

A
BALATONFÜRED-CSOPAK
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

3. változat,

amely a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre
alkalmazandó

Tartalomjegyzék

| | |
|--|----|
| A termékleírás benyújtójának adatai..... | 1 |
| I. NÉV..... | 2 |
| II. A BOROK LEÍRÁSA..... | 3 |
| III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK..... | 4 |
| IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET..... | 5 |
| V. MAXIMÁLIS HOZAM..... | 6 |
| VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK..... | 7 |
| VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL..... | 8 |
| IX. ELLENŐRZÉS..... | 13 |
| X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE..... | 14 |
| MELLÉKLET..... | 15 |

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
cím: 8230 Balatonfüred, Kossuth u.3
e-mail cím: csiszarp@infornax.hu; vargabor@t-online.hu

I. NÉV

Balatonfüred-Csopak (Balatonfüred-Csopaki)
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. változat

a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

| | Bortípus | Minimális összes alkoholtartalom [%vol] | Összes savtartalom [g/l] | Tényleges alkoholtartalom [%vol] | Maximális illósav-tartalom [g/l] |
|----|----------|---|--------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| 1. | Fehér | <u>10,5</u> | 4,6-15 | 9-15 | 1,08 |
| 2. | Rozé | <u>10,5</u> | 4,6-15 | 9-15 | 1,08 |
| 3. | Vörös | <u>12</u> | 4,6-15 | 9-15 | 1,2 |

Maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.
[Irsai Olivér szőlőfajta önálló borként történő forgalomba hozatal esetén a minimális összes alkohol tartalom 9 % vol engedélyezett](#)

Törölt: 9

Törölt: 9

Törölt: 9

b) Érzékszervi jellemzők

| | Bortípus | Érzékszervi jellemzők |
|----|----------|---|
| 1. | Fehér | <ul style="list-style-type: none"> - friss, száraz, könnyű fehérborok: Halvány szalmasárga - szalmasárga színű, rendszerint lágy karakterű, de harmonikus fehérborok, élénk savtartalmú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és íz világgal. Főbb jellemzőjük a kiegyensúlyozott savtartalom, a könnyű értelmezhetőség, gyümölcsös illat- és ízvilág, bizonyos fajták esetén a szőlőzamat. - illatos vagy florális fehérborok: Halványzöld – halvány szalmasárga – erőteljesebb szalmasárga színű, rendszerint, könnyű vagy közepesen testes, száraz, féledes vagy édes, lágy karakterű, de harmonikus illat- és zamatanyagokban gazdag fehérborok. Jellemző a tiszta, intenzív aromatika. - testes, gazdag ízű fehérborok: Szalmasárga – erőteljesebb szalmasárga – halvány aransárga - aransárga színű, élénk, gyakran magas savtartalmú, esetenként tölgyfahordós érlelésű, gazdag ízű és szerkezetű borok. Tökéletesen alkalmasak a hosszú tölgyfahordós, majd palackos érlelésre. Fajtajellegüket hosszú éveikig megőrzik. |
| 2. | Rozé | Halvány rózsaszín – rózsaszín - ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, könnyed, élénk savérzetű, rendkívül gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és íz világgal. |
| 3. | Vörös | <ul style="list-style-type: none"> - üde, gyümölcsös vörösborok: Halvány rubin – erőteljesebb rubin – sötét rubin színű, egyszerű, gyümölcsös (dzsúszos), fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromájú vörösborok. Főbb jellemzőjük az alacsony alkohol és savtartalom, tiszta, az intenzív gyümölcsös karakter. - közepesen telt és testes vörösborok: Erőteljesebb rubin – rubin – halvány granát színű telt ízű, részleges vagy intenzívebb fahordós érlelésű borok, melyekben a tölgyfa íz nem uralkodik. Tanninhangsúly nélküli, intenzív gyümölcsös karakterű, jellemzően sima, bársonyos szerkezetű vörösborok. |

3. változat

a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

Az általános szabályok alkalmazandóak.

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. Művelésmód és telepítési sűrűség:

a) A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Balatonfüred-Csopak oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor a szőlőültetvény termelésben tartásáig.

b) A 2010. augusztus 1-e után telepített szőlőültetvényekre vonatkozó szabályok:

i. művelésmód: ernyőművelés, alacsony kordon művelés, közép magas kordon művelés, Moser kordon művelés, egyes függöny művelés, Guyot művelés, fejművelés, bakművelés

ii. telepítési sűrűség: minimum 3 300 tő / hektár, (aligai körzet esetén 3000 tő/ha)

2. a szüret módja: kézi és gépi szüret, kivéve a dűlő megjelölésű borok, a válogatott szüretelésű borok, a késői szüretelésű borok, valamint a jégborok, melyek csak kézzel szüretelhetők.

3. A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve):

a) Fehér: 10,5 %vol (16,9 °MM)

b) Rozé: 10,5 %vol (16,9 °MM)

c) Vörös: 12 %vol (18,9 °MM)

Törölt: maximum 10.000 tő/ha.

Törölt: <#>A szüret időpontjának meghatározása: A területileg illetékes Hegyközség hegybírójának engedélye alapján (fajtánkénti lebontásban).¹⁾

Törölt: 9,00

Törölt: 14,9

Törölt: 9,00

Törölt: 14,9

Törölt: 9,00

Törölt: 14,9

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csupak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

| | Bortípus | Maximális hozam | |
|----|-----------------|------------------------|--------------|
| 1. | Fehér | 100 hl/ha seprős újbor | 14t/ha szőlő |
| 2. | Rozé | 100 hl/ha seprős újbor | 14t/ha szőlő |
| 3. | Vörös | 100 hl/ha seprős újbor | 14t/ha szőlő |

3. változat

a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

| | Bortípus | Engedélyezett szőlőfajták |
|----|----------|--|
| 1. | Fehér | Chardonnay, Furmint, Juhfark, Olasz rizling, Ottonel muskotály, ▼ Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zeus, ▼▼ Irsai Olivér, Királyleányka, ▼▼ Semillon, ▼ |
| 2. | Rozé | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot Noir, Merlot, Zweigelt, Syrah |
| 3. | Vörös | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot Noir, Merlot, Zweigelt, Syrah |

Törölt: Pinot Blanc

Törölt: Cserszegi fűszeres

Törölt: Ezerjő

Törölt: , Rozália

Törölt: Hárslevelű, Nektár

Törölt: Zengő

3. változat

a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:A Balaton tó északi partjának keleti medencéjében, Balatonfőkajártól Zánkáig terjedő partszakasz első és második hegyvonulata alkotja a Balatonfüred-Csopak lehatárolt termőterületet. A partközeli zónáját vékony, alacsony fekvésű parti lapály képviseli, itt azonban szőlőtermesztés nem folyik. A szőlőtermesztés szempontjából fontos területeket lankás hegyláb felszín és mérsékelt meredek hegységperemi formák alkotják.

A szőlőtermő dűlők alapközzeteinek rétegsorát az ún. Középhegységi-típusú felső perm – alsó triász kőzetek alkotják, negyedidőszaki törmeléktakaróval. A körzet talajai nem túl változékonyak, agyagbemosódásos erdőtalajok fordulnak elő a területen. A borvidék jellegzetes és egyedülálló talajtani képződménye a vörös erdőtalaj, mely a magas vas-oxid tartalmú permi homokkő mállására vezethető vissza. A borvidéken magas Ca, Mg és K tartalom jellemző.

Balatonfüred-Csopak klímáját a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő és a medence déli oldalán elnyúló Balaton határozza meg. A borvidék szőlőhegyei hatalmas erdőrengeteg környezetébe ágyazottak. Ezért a nyári napok Balaton tó felől feláramló páras melegét estétől - a Balaton felé lengedező éjszakai szellő hatására - hűvös erdei levegő váltja fel a szőlősorok között.

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

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

b) Emberi tényezők:

Több mint 2200 éve megszakítatlan, fontos helyet foglal el a szőlőművelés, a borkultúra a Balatonfüred-Csopaki borvidéken. A szőlőművelést meghonosító keltákat követően a Római Birodalomban is fejlett borkultúrával találkozunk a vidéken, melyet bizonyít a Balácán feltárt kúria falán talált szőlő motívumok. Később a magyar királyi és egyházi birtokok, valamint főúri szőlők helyszíne: 1018-ban I. Szent István például Balatonfüred-Csopaki szőlőket adományozott a Veszprém-völgyi apácamonostornak. A borvidék középkori fejlődése szempontjából meghatározó a tihanyi bencés apátság volt, mely a környező húsz falu legnagyobb szőlőbirtokosaként irányította a borvidék fejlődését.

A szőlőtermesztés termőterületének kialakulása is a tudatos emberi munka következménye, hiszen az itt élő szőlőtermelők a fagyveszélyes és betegségek megjelenésének kedvező alacsony fekvésű, lápos területek helyett, a fagyvédett, gyorsan felmelegedő domboldalokon természetnek évezredek óta csak szőlőt.

3. változat

a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

A IX-X. században a vidéken letelepedő honfoglaló magyarok magukkal hoztak számos úgynevezett pontusi fajtakörbe tartozó szőlőfajtát, melyeket a helyi ligeti szőlőkkel keresztezve évszázadok alatt alakult ki a Balatonfüred-Csopakon őshonos, autochton Juhfark fajta.

Balatonfüred-Csopak mai fajtaszerkezete a filoxéravész követően jelentősen átalakult, hiszen a korábban termesztett fajták többsége eltűnt a borvidékről. A borvidék egyedi ökológiai adottságaihoz jól alkalmazkodó, késői és közepes érésű fehérborszőlő-fajtákra (pl.: juhfark, olasz rizling, szürkebarát) alapozták a helyi szőlőtermelők a Balatonfüred-Csopaki termesztést, mely fajták mára elválaszthatatlanok a borvidéktől.

Ezeket a szőlőfajtákat hagyományosan alacsony tőkeformákon termesztették, magas hektáronkénti tőkeszám mellett. Az elmúlt hatvan év kutatási kísérletei alapján több, a borvidékhez köthető fajta került termesztésbe.

Törölt: (pl.: Cserszegi fűszeres).

A rendszerváltozást követően újraéledő Balatonfüred-Csopaki borvidék termelői is ezekre a helyi jelentőségű fajtákra alapozták a borvidék új arculatának kialakítását, melyek kiegészülnek a rozé- és vörösborkészítés alapját jelentő vörösborszőlő-fajtákkal. A szőlőültetvények felújítása során fokozatosan hagynak fel az államszocializmus mennyiségi szemléletét tükröző magas művelésmódokkal és térnek át a helyi hagyományokat és a modern szőlőtermesztési ismereteket ötvöző alacsony- és középmagas művelésmódokra. Az engedélyezett maximális terméshozamokat is a minőségi bortermelés igényei szerint alakították át (maximum 100 hl/ha), melyet a dűlőnév feltüntetéssel forgalomba hozott borok esetében tovább korlátoztak.

A magas minőségű szőlőt hagyományosan a helyi pincékben dolgozzák fel a termelők. Balatonfüred-Csopaki borvidék életében meghatározó Balatonfüred város 1987-től a Szőlő és Bor Nemzetközi Városa rangot használhatja.

A Balatonfüred-Csopaki borok hírnevének és minőségének egyik legfontosabb, korunk elismerését jelentette, amikor 2000-ben Balatonfüred-Csopaki termelő nyerte el az év „év bortermelője” kitüntetését.

2. A borok leírása:

A Balatonfüred-Csopaki borok diszkrét illatúak, ugyanakkor zamat- és illatgazdagság jellemző rájuk, mely a Balatonfüred-Csopaki borok eleganciáját biztosítja. Illatukban és ízükben fontos közös vonás az ásványosság dominanciája, és a fülledt aromaanyagoktól való mentesség. Ízükben az érett és komplex savstruktúra dominál, ami a Balatonfüred-Csopaki borok frissességét, üdeségét biztosítja. A Balatonfüred-Csopaki borokra jellemző mandulás utóíz a kóstolást követően hosszan érezhető.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

3. változat

a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

Az érett, kifejező savstruktúra és a minerális ízjegyek hangsúlyos megjelenése a Balatonfüred-Csopaki talaj magas ásványtartalmára vezethető vissza. A helyi jelentőségű, a helyi termelők által kiválasztott Olasz rizling és Szürkebarát fajták nagy mennyiségben halmoznak fel Mg-ot és Ca-ot a borokban.

A sekély mélységű tó vízfelszínén visszatükröződő napsugarak tavasszal a hegyoldalak egyenletes felmelegedését okozzák, és a szőlőnek a rügyfakadás folyamán állandó körülményeket biztosít. Balatonfüred-Csopak korai utolsó tavaszi fagynapjának köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége a borvidéken, így minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérése optimális.

A szőlőtermesztés szempontjából kiemelt szerepe van a dűlők mellett évezredek alatt kialakított erdősávoknak, hiszen az ott áttelelő predátorok (rovarok, pl.: ragadozó atkák) a szőlő kártevőit jelentősen visszaszorítják. Így a szőlő fejlődése szempontjából kritikus kezdeti fejlődési szakasz nem vonatott, és magasabb és egészségesebb lombfal alakulhat ki.

A meleg nyári és a mediterrán anticiklon biztosította hosszú, napos őszi nappalok után a Bakonyi szeleknek köszönhető hűvös esték alatt a szőlő növény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép, ami a szőlő cukortartalom koncentrációjának gyors emelkedéséhez vezet. Ez a páratlan természeti adottság eredményezi a Balatonfüred-Csopaki borok testességét.

A Balatonfüred-Csopaki borokra jellemző elegáns savstruktúra és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalakban, amelyeken ma szőlőt termesztünk, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfűrtökön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesebben szüretelhető.

A borok minőségére jelentős hatást gyakorol a hagyományos, helyi pincék építészeti kialakítása is. A Balatonfüred-Csopak talajszerkezetének adottságaiból adódóan a helyi pincéknek csak egy része van a föld alatt, így azokban évközben jelentős hőingadozás figyelhető meg. Ennek köszönhetően a tél folyamán a borok lehűlnek, és fahordós ászkolás ellenére is megőrzik üdeségüket. A nyáron 15-19 fokra felmelegedő pincékben természetesen megtörténik a hőre érzékeny, instabil fehérjék kicsapódása. Ennek a természetes folyamatnak köszönhetően a helyi borászok könnyebben stabilizálják a borokat, melyek jobban megőrzik aromagazdagságukat.

E természeti faktorok összessége ötvöződik az itt élő termelők több évszázados, apáról-fiúra szálló tapasztalatával, melyek együttesen jelentik annak a zálogát, hogy az egészséges, érett szőlőfűrtökből a Balatonfüred-Csopakra jellemző magas minőségű, testes és tüzes borok születnek.

3. változat

a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) Valamennyi, az i). pontban körülírt kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés.
- b) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- c) Kisebb földrajzi egység nevét tartalmazó védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt Balatonfüred-Csupaki bor esetében nem kell használni a település- és dűlőfeltüntetés általános szabályait.
- d) Balatonfüred-Csupaki oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- e) Valamennyi Balatonfüred-Csupaki boron kötelező a cukortartalmat jelölő kifejezés feltüntetése.
- f) „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Balatonfüred-Csupaki boron feltüntethető.
- g) A Kuvé vagy cuvée bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a kuvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni, abban az esetben, ha valamennyi fajta részaránya eléri az 5 %-ot.
- h) „Muskotály” korlátozottan használható kifejezés használatának feltételei:
 - i) fajta feltüntetése nem engedélyezett,
 - ii) a bor legalább 85%-ban Sárgamuskotályból, Ottonel muskotályból vagy Irsai Olivérből áll.
- i) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:
 - i) Körzetek:
 - Feltüntethető nevek:
 - (a) Zánka-Nivegyvölgy: Zánka, Monoszló, Tagyon, Szentantalfa, Balatoncsicsó, Szentjakabfa, Óbudavár települések
 - (b) Aligai: Balatonvilágos, Balatonfőkajár, Balatonkenese települések
 - (c) Balatonfüred: Balatonfüred, Balatonszőlős, Pécsely, Balatonudvari, Aszófó, Örvényes, Vászoly, Tihany, Balatonakali, Dörgicse, Mencshely települések
 - A feltüntetés feltételei:
 - (a) Eredetazonosság: 85%
 - (b) A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve): 10,60 %vol (17 °MM)
 - (c) Maximális hozam:
 - (i) Balatonfüred, Csupak: 10 t/ha szőlő vagy 75 hl/ha seprős újbor
 - (ii) Aligai, Zánka: 14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
 - ii) Települések:
 - Feltüntethető nevek: Alsóörs, Aszófó, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon.
 - A feltüntetés feltételei:
 - (a) Eredetazonosság: 85%

Törölt: ,

Törölt: , Nektárból

Törölt: vagy Cserzegi fűszeresből

3. változat

a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

(b) A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve): 10,50 %vol (16,9 °MM)

Törölt: 60

(c) Maximális hozam 10 t/ha szőlő vagy 75 hl/ha seprős újbor, Aliga és Zánka-Nivegyvölgy körzet települései esetében 12 t/ha, 90 hl/ha

Törölt: 17

iii) Dűlők és aldűlők:

- Feltüntethető nevek: lsd. melléklet

- A feltüntetés feltételei:

(a) Eredetazonosság: 100%

(b) A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve): 11,50 %vol (18,2 °MM)

(c) Maximális hozam 8 t/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbor

(d) Tilos a bor édesítése és alkoholtartalmának növelése, valamint a savtartalom módosítása

(e) A dűlő feltüntetéses bor esetében kötelező a címkén feltüntetni a letöltött palack számot.

Törölt:

j) a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések

| | | Muzeális bor | Első szüret szüzettermés | Primőr újbor | Jégbor | Szüretlen | Előállításra utaló jelzés* | Siller | Muskotály | Késői szüretelésű bor | Válogatott szüretelésű bor |
|---|-------|--------------|--------------------------|--------------|--------|-----------|----------------------------|--------|-----------|-----------------------|----------------------------|
| 1 | Fehér | + | + | + | + | + | + | - | + | + | + |
| 2 | Vörös | + | - | + | - | + | + | + | - | + | + |
| 3 | Rosé | - | - | + | - | - | - | - | - | - | - |

• Siller bor jelzéssel 10,5 % vol minimális alkoholtartalmú bor forgalomba hozható,

Törölt: *Barrique, barrique-ban erjesztett, hordóban erjesztett, barrique-ban érlelt, hordóban érlelt

+: jelölhető

-: nem jelölhető

k) A címkén a „Balaton borrhíó” megnevezés feltüntethető.

2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok: A dűlőfeltüntetéses borok, a késői szüretelésű borok, a válogatott szüretelésű borok és a jégborok csak üvegpalackban hozhatók forgalomba. Ez alól kivételt képeznek, az adott termőhelyen belül, a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített, saját termelésű borai.

3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: A Balaton Borrhíó Borminősítı Bizottsága.

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések: Dűlő feltüntetéses bor esetében a termelési szándékot minden év április 30.-ig be kell jelenteni a hegybírónak, amely visszavonásig érvényes.

5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Veszprém megye

3. változat

a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

| Ellenőrzési pontok | Ellenőrzés módszere | Igazoló dokumentum |
|--|---|---|
| 1. Strukturális elemek | | |
| Lehatárolás | · Adminisztratív: HEGYIR, VinGIS | |
| Szőlőültetvény | · Adminisztratív: HEGYIR · Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés | · Záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv |
| Pincetechnológia | · Adminisztratív: HEGYIR · Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés | · Pincekataszteri nyilvántartó lap: záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv |
| 2. Évjáratfüggő elemek | | |
| 2.1. Szőlő eredetének igazolása | | |
| Szőlészeti technológia | · Adminisztratív · Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés | · Záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv |
| Potenciális terméshozam | · Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | · Jegyzőkönyv |
| Szüret ideje és módja | · Adminisztratív · Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés | · Záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv |
| A szőlő származása, mennyisége és minősége | · Adminisztratív | · Szüreti jelentés · Szőlőszármazási bizonyítvány |
| 2.2. Bor eredetének igazolása | | |
| A bor eredete, mennyisége és minősége | · Adminisztratív | · Első borszármazási bizonyítvány |
| Tovább-feldolgozásra átadott bor | · Adminisztratív | · Borszármazási bizonyítvány |
| Alkalmazott borászati technológia | · Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés | · Jegyzőkönyv |
| 3. Forgalomba hozatali eljárás | | |
| Mintavétel | · Tétéles mintavétel | · Jegyzőkönyv |
| Organoleptikus paraméterek | · Érzékszervi minősítés | · Jegyzőkönyv |
| | | |

3. változat

a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

MELLÉKLET

Dűlő- és aldűlőnevek

| TELEPÜLÉS | DŰLŐ | ALDŰLŐ | |
|-------------------|--------------|---------------|-------------|
| Zánka | Tagyon-hegy | | |
| | Tagyon-hegy | Hosszú-földek | |
| | Tagyon-hegy | Hegyesztű | |
| | Horog | | |
| | Belátó-hegy | | |
| | Várhegy | | |
| | Hamuházi | | |
| | Vörösföld | | |
| | Vörösföld | Kerítés | |
| | Vörösföld | Temetői dűlő | |
| Monoszló | Bálint-hegy | | |
| | Hegyesztű | | |
| | Pangyér | | |
| | Kajor | | |
| | Kajor | Csille | |
| | Új-hegy | | |
| | Csádé | | |
| | Agyagos | | |
| | Ujma | | |
| | Boncsos | | |
| Tagyon | Tagyon-hegy | | |
| | Tagyon-hegy | Bároca | |
| | Tagyon-hegy | Galozsa | |
| | Tagyon-hegy | Tóhely | |
| | Tagyon-hegy | Ágoston | |
| | Tagyon-hegy | Egyed | |
| | Tagyon-hegy | Gunyhós | |
| | Tagyon-hegy | Kenderföld | |
| | Tagyon-hegy | Külsőharaszt | |
| | Tagyon-hegy | Leányka | |
| | Tag | | |
| | Szentantalfa | Csele kuta | |
| | | Csele kuta | Temető alja |
| | | Csele kuta | Lipót |
| | | Tag | |
| Tag | | Haraszt alja | |
| Tagyon-hegy | | | |
| Tagyon-hegy | | Bároca | |
| Szent Balázs-hegy | | | |
| Szent Balázs-hegy | | Mocsár | |
| Szent Balázs-hegy | | Agyaglik | |
| Szent Balázs-hegy | Sós | | |
| Szent Balázs-hegy | Tarló-szőlő | | |
| Szent Balázs-hegy | Tó | | |
| Balatoncsicsó | Határ | | |
| | Határ | Szilvás | |
| | Buda-völgy | | |
| | Buda-völgy | Pirkanc | |
| | Fenyves | | |
| | Fenyves | Selyemdomb | |
| | Fenyves | Kék-kuta | |

3. változat

a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

a **Balatonfüred-Csopak** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

| | | |
|--------------|-------------------|----------------|
| | Fenyves | Nyugati Kertek |
| | Berkenyés | |
| | Berkenyés | Paptag |
| | Berkenyés | Keleti Kertek |
| | Bád | |
| | Szent Balázs-hegy | |
| | Szent Balázs-hegy | Agyaglik |
| | Szent Balázs-hegy | Péter kuta |
| | Szent György-hegy | |
| Szentjakabfa | Fenyves | |
| | Fenyves | Szilvás |
| | Fenyves | Nyugati kertek |
| | Hosszú-föld | |
| | Hosszú-föld | Déli kertek |
| | Dobogó | |
| | Dobogó | Keresztföld |
| | Dobogó | Keleti kertek |
| | Pap-erdő | |
| | Pap-erdő | Szé-kút |
| | Pap-erdő | Fekete-föld |
| Óbudavár | Irtás | |
| | Irtás | Közép-dűlő |
| | Irtás | Pereszteges |
| | Irtás | Öregföld |
| | Kistelek | |
| | Kistelek | Vaskapu |
| Alsóörs | Gőlye-mál | |
| | Kis-telek | |
| | Máli-dűlő | |
| | Suhatag | |
| | Telekfő | |
| | Telekfő | Lok |
| | Telekfő | Kermencs |
| Csopak | Bene | |
| | Berekhát | |
| | Falu kertje | |
| | Hegyalja | Szita-hegy |
| | Kis-hegy | |
| | Kis-hegy | Kertmög |
| | Kis-hegy | Síralomvágó |
| | Kocsikapu | |
| | Lócze-domb | |
| | Nádas-kút | |
| | Nádas-kút | Haraszt |
| | Nagy-kút | |
| | Sáfránkert | |
| Felsőörs | Főszőlők | |
| | Hosszú | |
| | Káptalan-földek | |
| | Kis-hegy | |
| | Öreg-hegy | |
| | Pocca | |
| Lovas | Kis-hegy | |
| | Kis-telek | |
| | Öreg-hegy | |
| | Öreg-hegy | Balogh |

3. változat

a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

a **Balatonfüred-Csopak** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

| | | |
|----------------------|---|-----------------------------|
| | Öreg-hegy | Soós |
| | Suhatag | |
| | Téglaházi-dűlő | |
| | Téglaházi-dűlő | Szilfa-dűlő |
| Paloznak | Kis-hegy | |
| | Kis-hegy | Hajnóczy |
| | Kis-hegy | Slikker |
| | Malom-hát | |
| | Malom-hát | Szil |
| | Nagy-hegy | |
| | Sáfránkert | |
| | Vörös-part | |
| Balatonfőkajár | Öreg-hegy | |
| | Somlyó-hegy | |
| Balatonvilágos | Aligai-dűlők | Alsó-csapás |
| | Aligai-dűlők | Illatos-hegy |
| | Barackos | |
| | Tekeres-hegy | |
| | Temetői-dűlő | |
| | Világosi-dűlők | |
| Balatonfüredi körzet | | |
| Aszófó | Öreg-hegy | |
| | Vörös-mál | |
| Balatonfüred | Baricska | |
| | Baricska | Lapos-telek |
| | Baricska | Balázs-hegy |
| | Baricska | Berekszél |
| | Bocsár | |
| | Bocsár | Farkókő |
| | Meleg-hegy | |
| | Meleg-hegy | Kéki dűlő |
| | Péter-hegy | |
| | Vörös-mál | |
| Balatonszőlős | Dobogó dűlő és Penke dűlő lehatárolását módosítani kell.A módosítás után javasolt dűlők | |
| | Dobogó | |
| | Gella | |
| | Öreg-hegy | |
| | Penke | |
| | Penke | NyerGES |
| | Sós-kút | |
| | Száka | |
| Balatonudvari | Erdő alja | |
| | Les-hegy | |
| | Öreg-hegy | |
| | Templom feletti | |
| Örvényes | Hosszú-föld | |
| | Öreg-hegy | |
| | Szilvás-kúti | |
| | Szőlőföld | |
| Pécsely | Király-oldal | |
| | Kispécselyi-dűlő | |
| | Nyáló-hegy | |
| | Nyáló-hegy | Meggy-hegy |
| | Nyáló-hegy | Vekenye |

Törölt: Dobogó

3. változat

a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

a **Balatonfüred-Csopak** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

| | | |
|--------------|------------------------------|------------------------|
| | Zádor-hegy | |
| | Zádor-hegy | Bordoma |
| | Zádor-hegy | Derékhegy |
| Tihany | Cserhegy | |
| | Farkasverem | |
| | Hosszú-hegy | |
| | Lápi-dűlő | |
| | Óvár | |
| | Ráta | |
| Vászoly | Szentegyházi | |
| | Öreg-hegy | |
| Balatonakali | Fenye-hegy | |
| | Hegytető | |
| | Kis-telek | |
| | Les-hegy | |
| | Magyal | |
| | Pántlika | |
| | Somogyi-völgy | |
| | Szili-dűlő | |
| Dörgicse | Szent Balázs-hegy | |
| | Szent Balázs-hegy | Agyaglik |
| | Szent Balázs-hegy | Balázs alja |
| | Szent Balázs-hegy | Margya |
| | Apácska | |
| | ▼ | |
| | Becce | |
| | Erdei | |
| | Hosszú-dűlő | |
| | Kútfői-dűlő | |
| | Les-hegy | |
| | ▼ | |
| | Mocsár | |
| | Sajtó-telek | |
| | Sárkút | |
| Mencshely | Csemfa | |
| | Halom-hegy | |

Törölt: Agyaglik

Törölt: Balázs alja

Törölt: Margya

3. változat

a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó