

Az
ETYEKI PEZSGŐ
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

eredeti változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre
alkalmazandó

Tartalomjegyzék

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
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	10
IX. ELLENŐRZÉS.....	12
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	13

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Etyeki Hegyközség

cím: 2091 Etyek, Alcsúti út 1.

e-mail cím: etyek@etyekbudaiborvidek.hu

I. NÉV

Etyeki Pezsgő
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

TERMÉKKATEGÓRIA: PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Fehér	10	6-10	10	13	1,08	12
2.	Rozé	10	6-10	10	13	1,08	12

Maximális összes kénessavtartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halványzöldtől a szalmasárgán keresztül az aranyáig terjedhet. Illatában köszönhetően a palackos erjesztésnek köszönhetően, kifejezett kekszes, kenyérhéjas, és élesztős illetve akár vajos aroma jegyek is megjelenhetnek. A semleges fajta használat miatt, visszafogott gyümölcsösség, citrusok dominálnak, ami kiegészül ropogós friss savakkal, közepes test és közepes alkohollal. A szájérzetben a csontszáraztól a száraz stílusig terjedhet. Az etyeki fehér pezsgőkre egyedi jellemző az illat és ízkomplexitás, a lendületes savtartalom, mely a palackos érlelés következtében minden esetben bársonyos apró szerkezetű buborékokkal társul és legtöbbször hosszú lecsengéssel köszön el.
2.	Rozé	Színben élénk lazac és hagymahéj színű. Illatában közepesen intenzív piros bogyós gyümölcsökre utaló jegy, mint diszkrét, eper, málna, cseresznye a hosszabb érlelésből adott keksz, briós jegyek is felbukkannak. Szájban a száraztól csontszárazig terjedhet, magas sav, amely az érlelésből adott másodlagos jegyekkel, mint diszkrét keksz, briós is kiegészülhet. Krémes textúra és hosszú lecsengés, ami apró buborék textúrával társul.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK**A. BOR- ÉS PEZSGŐKÉSZÍTÉS**

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> – Palackos erjesztés – legalább 24 hónap palackos érlelés 	Nincs
2.	Rozé	<ul style="list-style-type: none"> – Palackos erjesztés – legalább 24 hónap palackos érlelés 	Nincs

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:
 - a) 2010. augusztus 1. előtt telepített ültetvény esetén bármilyen, korábban engedélyezett művelésmód engedélyezett
 - b) 2010. augusztus 1-je után létesített ültetvény esetén
 - i. ernyő,
 - ii. alacsony, középmagas vagy magaskordon,
 - iii. Guyot
2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.
 - a. 2010. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén: bármilyen.
 - b. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén: legalább 3300 tőke/ha.
 - c. A tőkehiány legfeljebb 20%, melyet 2023. március 31-ig pótolni kell.
3. A szüret módja: kézi vagy gépi
4. A szőlő minősége (minimális cukortartalom természetes alkoholtartalomban kifejezve): 10 % vol (16,2 °MM).

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Etyek település szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

Tőkéként legfeljebb 2 kg szőlő, de hektáronként összesen legfeljebb 9 t szőlő vagy 63 hl seprős újbor.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Pinot blanc, Szürkebarát, Pinot noir
2.	Rozé	Chardonnay, Pinot blanc, Szürkebarát, Pinot noir

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

A földrajzi terület kizárólag Etyek községre korlátozódik. Talaját tekintve Etyek meghatározó talajtípusa a magas mésztartalmú barna erdőtalaj, mely többségében mészkő alapon alakult ki.

Etyek klímája – északi elhelyezkedéséből és dombvidéki jellegéből adódóan - a magyarországi átlagnál hűvösebb, hiszen az évi középhőmérséklet 9,5-10,5 °C. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm, melynek legnagyobb része a vegetációs időszak alatt hullik le.

Etyek klímájának fontos vonása, hogy folyamatos széljárás jellemzi, az uralkodó szélirány az észak-nyugati szél, mely mindig hűvös légtömegeket szállít..

b) Emberi tényezők

A pezsgőgyártás kultúrájának kialakulása a XIX. század végére tehető, melynek központja Etyek. 1882-ben települt champagne-i pezsgőgyár a közeli Budafokra, a pezsgőkészítéshez az etyeki szőlőkből kitűnő pezsgő alapbor készíthető

Az ezredfordulót követően egyre több etyeki bortermelő elevenítette fel a pezsgőkészítés hagyományát, összefogásuk eredményeképpen úgy döntöttek, hogy közös szakmai munkájukkal meghatározzák Etyek csúcsterméke, az Etyeki Pezsgő fogalmát. A többéves aktív szakmai munka gyümölcseként alakult ki a felhasználható fajták szűkebb köre, összesen 4 fajtából készíthető az alapbor, valamint a szőlőtermelés és a pezsgőkészítés átlagosnál jóval szigorúbb, magas minőséget biztosító szabályrendszere van az Etyek-Budai pezsgőhöz képest. Az „Etyeki pezsgő” csak 4 fajtából készülhet (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Gris (Szürkebarát), Pinot Blanc) szemben az „Etyek-Budai” pezsgővel, amely alapborát 43 fajtából lehet előállítani. Az „Etyeki pezsgő” esetén a 2010. után létesített ültetvények esetén csak 3 művelési mód (ernyő, kordon, illetve Guyot) engedélyezett, míg „Etyek-budai” esetén 8 művelési módszer szerint lehet a szőlőt művelni.

A szőlő minőségét meghatározó hozamszabályozás sokkal szigorúbb az „Etyeki pezsgő” esetén, ez fontos emberi tényező: tőkénként legfeljebb 2 kg, hektáronként legfeljebb 9 tonna lehet a szőlő mennyisége. Az „Etyek-budai” pezsgő esetén nincs meghatározva egy tőkére eső hozam, a hektáronkénti szőlő mennyisége magasabb, 13,6 tonna kézi szüret esetén. tőkénkéntAz Etyeki pezsgő készítése során csak a hagyományos („méthode traditionnelle) előállítási módot lehet alkalmazni, míg az „Etyek-Budai” pezsgő esetén mindhárom előállítási módot. A két pezsgő előállítása közötti tovább különbség, hogy az Etyeki pezsgőt 24 hónapig kell palackban érlelni, szemben az „Etyek-Budai” 9 hónapos palackos érlelésével, Az Etyeki pezsgő megengedett maximális cukortartalma sokkal kisebb, 12 g/l (brut) az Etyek-budai pezsgőhöz képest, meghaladhatja a 50 g/l-t (doux).

2. A borok leírása

Az Etyeken szüretelt szőlőkből készült alapborokra az illatok közepes intenzitása mellett jellemző (mind illatában mind ízben) a friss, citrusok adta gyümölcsösség, ízükben pedig a gerincet adó savtartalom. Ez utóbbi komoly érlelési potenciált ad az Etyeki Pezsgőnek. Az előírt legalább 24 hónapos érlelés során az elsődleges gyümölcs jegyek átalakulnak, megjelennek az érlelésből adódó, másodlagos jegyek. Az érlelés következtében illatában és ízében is

fellelhetőek a kekszes, , kenyérhéjas jegyek, melyet bársonyos buborékok és harmonikus savak egészítenek ki és hosszú lecsengés jellemzi a pezsgőket.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A fogyasztói elvárásoknak való megfelelés céljából egy magas minőségű, magasra pozicionált pezsgő elkészítése vált szükségessé, amellyel prémium piacot célozták meg a termelők, ezért született ez a különleges „Etyeki pezsgő”.

Évtizedek alatt az etyei termelőknek az a megállapítása alakult ki, hogy egy magas minőségű pezsgő érlelhetőségéhez minden hibától mentes, egészséges, ép fűtökre és nemzetközi fajtatulajdonságokkal bíró, nemes fajtákra van szükség, ezért kizárólag 4 fajtára (Chardonnay Pinot noir Szürkebarát, a szintén nemzetközi reputációval bíró Pinot blanc) korlátozódik a szőlő termesztése. Afehér és rozé „Etyeki pezsgő” minőségét a termőhely sajátos tulajdonságai, továbbá az emberi tényezők (a művelési mód, a hozamszabályozás, pezsgő hosszú érlelési ideje) határozzák meg.

Ilyen nemzetközi szőlőfajta többek között a régóta meghonosodott

A folyamatos széljárásnak köszönhetően az uralkodó szélirány az észak-nyugati szél, mely mindig hűvös légtömegeket szállít. Ez is biztosítja többek között a friss savak megjelenését, megtartását, mind a szőlőben és a pezsgőben is.

Etyek talajának mészköves alapköze keveredik a lösszel és vályogtalajjal, így a pezsgő savtartalma bár magas, de savai nem élesek, jól integrálódnak a pezsgő textúrájába.

A magas minőségű pezsgőknek a földrajzi területenmészkőből épült érlelő pincék biztosította alacsony hőmérsékletnek és páradús levegőnek köszönhetően az érlelés alatt nem csak a minőségi pezsgőkre jellemző kekszes illatok és krémes zamatok alakulnak ki, hanem az etyei pezsgők még érlelt állapotukban sem veszítik el a szőlőfajta karakterüket. Így ízben bár zamatuk az érleltéskor jeleit mutatja, de egyben fellelhető bennük egy a fehér húsú gyümölcsökre jellemző zamatosság is.

Különbség az Etyeki pezsgő és az „Etyek-Budai” pezsgő között

Ugyan „Etyeki pezsgő” a „Etyek-budai” OEM termőterületén belül található, de a két elnevezést használó borászati termékek jól elkülönülnek egymástól.

Az „Etyeki pezsgő” kizárólag Etyek település területéről származó szőlőből állítható elő. A talaj itt kizárólag mészkő alapú és kevésbé érvényesülnek a Budai- vagy Velencei hegységre jellemző klimatikus adottságok. Az engedélyezett szőlőfajták „Etyeki pezsgő” esetében jóval szűkebb, kizárólag négy fajtát engedélyez a termékleírás, a hangsúly „burgundiai fajtákon”, semleges stílusú fajtákon van (nincs kifejezetten illatos fajta). A borászati eljárás jóval szigorúbb az „Etyeki pezsgő” esetében, hiszen kizárólag palackos erjesztés engedélyezett, és minimum 24 hónapos palackos érlelést határoz meg. Ez feltétele, hogy a másodlagos, autolízis jegyek kifejezettebben megjelenjenek az érzékszervi leírásban (élesztős, kekszes, kenyérhéjas). A pezsgők stílusa az „Etyeki pezsgő” esetében kizárólag „száraz” (brut nature, zéro dosage, extra brut, brut) vagyis maximum 12 g/l cukortartalommal rendelkezhetnek, így is biztosítva, hogy a termőterület jellege jobban érvényesülésre kerüljön. A fentiekben említett emberi tényezőknek köszönhetően az „Etyeki pezsgő” mind érzékszervi tulajdonságaiban, mind pedig előállítási módjában lényegesen különbözik az „Etyek-budai” pezsgőtől.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű” kifejezés.
- b) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- c) A küvé vagy cuvée kifejezés több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a küvét alkotó szőlőfajták részarányuk csökkenő sorrendjében feltüntethetők amennyiben mindegyik fajta részaránya eléri az 5%-ot.
- d) Jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések: „Blanc de blanc” (csak fehér), „Blanc de noir” (csak fehér), Nyerspezsgő, Palackban erjesztett, Termelői pezsgő, Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionnelle).

2. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:

- a) eredetazonosság: 100%
- b) feltüntethető dűlő nevek: Anna-hegy, Árok-dűlő, Báthori-dűlő, Diófa-árok, Herceg-földek, István-hegy, Káptalan-földek, Kókaloda-dűlő, Köpeny-dűlő, Orbán, Öreg-hegy, Páskom, Pince-dűlő, Sánc, Sándor-dűlő, Sós-kúti úti dűlő, Szári-dűlő, Szép-völgy, Tóra dűlő, Új-hegy, Uri-dűlő, Váli úti dűlő, Vérti-határ-dűlő, Vérti úti dűlő, Vérti-szőlők, Zámori úti dűlő, Zsámbéki úti dűlő

3. A kiserelésre vonatkozó szabályok

Csak üvegből készült nyomásálló pezsgőspalackba töltve hozható forgalomba. Kizárólag parafadugóval, fémkosárral zárható le.

4. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése:

Az Etyeki Pezsgők érzékszervi minősítését az Etyeki Pezsgő Bíráló Bizottság végzi.

5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - iv) pincekönyv;
 - v) a szőlőterület, illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által a termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- b) Termelési szándék bejelentése: az Etyeki Pezsgő oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék előállítását – beleértve a szőlő alapanyag termelést is – július 31-ig (2020-ban augusztus 15-ig) köteles a területileg illetékes hegyközségnél bejelenteni. Ez a bejelentés visszavonásig érvényes. Etyeki Pezsgő készítése csak saját előállításban lehetséges (palackba töltés, erjesztés, érlelés).

6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

eredeti változat,

a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

2019/33 rendelet 5. cikk b) pontja alapján „Etyeki pezsgő” előállítása a IV. fejezetben meghatározott településen túl az alábbi településeken lehetséges: Alcsútdoboz-Göböljárás, Budapest XXII. kerület-Budafok, Kajászó, Vál.

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	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Etyeki Hegyközség
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: <ul style="list-style-type: none"> HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Etyeki Hegyközség
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: <ul style="list-style-type: none"> HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Etyeki Hegyközség
II. Évjaratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Etyeki Hegyközség
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Etyeki Hegyközség
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Etyeki Hegyközség
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Etyeki Hegyközség
II/2 A pezsgő eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró

eredeti változat,

a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Hegybíró Hegybíró
A pezsgő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
III. Forgalomba hozatal			
<i>III/1 A pezsgő eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Hegybíró Etyeki Hegyközség
A pezsgő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
<i>III/2 Forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> • mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv 	Etyeki Hegyközség
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Etyeki Pezsgő Bíráló Bizottság
Minőség-tanúsító védjegy	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély, borszármazási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Etyeki Hegyközség
A fogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzés • Próbavásárlás 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv • Analitikai minősítés jegyzőkönyv 	Etyeki Hegyközség