

A  
**NESZMÉLY**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**3. változat,**

amely a 2024. augusztus 1-je után szüretelt szőlőből készült borászati termékekre  
alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

I. NÉV.....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA .....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK .....	5
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET.....	7
V. MAXIMÁLIS HOZAM .....	8
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK .....	9
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL .....	10
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	13
IX. ELLENŐRZÉS.....	19
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE .....	22

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Neszmélyi Borvidék Hegyközsége

cím: 2089 Tata, Piac tér 4.

e-mail cím: nbhegykozseg@gmail.com

## I. NÉV

Neszmély, Neszmélyi  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Fehér	9,0	4,5	9- 15,5	1,08	263
2.	Rozé	9,0	4,5	9- 15,5	1,08	263
3.	Vörös	9,0	4,5	9- 15,5	1,08	263

A borok kén-dioxid és cukortartalma a hatályos jogszabályok szerint.

#### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A borok színe halványzöldtől a szalmasárga színig terjed. Száraz, félédes vagy édes fehérborok, élénk savtartalommal, szekunder aromahangszúllyal többnyire hordós érlelés nyomait nélkülöző íz világgal. A borok meghatározó jegye a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat. A fajtajelleg a - házasított borok kivételével - mindig egyértelműen felismerhető.
2.	Rozé	Halvány rózsaszín – rózsaszín - ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, élénk savérzetű, gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és ízvilággal.
3.	Vörös	Sötét ibolya – rubin – erőteljesebb rubin színű, egyszerű, piros bogyós gyümölcsös karakterű, élénk savérzetű, fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromájú vörösborok, jellemzően friss fogyasztásra elkészítve.

### 3. változat,

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

## 2. PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

### a) Analitikai előírások

	<b>Bortípus</b>	<b>Minimális összes alkoholtartalom [%vol]</b>	<b>Minimális összes savtartalom [g/l]</b>	<b>Maximális összes cukortartalom [g/l]</b>
1.	Fehér	9,0	6,0	9,0
2.	Rozé	9,0	6,0	9,0

A kén-dioxid-, az illósav és a cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

### b) Érzékszervi jellemzők

	<b>Bortípus</b>	<b>Érzékszervi jellemzők</b>
1.	Fehér	Halvány szalmasárga színű., élénk, határozott savú, változatos illataromájú, de leginkább fehér húsú gyümölcskarakterrel. Közepes intenzitású, tartós gyöngyözéssel
2.	Rozé	Halvány rózsaszíntől a hagymahéjon át a lazacig terjedő színű, élénk savérzetű, gyümölcsösséget visszaadó illattal. Közepes intenzitású, tartós gyöngyözéssel és legalább közepesen hosszú lecsengéssel.

## 3. változat,

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

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

##### 1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	„Édesítés” - a pezsgő kivételével - a neszmélyi borvidéken termett mustból származó mustsűrítménnyel, vagy rektifikált mustsűrítménnyel történhet. A „töppedt szőlőből készült bor”, valamint a „késői szüretelésű bor” kifejezés használata esetén a cukortartalom csak a szőlő természetes éréseiből származhat. Sem alkoholtartalom emelés, sem édesítés nem végezhető. Tilos a kiegészítő fajták 15%-osnál nagyobb arányban történő használata.
2.	Rozé	nincs	
3.	Vörös	nincs	

##### 2. PEZSGŐ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	Csak a „klasszikus palackos érlelésű pezsgőkészítés” általános módszerei szerint lehet készíteni.
2.	Rozé	nincs	Csak a „klasszikus palackos érlelésű pezsgőkészítés” általános módszerei szerint lehet készíteni.

#### B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

##### 1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

- a. 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében a szőlőültetvény termelésben tartásáig bármilyen korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet a Neszmély oltalom alatt álló eredetmegjelölésűborászati termék.
- a. 2010. augusztus 1-je után létesített ültetvény esetén:
  - i. Ernyő
  - ii. Moser
  - iii. Sylvoz
  - iv. Alacsony-, középmagas- és magaskordon
  - v. Guyot
  - vi. Fejművelés
  - vii. Bakművelés

##### 2. A szőlőültetvény tökesűrűségére vonatkozó szabályok:

##### 3. változat,

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

- a. 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Neszelmly oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásaig.
- b. 2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében: minimum 3333 tó/hektár.

### 3. Szüret módja és a szőlő minősége

#### a. Szüretmódja

- aa) Kézi és gépi szüret minden II/1. Neszelmlyi bortípus esetében megengedett.
- ab) Nem lehet gépi szürete alkalmazni a késői szüretelésű, vagy töppedt szőlő szedése esetén, amennyiben a belőle készült Neszelmlyi bor nevében a „késői szüretelésű” hagyományos kifejezés, illetve a „töppedt szőlőből készült” egyéb kifejezés szerepel.

#### b. A szőlő minősége

## 1. BOR

	<b>Bortípus</b>	<b>A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)</b>	<b>A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C -on</b>
1.	Fehér	153,0	9,0
2.	Rozé	153,0	9,0
3.	Vörös	153,0	9,0

## 2. PEZSGŐ

	<b>Bortípus</b>	<b>A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)</b>	<b>A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C -on</b>
1.	Fehér	153,0	9,0
2.	Rozé	153,0	9,0

- c. A szüret időpontjának meghatározása  
A szüret legkorábbi időpontját a területileg illetékes hegyközség választmánya határozza meg.

### 3. változat,

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

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

A körülhatárolt terület meghatározása:

Ászár, Baj, Bajót, Bana, Bársonyos, Bokod, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Keszölc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsa, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszemény, Nyergesújfalú, Süttő, Szomód, Tata, Tarján, Tát, Tokod, Vérteskethely, Vértesszőlős települések szőlő termőhelyi kataszter szerint szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú területei.

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. BOR

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális terméshozam</b>
1.	Fehér	14 tonna/ha szőlő, 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	
3.	Vörös	

\*Kivétel: dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett borok, melyeknél 11,5 tonna/ha szőlő, 80 hl/ha seprős újbor lehet a maximális terméshozam. A „töppedt szőlőből készült bor”, valamint a „késői szüretelésű bor” kifejezés használata esetén a borok maximum 7 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, maximum 50 hl/ha seprős újborból készíthetők

### 2. PEZSGŐ

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális terméshozam</b>
1.	Fehér	14 tonna/ha szőlő, 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	14 tonna/ha szőlő, 100 hl/ha seprős újbor

### 3. változat,

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



## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

### 1. BOR

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett szőlőfajta</b>
1.	Fehér	Chardonnay, Chenin blanc*, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Trimini, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Furmint, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot noir, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát, Zenit
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot,, Pinot noir, Zweigelt

\*kiegészítő fajta

### 2. PEZSGÓ

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett szőlőfajta</b>
1.	Fehér	Chardonnay, Ezerjő, Furmint, Trimini, Hárslevelű, Királyleányka, Olasz rizling, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Sauvignon, Sárga muskotály, Zenit
2.	Rozé	Kékfrankos, Pinot noir

### 3. változat,

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

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

##### a) Természeti tényezők

A borvidék éghajlata és időjárási viszonyai kiegyenlítették. Napsütéses órák száma 1950-2000 óra, csapadék mennyisége 550-650 mm. Talaja a síkvidéki ászári körzetben főként márga alapon barna erdőtalaj, a hegyvidéki neszmélyi körzetben lösz, mészkő, dolomit és homokkő. A löszön kiváló minőségű bor terem. Az ökológiai viszonyok alapján a borvidék szőlőterületei a döntő többségben az I. kataszteri osztályba tartoznak. A legmagasabb értékszámú területe Dunaszentmiklóson található (366).

A szőlőterületek jelentős része a Gerecse nyugati részén található. Északról a Duna, nyugatról a Kisalföld határolja. A Duna mikroklímát hozott létre az északi irányú, enyhe lejtőkön. A folyó felszínéről visszaverődő napsugarak – kiváltképpen a délutáni órákban – kedveznek a szőlőtermelésnek.

A dombvidéki jelleg, a mérsékelten nedves-hűvös, a magyarországi átlaghoz képest valamivel kevésbé napsütéses időjárás, - amit előnyösen módosít a dunai mikroklíma hatása - kedvez az illatokban és zamatanyagban gazdag borok előállításának.

##### b) Emberi tényezők

A Duna volt a római birodalom határa. A II. században Probus császár parancsba adta az itt állomásozó katonáknak, hogy a Gerecse Dunára néző hegyoldalain szőlőt kell telepíteniük. Eddig vezetjük vissza a borvidék történetét. Bizonyító értékkel bír a szőlőművelésre egy sírlelet; az Esztergomhoz tartozó Ispita hegyi Szaller-féle szőlőben talált sírkő. A sírkövön egy római harcos és egy nő látható, közöttük egy serleget tartó fiúval. A domborművet szőlőkoszorú övezi.

Az korabeli írások tanúsága szerint a honfoglalás és államalapítás után, mikor is Esztergom lett az ország fővárosa, a Neszmélyt és Dunaalmást övező vidék fénykorát élte. 1422-ben Neszmély még város volt. A környéket övező szőlők, gyümölcsösök és erdők számos látogatót vonzottak, köztük királyainkat is. A neszmélyi borok első igazi hírvivője Zsigmond volt, aki hosszabb távollétei alatt is a vidék borait fogyasztotta.

A törökidőket követően a szőlőtermesztés újra felvirágzott. Mária Terézia idején élénk borkereskedelem folyt a környéken. A neszmélyi bor, mely a somlói után a legkeményebb, legkarakteresebb bor volt még ebben az időben is, jól bírta a vízi szállítást, így szinte egész Európában ismertté vált. A klosterneuburgi apátságnak saját pincéje és szőlője volt Dunaalmáson, de a vidék bora még a pápa asztalára is felkerült.

#### 3. változat,

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

Schams Ferenc (1780-1839) elsőként írta le átfogóan a magyar borvidékek monográfiáját. Abban az időben a neszmélyi borról azt tartották, hogy csak négy-öt év alatt érik be tökéletesen, s azután minél régebbi, annál tisztább arany színben játszik. Schams Ferenc a következőket írta 1832-ben: „A neszmélyi bor vitathatatlanul a komáromi ispánság legjobb bora, a legelőkelőbb fehér asztali bora Magyarországnak és mind jósága és tartóssága, mind pedig finoman kellemes hegyíze miatt bel- és külföldön egyaránt ismert.” A XIX. Század második felében az Eszterházy Uradalmi mintaszőlészeti és pincészet Ászáron alapját képezte a 1897-ben felállított neszmélyi borvidéknek.

1905-ben Gróf Eszterházy Ferenc Uradalmi pezsgőgyárat alakított ki a tatai Angolparkban lévő 1772-ben épített pincészetben.

A virágzó szőlő-és bortermelésnek a filoxérvész vetett véget. A szőlőterület közel a harmadára csökkent, és a homokterületek termesztésbe vonásával a színvonal is erősen visszaesett. Pozitívumként említhető hogy a filoxéra vész után terjedt el a borvidéken a francia eredetű Olasz rizling, mely itt jó termőhelyre talált. A korábbi szőlőfajtákat újjal cserélték fel, háttérbe szorult a Kadarka és a Rácfekete, helyettük a jól bevált Olaszrizlinget, a Mézesfehért és Góhért, Piros veltelínit, Zöldszilvánt és Ezerjót telepítették. A kék szőlők közül termelték még a Kékfrankost és Oportót is.

## **2. A borok leírása**

A Neszmélyi boroknál a fenti természeti környezet, a történelmi hagyományok, valamint az utóbbi 15-évbe történt fajtaváltás következtében eltérő stílusú borok készítésére van lehetőség. A sokszínűség alapját a borvidék éghajlati adottságaiból levezethető, szép, karakteres savak adják. A savgerincre épül a különböző talajtani adottságokból adódó testesség, tüzes zamat, amelyek a hosszabb érlelést is lehetővé teszik. A modern borászati technika a fenti beltartalmi értékekkel rendelkező szőlőkből gyümölcsös illat- és elsődleges zamatanyagokban gazdag üde, friss borok előállításának is kedvez.

A borvidék Neszmélyi OEM borai döntően fajtajelleges, illatban, aromákban gazdag, finom savtartalmú fehér borok, melyek rövid, 1-2 éves fogyasztásra készülnek.

Az ilyen stílusú borokat elsősorban a Chardonnay, Szürkebarát, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Sauvignon, Királyleányka fajtákból készítik.

A hagyományos fajták – mint pl. az Olasz rizling, Szürkebarát, Ezerjő, Rizlingszilváni – a fenti stílusban nagyon szép bort adnak, de a borvidék síkvidéki részén kevésbé illatos, inkább fajtajelleges zamatokban gazdag, testesebb stílusban készülnek.

## **3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között**

A Neszmélyi bor minden típusára jellemző a karakteres, szép savgerinc. A határozott savak kialakulásának alapját megteremti a mérsékelt nedves- kiegyenlített időjárás. A borvidék szőlőtermelői megkeresték azokat a domboldalakat, Dunára néző lejtőket, jó talajadottságú területeket, ahol a karakteres savak mellett a szép íz-, zamatanyagok is kialakulhattak.

### **3. változat,**

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

A neszmélyi termelők mindig kihasználták a borok magas sav, és gazdag beltartalmi értékei nyújtotta előnyöket.

- A középkorban élénk borkereskedelmet folytattak, mert a Neszmélyi bor jó minőségben bírta a hosszú ideig történő vízi (Duna) és szárazföldi szállítást.
- Amikor a közízlés a borok hosszú idejű érlelését igényelte, akkor hosszú fahordós érlelés, különleges érlelési zamatanyagok kialakulása után kerültek forgalomba a borok, mint pl. a Neszmélyi Olasz rizling, vagy az Etei Ezerjő.
- A kedvező talajadottságú és fekvésű területeken késői érésű, töppedt szőlőből készítettek édes borokat ilyen pl. az Ászári Szürkebarát.
- A karakteres savgerinc lehetővé teszi a fajtajelleges, intenzív illatú, üde, friss neszmélyi bor készítését is. Ma piaci igényeknek megfelelően döntően ilyen Neszmélyi borok kerülnek forgalomba.

A neszmélyi borok elismerését jelzi, hogy 1997-ben Angliában, 1999-ben Magyarországon neszmélyi borász nyerte el az év borásza címet. Az „év pincészet” címet pedig neszmélyi borászat nyerte el 2004-ben és 2009-ben.

**3. változat,**

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

## **B. PEZSGŐ**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

#### a) Természeti tényezők

A borvidék éghajlata és időjárási viszonyai kiegyenlített. Napsütéses órák száma 1950-2000 óra, csapadék mennyisége 550-650 mm. Talaja a síkvidéki ászári körzetben főként márga alapon barna erdőtalaj, a hegyvidéki neszmélyi körzetben lösz, mészkő, dolomit és homokkő. A löszön kiváló minőségű bor terem. Az ökológiai viszonyok alapján a borvidék szőlőterületei a döntő többségben az I. kataszteri osztályba tartoznak. A legmagasabb értékszámú területe Dunaszentmiklóson található (366).

A szőlőterületek jelentős része a Gerecse nyugati részén található. Északról a Duna, nyugatról a Kisalföld határolja. A Duna mikroklímát hozott létre az északi irányú, enyhe lejtőkön. A folyó felszínéről visszaverődő napsugarak – kiváltképpen a délutáni órákban – kedveznek a szőlőtermelésnek.

A dombvidéki jelleg, a mérsékelt nedves-hűvös, a magyarországi átlaghoz képest valamivel kevésbé napsütéses időjárás, - amit előnyösen módosít a dunai mikroklíma hatása - kedvez az illatokban és zamatananyagban gazdag borok előállításának.

#### b) Emberi tényezők

A Duna volt a római birodalom határa. A II. században Probus császár parancsba adta az itt állomásozó katonáknak, hogy a Gerecse Dunára néző hegyoldalain szőlőt kell telepíteniük. Eddig vezetjük vissza a borvidék történetét. Bizonyító értékkel bír a szőlőművelésre egy sírlelet; az Esztergomhoz tartozó Ispita hegyi Szaller-féle szőlőben talált sírkő. A sírkövön egy római harcos és egy nő látható, közöttük egy serleget tartó fiúval. A domborművet szőlőkoszorú övezi.

Az korabeli írások tanúsága szerint a honfoglalás és államalapítás után, mikor is Esztergom lett az ország fővárosa, a Neszmélyt és Dunaalmást övező vidék fénykorát élte. 1422-ben Neszmély még város volt. A környéket övező szőlők, gyümölcsösök és erdők számos látogatót vonzottak, köztük királyainkat is. A neszmélyi borok első igazi hírvivője Zsigmond volt, aki hosszabb távollétei alatt is a vidék borait fogyasztotta.

A törökidőket követően a szőlőtermesztés újra felvirágzott. Mária Terézia idején élénk borkereskedelem folyt a környéken. A neszmélyi bor, mely a somlói után a legkeményebb, legkarakteresebb bor volt még ebben az időben is, jól bírta a vízi szállítást, így szinte egész Európában ismertté vált. A klosterneuburgi apátságnak saját pincéje és szőlője volt Dunaalmáson, de a vidék bora még a pápa asztalára is felkerült.

Schams Ferenc (1780-1839) elsőként írta le átfogóan a magyar borvidékek monográfiáját. Abban az időben a neszmélyi borról azt tartották, hogy csak négy-öt év alatt érik be tökéletesen, s azután minél régebbi, annál tisztább arany színben játszik. Schams Ferenc a

### **3. változat,**

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

következőket írta 1832-ben: „A neszmélyi bor vitathatatlanul a komáromi ispánság legjobb bora, a legelőkelőbb fehér asztali bora Magyarországnak és mind jósága és tartóssága, mind pedig finoman kellemes hegyíze miatt bel- és külföldön egyaránt ismert.” A XIX. Század második felében az Eszterházy Uradalmi mintaszőlészeti és pincészet Ászáron alapját képezte a 1897-ben felállított neszmélyi borvidéknek.

1905-ben Gróf Eszterházy Ferenc Uradalmi pezsgőgyárat alakított ki a tatai Angolparkban lévő 1772-ben épített pincészetben.

A virágzó szőlő-és bortermelésnek a filoxéravész vetett véget. A szőlőterület közel a harmadára csökkent, és a homokterületek természetbe vonásával a színvonal is erősen visszaesett. Pozitívumként említhető hogy a filoxéra vész után terjedt el a borvidéken a francia eredetű Olasz rizling, mely itt jó termőhelyre talált. A korábbi szőlőfajtákat újakkal cserélték fel, háttérbe szorult a Kadarka és a Rácfekete, helyettük a jól bevált Olasz rizlinget, a Mézesfehért és Góhért, Piros veltelínt, Zöldszilvánt és Ezerjót telepítették. A kék szőlők közül termelték még a Kékfrankost és Oportót is.

## **2. A borok leírása**

A Neszmélyi boroknál a fenti természeti környezet, a történelmi hagyományok, valamint az utóbbi 15-évbe történt fajtaváltás következtében eltérő stílusú borok készítésére van lehetőség. A sokszínűség alapját a borvidék éghajlati adottságaiból levezethető, szép, karakteres savak adják. A savgerincre épül a különböző talajtani adottságokból adódó testesség, tüzes zamat, amelyek a hosszabb érlelést is lehetővé teszik. A modern borászati technika a fenti beltartalmi értékekkel rendelkező szőlőkből gyümölcsös illat- és elsődleges zamatanyagokban gazdag üde, friss borok előállításának is kedvez.

A borvidék Neszmélyi OEM borai döntően fajtajelleges, illatban, aromákban gazdag, finom savtartalmú fehér borok, melyek rövid, 1-2 éves fogyasztásra készülnek.

Az ilyen stílusú borokat elsősorban a Chardonnay, Szürkebarát, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Sauvignon, Királyleányka fajtákból készítik.

A hagyományos fajták – mint pl. az Olasz rizling, Szürkebarát, Ezerjő, Rizlingszilváni – a fenti stílusban nagyon szép bort adnak, de a borvidék síkvidéki részén kevésbé illatos, inkább fajtajelleges zamatokban gazdag, testesebb stílusban készülnek.

## **3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között**

A Neszmélyi bor minden típusára jellemző a karakteres, szép savgerinc. A határozott savak kialakulásának alapját megteremti a mérsékelt nedves- kiegyenlített időjárás. A borvidék szőlőtermelői megkeresték azokat a domboldalakat, Dunára néző lejtőket, jó talajadottságú területeket, ahol a karakteres savak mellett a szép íz-, zamatanyagok is kialakulhattak.

A neszmélyi termelők mindig kihasználták a borok magas sav, és gazdag beltartalmi értékei nyújtotta előnyöket.

- A középkorban élénk borkereskedelmet folytattak, mert a Neszmélyi bor jó minőségben bírta a hosszú ideig történő vízi (Duna) és szárazföldi szállítást.

### **3. változat,**

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

## A **Neszmély** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

- Amikor a közízlés a borok hosszú idejű érlelését igényelte, akkor hosszú fahordós érlelés, különleges érlelési zamatanyagok kialakulása után kerültek forgalomba a borok, mint pl. a Neszmeélyi Olasz rizling, vagy az Etei Ezerjő.
- A kedvező talajadottságú és fekvésű területeken késői érésű, töppedt szőlőből készítették édes borokat ilyen pl. az Ászári Szürkebarát.
- A karakteres savgerinc lehetővé teszi a fajtajelleges, intenzív illatú, üde, friss neszmélyi bor készítését is. Ma piaci igényeknek megfelelően döntően ilyen Neszmeélyi borok kerülnek forgalomba.

A neszmélyi borok elismerése jelzi, hogy 1997-ben Angliában, 1999-ben Magyarországon neszmélyi borász nyerte el az év borásza címet. Az „év pincészet” címet pedig neszmélyi borászat nyerte el 2004-ben és 2009-ben.

### **3. változat,**

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

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok

- A település feltüntetéssel készülő II/1. Neszmélyi bor készítésekor a szőlő legalább 85%-ának az adott település I. és II. osztályú határrészeibe tartozó ültetvényeiből kell származnia, a feldolgozott szőlő legfeljebb 15%-a a Neszmélyi lehatárolt termőhely más részeiről is származhat.
- A dűlőfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlő 100 %-ának az adott dűlőből kell származnia.
- A címkén a hatályos jogszabály által előírtakon és a lenti h) pontban foglaltakon kívül nincs kötelező előírás
- A bortípusok készítésekor a jelölhető hagyományos kifejezések, az egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló egyéb kifejezések közül az bortípusonként az alábbiak használata megengedett

### A. BOR

	Bortípus	Hagyományos kifejezés	Egyéb kifejezés
1.	Fehér	„késői szüretelésű bor” „muzeális bor”	- „primőr, vagy újbor” - „virginvintage, vagy első szüretelésű bor” - „hordóban erjesztett bor” - „hordóban érlelt bor” - „barrique bor” - „töppedt szőlőből készült bor” - „prémium bor” - „Cuvée, vagy Küvé”
2.	Rozé	-	„Cuvée, vagy Küvé”
3.	Vörös	„muzeális bor”	- „virgin vintage, vagy első szüretelésű bor” - „hordóban erjesztett bor” - „hordóban érlelt bor” - „barrique bor” - „prémium bor” - „Cuvée, vagy Küvé”

### 2. Szőlőfeldolgozás és termék előállítás helye

A Neszmélyi borok és a Neszmélyi pezsgő előállítása a lehatárolt területen belül történhet.

### 4. Az „Neszmély” eredet-megjelöléssel együtt feltüntethető, a lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek

- Települések:

A Komárom – Esztergom vármegye területén található települések:

Ászár, Baj, Bajót, Bana, Bársonyos, Bokod, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Kesztlőc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsá, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalu, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vérteskethely, Vértesszőlős

A település névvel csak azokat a borokat lehet forgalomba hozni, amelyek kizárólag az adott település közigazgatási határán belül termelt szőlőből készítek.

### 3. változat,

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



b) Dűlők:

<b>Borvidéki település</b>	<b>Dűlőnév</b>
Dunaszentmiklós	• Bokrosi-dűlő
Neszmély	• Elóharaszt
	• Gőte-oldal
	• Határszél
	• Korma föle
	• Madari-hát
	• Meleges-hegy
	• Pap-hegy
	• Páskom
	• Pörösök
	• Sós-hegy
Szomód	• Üрге-hegy
	• Várhegy
Tata	• Borsos-diós
	• Kalács-hegy
Tata	• Grébics-hegy
	• Látó-hegy
	• Látó-hegy föle

### 5. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

- A Neszmélyi borok palackos és hordós kiszerelésben, dobozos kiszerelésben, valamint folyóborként hozhatók forgalomba. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül, a termelő saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.
- A dűlőnév feltüntetéssel készített borok kizárólag palackos kiszerelésben hozhatók forgalomba.
- A „ primőr, vagy újbor” egyéb kifejezés feltüntetése esetén tárgyév november 1-től következő év október 31-ig hozható forgalomba a bor.

### 6. Illetékes helyi borbíró bizottság

Az Neszmélyi borok érzékszervi minősítését a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága végzi.

### 7. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

- Nyilvántartások
  - keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
  - forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
  - a Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
  - pincekönyv;
  - szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- Bejelentések

### 3. változat,

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

A **Neszmély** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

- i) A Neszmeélyi oltalom alatt álló eredet megjelölésű „töppedt szőlőből készült bor”, valamint a „késői szüretelésű bor” termelési szándékát a termelő köteles - a szüret előtt legalább 10 nappal - a területileg illetékes hegyközségnél bejelenteni. Ez a bejelentés csak az érintett szüretre érvényes.
- c) Adatszolgáltatás
  - i) A hatályos törvényi adatszolgáltatási kötelezettségen kívül nincs további előírás.

**3. változat,**

amely a 2024. 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.

### Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóságok:

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

Tel.: +36 1 346 09 30

e-mail.: [bor@nebih.gov.hu](mailto:bor@nebih.gov.hu)

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

(2) megyei Kormányhivatalok

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

Tel.: +36 76 896 352

e-mail: [kecskem-et-elelmiszer@bacs.gov.hu](mailto:kecskem-et-elelmiszer@bacs.gov.hu)

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

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

Tel.: +36 72 795 977

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

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

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

Tel.: +36 66 540 240

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

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

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

Tel.: +36 46 530 480

e-mail: [allategeszsegugy.miskolc@borsod.gov.hu](mailto:allategeszsegugy.miskolc@borsod.gov.hu)

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

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

Tel.: +36 62 681 070

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

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

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

### **3. változat,**

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

Tel.: +36 22 511 160  
e-mail: [allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu](mailto:allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9028 Győr, Arató u. 5.  
Tel.: +36 96 795 090  
e-mail: [elelmiszerlanc.gyor@gyor.gov.hu](mailto:elelmiszerlanc.gyor@gyor.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.  
Tel.: +36 52 505 813  
e-mail: [debrecen.elbao@hajdu.gov.hu](mailto:debrecen.elbao@hajdu.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3300 Eger, Szövetkezet út 6.  
Tel.: +36 36 510 442  
e-mail: [foallatorvos.eger@heves.gov.hu](mailto:foallatorvos.eger@heves.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.  
Tel.: +36 56 516 810  
e-mail: [szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.hu](mailto:szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
2800 Tatabánya, Győri út 13.  
Tel.: +36 34 513 916  
e-mail: [elba-tatabanya@komarom.gov.hu](mailto:elba-tatabanya@komarom.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.  
Tel.: +36 1 236 3990  
e-mail: [erd-elelmiszer@pest.gov.hu](mailto:erd-elelmiszer@pest.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>  
Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

**3. változat,**

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

Tel.: +36 82 795 628

e-mail: [elelmszer@kaposvar.gov.hu](mailto:elelmszer@kaposvar.gov.hu)

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

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

Tel.: +36 42 508 467

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

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 451 535

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

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

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

Tel.: +36 94 506 847

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

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

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

Tel.: +36 88 550 332

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

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

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

Tel.: +36 92 549 280

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

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

## 2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

## **3. változat,**

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

## 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	HEGYIR elektronikus adatlap	Neszmélyi Borvidék Hegyközsége
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés:</li> <li>HEGYIR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Neszmélyi Borvidék Hegyközsége
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Neszmélyi Borvidék Hegyközsége

### 3. változat,

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