéig terjed.</u> <u>Savai élénkek több éves hordós érlelésnek köszönhetően cserzőanyagai és savai elegánssá válnak, az illatuk pedig többször fekete ribizlire és vadszederre utal.</u>
8.	Prémium kékfrankos	<u>Sopron elsőszámú bora, amelynek érzékszervi értéke a klasszikus vörös borokat is képes felülmúlni. Illataromáit fűszeres, némely esetben a pörkölési aromákban dúskáló, kissé füstös karakter jellemzi. Ízvilágára élénk savérzet, és esetenként mineralitás a jellemző. A savasság és a tannin adta íz szinergizmusából adódóan érett szőlőnél kellemes cserzőanyag tartalom érzékelhető.</u> <u>A cserzőanyag megjelenési formája, a bor textúrája, gyümölcsössége teszi összetéveszthetlenné más, kifejezetten tanninhangsúlyos fajták boraival. A bor eltarthatósága rendkívül jó, 6 – 8 év után is élvezhető.</u> <u>A kékfrankos a soproni borvidék igazi kincse. Főleg a Fertő tóra néző lejtőin tud páratlan borokat felmutatni. Színük a siller vöröstől a sötét vörös színig terjed. A reduktív friss kékfrankosok élénk savúak, azonban a többéves érlelésűek sötétek, ízükben a meggy-cseresznye és néha aszalt gyümölcs érezhető, a hosszabb hordós érlelés hatására vaníliás és csokoládés, ez az illatában is fellelhető. A köves termőhelyeken termelt borok sokszor ásványosak.</u>
6.	Kései szüret	<u>Arany színű, telt illat és ízű, határozott savú, rendkívül gyümölcsös, aszalt gyümölcsös, olajos textúrával rendelkező borok. Mineralitással és mazsolára emlékeztető jegyekkel.</u>

2. változat,

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

## 2. PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

### a) Analitikai előírások

	Bor típus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Túlnyomás a palackban [bar]	Maximális szabad kénes savtartalom (mg/liter)
1.	Fehér	9,0	4,5	9,0	1,08	min. 3	50
2.	Rozé	9,0	4,5	9,0	1,08	min. 3	50
3.	Vörös	9,0	4,5	9,0	1,08	min. 3	50

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

### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	<p>a) <u>színe: hibátlan, a színnek megfelelő,</u>                      b) <u>tisztasága: tükrös, átlátszó, üledékmentes,</u>                      c) <u>illata: egészséges, tiszta, az elnevezésre jellemző,</u>                      d) <u>íze és zamata: egészséges, tiszta, az elnevezésnek megfelelő,</u>                      e) <u>gyöngyözése: finom, tartós</u>                      Halvány színű, határozott savú, citrusos, gyümölcsös szőlőfajtára jellemző aromájú szerkezet, alapvetően üde jelleg. Jellemzően gyümölcsös aromájú pezsgő. Tartós, jó minőségű gyöngyözéssel.</p>
2.	Rozé	<p>a) <u>színe: hibátlan, a jelzett színnek megfelelő,</u>                      b) <u>tisztasága: tükrös, átlátszó, üledékmentes,</u>                      c) <u>illata: egészséges, tiszta, az elnevezésre jellemző,</u>                      d) <u>íze és zamata: egészséges, tiszta, az elnevezésnek megfelelő,</u>                      e) <u>gyöngyözése: finom, tartós</u>                      Halvány színű, határozott savú, citrusos, gyümölcsös szőlőfajtára jellemző aromájú szerkezet, alapvetően üde jelleg. Jellemzően gyümölcsös aromájú pezsgő. Tartós, jó minőségű gyöngyözéssel.</p>
3.	Vörös	<p>a) <u>színe: hibátlan, a jelzett színnek megfelelő,</u>                      b) <u>tisztasága: tükrös, átlátszó, üledékmentes,</u>                      c) <u>illata: egészséges, tiszta, az elnevezésre jellemző,</u>                      d) <u>íze és zamata: egészséges, tiszta, az elnevezésnek megfelelő,</u>                      e) <u>gyöngyözése: finom, tartós</u>                      Halvány színű, határozott savú, citrusos, gyümölcsös szőlőfajtára jellemző aromájú szerkezet, alapvetően üde jelleg. Jellemzően gyümölcsös aromájú pezsgő. Tartós, jó minőségű gyöngyözéssel.</p>

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

##### 1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, vagy max. 12 óra áztatás	<del>folyamatos-prés-használata</del> <del>a must javítása finomított mustsűrítménnyel</del>
2.	Rozé	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, musttisztítás,	<del>folyamatos-prés-használata</del> <del>a must javítása finomított mustsűrítménnyel</del> héjon erjesztés
3.	Siller	<del>héjon erjesztés maximum 12 órán át</del> <del>8 órás áztatás</del>	folyamatos-prés-használata
4.	Vörös	minimum 4 nap héjon erjesztés	<del>folyamatos-prés-használata</del> <del>a must javítás</del> <del>a finomított mustsűrítménnyel</del>
5.	Kékfrankos	minimum 4 nap héjon erjesztés	<del>folyamatos-prés-használata</del> <del>a must javítás</del> <del>a finomított mustsűrítménnyel</del>
6.	<u>Prémium fehér</u>	<u>A szüret napján kell a szőlőt feldolgozni, vagy max. 12 órát áztatni.</u>	<u>a must javítás (kivéve finomított mustsűrítménnyel)</u>
7.	<u>Prémium vörös</u>	<u>A héjon erjesztés minimum 4 napon át kell, hogy tartson.</u>	<u>a must javítás (kivéve finomított mustsűrítménnyel)</u>
8.	<u>Prémium kékfrankos</u>	<u>A héjon erjesztés minimum 4 napon át kell, hogy tartson.</u>	<u>a must javítás (kivéve finomított mustsűrítménnyel)</u>
6.	<u>Kései szüretelésű bor</u>	<u>Szüretelést követő 1 év után palackozható</u>	<u>folyamatos-prés-használata</u> <u>a must javítás</u>

##### 2. PEZSGŐ

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

#### 2. változat,

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

## B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

### 1. Művelésmód:

- a. 2010. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: bármilyen
- b. 2010. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében:
  - i. ernyőművelés,
  - ii. bakművelés,
  - iii. alacsony kordon,
  - iv. közép magas kordon,
  - v. magas kordon,
  - vi. soproni szálvesszős,
  - vii. syloz

### 2. Ültetvénytűsűrűség:

- a. 2010. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: bármilyen
- b. 2010. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében: min. 3300 tő/ha, max. 10%-os tőkehiány

### 3. A szüret módja: gépi vagy kézi

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

### 5. A szőlő minősége (minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve)

#### 1. BOR

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol)
1.	Fehér	14,9	9,0
2.	Rozé	14,9	9,0
3.	Siller	14,9	9,0
4.	Vörös	14,9	9,0
5.	Kékfrankos	14,9	9,0
<u>6.</u>	<u>Prémium fehér</u>	<u>19</u>	<u>12,08</u>
<u>7.</u>	<u>Prémium vörös</u>	<u>19</u>	<u>12,08</u>
<u>8.</u>	<u>Prémium kékfrankos</u>	<u>19</u>	<u>12,08</u>
<u>6.</u>	<u>Kései-szüretelésű</u>	<u>19,0</u>	<u>12,08</u>

#### 2. PEZSGŐ

Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
----------	--	---

#### 2. változat,

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

1.	Fehér	14,9	9,0
2.	Rozé	14,9	9,0
3.	Vörös	14,9	9,0



#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Ágfalva, Cák, Csepreg, Felsőcsatár, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Lukácsháza, Nagycenk, Sopron, Vaskeresztes települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
3.	Siller	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
4.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
5.	Kékfrankos	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
6.	<u>Prémium fehér</u>	<u>60 hl/ha seprős újbor, 80 q/hektár szőlő</u>
7.	<u>Prémium vörös</u>	<u>60 hl/ha seprős újbor, 80 q/hektár szőlő</u>
8.	<u>Prémium kékfrankos</u>	<u>60 hl/ha seprős újbor, 80 q/hektár szőlő</u>
6.	<u>Kései szüretelésű bor</u>	<u>80 hl/ha seprős újbor, 110 q/hektár szőlő</u>

### 2. PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

## 1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Leányka, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt,
3.	Siller	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt,
4.	Vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt,
5.	Kékfrankos	Kékfrankos
6.	Prémium fehér	<u>Chardonnay, Furmint, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Leányka, Pinot blanc, Sauvignon blanc, Sárga Muskotály, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni.</u>
7.	Prémium vörös	<u>Blauburger, Cabernet Franc, Cabernet sauvignon, Dornfelder, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt</u>
8.	Prémium kékfrankos	<u>Kékfrankos</u>
9.	Kései szüretelésű bor	<u>Blauburger, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Chardonnay, Furmint, Kékfrankos, Leányka, Merlot, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon, Syrah, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni, Zweigelt,</u>

## 2. PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Dornfelder, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

##### a) Természeti és kulturális tényezők:

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

A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatóak löszös, sőt erősen kötött agyagtalajok is. Magas a köves területek aránya, ahol pala, mészkő, kalcit illetve kvarcit található. A borvidék klímájára jelentős befolyással bír a Fertő-tó. Kiegyenlített, nem túl hideg tél és mérsékelt meleg nyár valamint az általában szép hosszú őszt biztosítják a jó termést. A területek általában észak- és dél-nyugatiak, kevésbé fagyzugosak. A szelek miatt a páratartalom alacsony, kivéve a Fertő-medencét, ahol az őszi reggeli párasodás aszúsodást segít elő. Évi napos órák száma 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.

##### b) Emberi tényezők:

A soproni borvidék kedvező fekvésének köszönhetően Magyarország egyik legrégebbi történelmi hagyományokkal rendelkező bortermő vidéke. I.e. 300-ban a kelták idejében is szőlőtermelés folyt már e vidéken. A Rómaiak, majd a kora középkorban is jelentős volt a bortermelés és kereskedelem. Városaink gazdagságát nagyrészt a borkereskedelemnek köszönhetik. Fontos és jelentős a borvidék történelmébe a poncichterek szőlővel, borral foglalkozók szerepe, akiket tréfásan babtermelőknek is hívtak. Kiemelkedő jelentőségű továbbá a Kőszegi szőlő jövésék könyve, melyben 1740. óta minden év április 24-i szőlőhajtások állapotát rajzolják le.

Napjainkban is fontos szerepet játszik a bor, különösen az idegenforgalomban és a borturizmusban. Jelentős a szőlőtermelésben, borászatban tevékenykedők száma, akik komoly részt vállalnak környezetük megőrzésében, szépségei megőrzésében. Nem elhanyagolható a szerepük a környezet egészséges megtartásában, a fenntartható fejlődés megvalósításában.

#### 2. A borok leírása:

A borvidék alkalmas mind száraz és édes fehér-, könnyed rozé-, valamint könnyed és testes vörösborok készítésére.

A soproni borok legfontosabb jellemzője a gyümölcsösség (friss és aszalt gyümölcsök is: meggy, cseresznye, fekete ribizli, vadszeder) és az élénk savéretet. Ezt sok esetben kiegészítik az érlelési illatok és ízek, valamint az ásványosság. Az édes borok bizonyos évjáratokban botrytiszes jelleget hordoznak.

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

A természeti környezet az Alpok nyúlványai és a Kisalföld találkozására, a változatos domborzati és talajviszonyok, a kiegyenlített klíma, a Fertő-tó nagy vízfelülete e terület alkalmasságát biztosítja kiváló borok termelésére. Ennek köszönhetően biztosított az itt termő szőlők kellő sav- és cukortartalma.

A Fertő-tó medencéjében az őszi reggeli párasodás következtében a botrytis is megjelenik. A köves területeken termelt szőlőből készült borokban meghatározó jegy az ásványosság.

Mivel a bor régóta nagy szerepet játszik az idegenforgalomban, fontos, hogy egy-egy bortermelő többféle bort tudjon kínálni vendégei részére. Ennek köszönhető, hogy a domináns vörösborok mellett száraz és édes fehérborok, rozék, valamint pezsgők is a borvidék kínálatát gazdagítják.

## B. PEZSGÓ

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

#### a) Természeti és kulturális tényezők:

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

A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatóak löszös, sőt erősen kötött agyagtalajok is. Magas a köves területek aránya, ahol pala, mészkő, kalcit illetve kvarcit található. A borvidék klímájára jelentős befolyással bír a Fertő-tó. Kiegyenlített, nem túl hideg tél és mérsékelt meleg nyár valamint az általában szép hosszú őszt biztosítják a jó termést. A területek általában észak- és dél-nyugatiak, kevésbé fagyzugosak. A szelek miatt a páratartalom alacsony, kivéve a Fertő-medencét, ahol az őszi reggeli párasodás aszúsodást segít elő. Évi napos órák száma 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.

#### b) Emberi tényezők:

A soproni borvidék kedvező fekvésének köszönhetően Magyarország egyik legrégebb történelmi hagyományokkal rendelkező bortermelő vidéke. I.e. 300-ban a kelták idejében is szőlőtermelés folyt már e vidéken. A Rómaiak, majd a kora középkorban is jelentős volt a bortermelés és kereskedelem. Városaink gazdagságát nagyrészt a borkereskedelemnek köszönhetik. Fontos és jelentős a borvidék történelmébe a poncichterek szőlővel, borral foglalkozók szerepe, akiket tréfásan babtermelőknek is hívtak. Kiemelkedő jelentőségű továbbá a Kőszegi szőlő jövésének könyve, melyben 1740. óta minden év április 24-i szőlőhajtások állapotát rajzolják le.

Napjainkban is fontos szerepet játszik a bor, különösen az idegenforgalomban és a borturizmusban. Jelentős a szőlőtermelésben, borászatban tevékenykedők száma, akik komoly részt vállalnak környezetük megőrzésében, szépségei megőrzésében. Nem elhanyagolható a szerepük a környezet egészséges megtartásában, a fenntartható fejlődés megvalósításában.

## **2. A borok leírása:**

A soproni pezsgők közös jellemzője illat és zamatgazdagsága, ízére az érettség és több évi érlelés után a komplexitás a jellemző. Illata az elnevezésre jellemző, gyöngyözése finom és tartós.

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

A természeti környezet az Alpok nyúlványai és a Kisalföld találkozására, a változatos domborzati és talajviszonyok, a kiegyenlített klíma, a Fertő-tó nagy vízfelülete e terület alkalmasságát biztosítja kiváló borok termelésére. Ennek köszönhetően biztosított az itt termő szőlők kellő sav- és cukortartalma.

A Fertő-tó medencéjében az őszi reggeli párasodás következtében a botrytis is megjelenik. A köves területeken termelt szőlőből készült borokban meghatározó jegy az ásványosság.

Mivel a bor régóta nagy szerepet játszik az idegenforgalomban, fontos, hogy egy-egy bortermelő többféle bort tudjon kínálni vendégei részére. Ennek köszönhető, hogy a domináns vörösborok mellett száraz és édes fehérborok, rozék, valamint pezsgők is a borvidék kínálatát gazdagítják.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok:

- Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés a borok esetében helyettesíthető a védett eredetű bor kifejezéssel
- Jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, szabályozottan használható kifejezések:

### A. BOR

<b>Bortípus</b>	<b>Kifejezések</b>
<i>Fehér</i>	első-szüret, újbor-primőr, szüretlen, töppedt szőlőből, jégbor, muzeális bor, késői szüret, cuveé-küvé.
<i>Rozé</i>	
<i>Siller</i>	
<i>Vörös</i>	
<i>Kékfrankos</i>	
<i>Késői-szüretelésű</i>	

<b>Borászati termék</b>	<b>Első szüret</b>	<b>Újbor-primőr</b>	<b>Szüretlen</b>	<b>Töppedt szőlőből készült</b>	<b>Muzeális bor</b>	<b>Cuveé-küvé</b>	<b>Classic-klasszikus</b>	<b>Jégbor</b>	<b>Száraz, félszáraz, félédes, édes</b>	<b>Késői szüret</b>
<i>Fehér</i>	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+
<i>Rozé</i>	-	+	-	+	-	+	-	+	+	+
<i>Siller</i>	-	+	-	+	-	+	-	+	+	+
<i>Vörös</i>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Kékfrankos</i>	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+
<i>Prémium fehér</i>	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+
<i>Prémium vörös</i>	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Prémium kékfrankos</i>	+	-	+	+	+	-	+	+	+	+

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

### B. PEZSGÓ

<b>Bortípus</b>	<b>Kifejezések</b>
<i>Fehér</i>	palackban erjesztett, nyers pezsgó, blanc de noir, blanc de blanc, hagyományos módszerrel palackban erjesztett, hagyományos módszer (méthode traditionnelle), klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer, cuveé-küvé.

<b>Borászati termék</b>	<b>Első szüret</b>	<b>Újbor-primőr</b>	<b>Szüretlen</b>	<b>Töppedt szőlőből készült</b>	<b>Muzeális bor</b>	<b>Cuveé-küvé</b>	<b>Classic-klasszikus</b>	<b>Jégbor</b>	<b>Száraz, félszáraz, félédes, édes</b>	<b>Késői szüret</b>
<i>Fehér</i>	-	-	+	-	-	+	-	-	+	-
<i>Rozé</i>	-	-	+	-	-	+	-	-	+	-
<i>Vörös</i>	-	-	+	-	-	+	-	-	+	-

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

### 2. változat,

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

c) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük különös szabályai:

i. Települések és település részek nevei: Településnevek: Ágfalva, Cák, Csepreg, Felsőcsatár, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Lukácsháza, Nagycenk, Sopron, Vaskeresztes

ii. Soproni /Körzet/Bor: Ágfalva, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Nagycenk, Sopron,

Kőszegi /Körzet/ Bor: Cák, Csepreg, Kőszegdoroszló, Lukácsháza, Kőszeg

Vaskeresztesi /Körzet/Bor: Felsőcsatár, Vaskeresztes

iii. Dűlőnevek:

- Sopron: Dudles, Frettner, Hard, Harmler, Kogl, Rotheper, Steiner, Steiger, Weidengrund,
- Fertőboz: Apollónia-földek, Gradina, Uradalmi-birtok
- Harka: Kogl, Nap-hegy
- Fertőrákos: Savanyú-kút/Sauerbrunn, Új-hegy/Neuberg
- Fertőszentmiklós: Arany-hegy, Új-hegy, Közép-dűlő,
- Fertőszéplak: Szentháromság
- Ágfalva: Pótlék-dűlő, Vasút-dűlő
- Kőszeg: Borsmonostori-dűlő, Guba-hegy, Kövi-dűlő, Napos-tető,
- Vaskeresztes: Bargl, Hummerberg, Kfangen, Niederberg, Stigrom, Waller
- Nagycenk: Hard
- Kópháza: Hard
- Csepreg: Bene-hegy, Hanga, Rámok,
- Felsőcsatár: Glavica, Vas-hegy.

iv. Dűlőnév feltüntetésének feltételei: az érintett település nevének feltüntetése kötelező a dűlő név használata esetén.

d) Az évjárat feltüntetése a borok esetében kötelező.

## 2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

a) Palackos bor esetén üveg és műanyag minden formája használható 2 literig. Pincéből végső fogyasztónak bármely anyagú és kiszerelésű felhasználható.

b) A prémium bor csak üveg palackba tölthető. A prémium jelző kizárólag a termékleírás szerint készült borok címkéjére kerülhet fel.

## 3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóságaa borászati hatóság által működtetett HBB (MGSZH)

## 4. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

a) Az Osztrák Köztársaság területén található „Neusiedlersee”, „Neusiedlersee-Hügelland”, „Mittelburgenland”, Südburgenland borvidékek



- b) Győr-Moson-Sopron megye Bakonypéterd, Écs, Felpéc, Fertőd, Győr-Ménfőcsanak, Gyórság, Gyórszemere, Győrújbarát, Kajárpéc, Lázi, Nyalka, Nyúl, Pannonhalma, Pázmándfalu, Ravazd, Tényő;
- c) Vas megye Borgáta, Celldömölk, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri, Bérbaltavár;
- d) Zala megye Balatongyörök, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Rezi, Várvolgy, Vonyarcvashegy, Bak, Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Eszteregnye, Homokkomárom, Kerkateskánd, Lenti, Letenye, Magyarszerdahely, Murarátka, Muraszemenye, Nagykanizsa, Rigyác, Söjtör, Szécsi-sziget, Tormafölde, Valkonya, Zajk, Csáford, Dióskál, Egeraracs, Galambok, Garabonc, Miháld, Nagyrada, Orosztony, Pakod, Sármellék, Szentgyörgyvár, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Zalabér, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó, Zalaszentgrót, Tekenye;
- e) Veszprém megye Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca, Alsóörs, Aszófó, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka, Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uza, Zalahaláp, Csabrendek, Sümeg, Sümegprága, Balatonhenye, Hegyesd, Köveskál, Mindszentkál, Monostorapáti, Szentbékáll;
- f) Komárom-Esztergom megye Ászár, Bársonyos, Császár, Csép, Ete, Kerékteleki, Kisbér, Nagyigmánd, Vérteskethely, Baj, Bajót, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Kesztölc, Kocs, Lábatlan, Mocsa, Neszmély, Nyergesújfalu, Mogyorósbánya, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vértesszőlős településein.

## IX. ELLENŐRZÉS

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

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

Tel.: +36 1 346 09 30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@nebih.gov.hu

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

Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ 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>

b) Megyei Kormányhivatalok:

**Név:** Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási  
Szervei

**Cím:** 6000 Kecskemét, Halasi út 34.

**Tel.:** 06-76/503-370

**Fax:** 06-76/487-052

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

**Név:** Baranya Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási  
Szervei

**Cím:** 7623 Pécs, Rákóczi út 30.

**Tel.:** 06-72/512-450

**Fax:** 06-72/512-451

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

**Név:** Békés Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási  
Szervei

**Cím:** 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

**Tel.:** 06-66/528-180

**Fax:** 06-66/454-878

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

### 2. változat,

**Név:** Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei  
Kormányhivatal Mezőgazdasági  
Szakigazgatási Szervei  
**Cím:** 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.  
**Tel.:** 06-46/515-700  
**Fax:** 06-46/515-701  
**E-mail:** [borsod-fm@mgszh.gov.hu](mailto:borsod-fm@mgszh.gov.hu)

**Név:** Csongrád Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási  
Szervei  
**Cím:** 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.  
**Tel.:** 06-62/553-470  
**Fax:** 06-62/426-311  
**E-mail:** [csongrad@mgszh.gov.hu](mailto:csongrad@mgszh.gov.hu)

**Név:** Fejér Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási  
Szervei  
**Cím:** 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-  
17.  
**Tel.:** 06-22/315-460  
**Fax:** 06-22/502-064  
**E-mail:** [fejer@mgszh.gov.hu](mailto:fejer@mgszh.gov.hu)

**Név:** Győr-Moson-Sopron Megyei  
Kormányhivatal Mezőgazdasági  
Szakigazgatási Szervei  
**Cím:** 9028 Győr, Arató u. 5.  
**Tel.:** 06-96/529-330  
**Fax:** 06-96/529-333  
**E-mail:** [gyor@mgszh.gov.hu](mailto:gyor@mgszh.gov.hu)

**Név:** Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási  
Szervei  
**Cím:** 4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-  
14.  
**Tel.:** 06-52/523-800  
**Fax:** 06-52/523-801  
**E-mail:** [hajdu@mgszh.gov.hu](mailto:hajdu@mgszh.gov.hu)

**Név:** Heves Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási  
Szervei  
**Cím:** 3300 Eger, Szövetkezet út 6.  
**Tel.:** 06-36/510-765

**Fax:** 06-36/510-755

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

**Név:** Jász-Nagykun-Szolnok Megyei  
Kormányhivatal Mezőgazdasági  
Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

**Tel.:** 06-56/505-377

**Fax:** 06-56/505-371

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

**Név:** Komárom-Esztergom Megyei  
Kormányhivatal Mezőgazdasági  
Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 2800 Tatabánya, Győri út 13.

**Tel.:** 06-34/310-909

**Fax:** 06-34/305-771

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

**Név:** Nógrád Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási  
Szervei

**Cím:** 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

**Tel.:** 06-32/521-500

**Fax:** 06-32/521-524

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

**Név:** Pest Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási  
Szervei

**Cím:** 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

**Tel.:** 06-1/329-7017

**Fax:** 06-1/317-6231

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

**Név:** Somogy Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási  
Szervei

**Cím:** 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

**Tel.:** 06-82/527-580

**Fax:** 06-82/315-023

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

**Név:** Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei  
Kormányhivatal Mezőgazdasági  
Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

**Tel.:** 06-42/508-300  
**Fax:** 06-42/508-311  
**E-mail:** [szabolcs@mgszh.gov.hu](mailto:szabolcs@mgszh.gov.hu)

**Név:** Tolna Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási  
Szervei  
**Cím:** 7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.  
**Tel.:** 06-74/529-869  
**Fax:** 06-74/415-688  
**E-mail:** [tolna@mgszh.gov.hu](mailto:tolna@mgszh.gov.hu)

**Név:** Vas Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási  
Szervei  
**Cím:** 9700 Szombathely, Zanati út 3.  
**Tel.:** 06-94/314-093  
**Fax:** 06-94/327-852  
**E-mail:** [vas@mgszh.gov.hu](mailto:vas@mgszh.gov.hu)

**Név:** Veszprém Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási  
Szervei  
**Cím:** 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.  
**Tel.:** 06-88/590-472  
**Fax:** 06-88/407-347  
**E-mail:** [veszprem@mgszh.gov.hu](mailto:veszprem@mgszh.gov.hu)

**Név:** Zala Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási  
Szervei  
**Cím:** 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u.  
38.  
**Tel.:** 06-92/550-570  
**Fax:** 06-92/550-571  
**E-mail:** [zala@mgszh.gov.hu](mailto:zala@mgszh.gov.hu)

## 2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján		Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<b>II-I Szőlő eredetének igazolása</b>			
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>II-II Bor eredetének igazolása</b>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés	Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		Első borszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<b>III-I Bor eredetének igazolása</b>			
Bor eredetének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés	Első borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

## 2. változat,

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

Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés  Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója