

A  
**NIVEGY-VÖLGY**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**eredeti változat,**

amely a 2021. 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.....	6
V. MAXIMÁLIS HOZAM.....	6
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	6
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	7
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	8
IX. ELLENŐRZÉS.....	10
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	11

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Nivegy-völgyi Hegyközség  
cím: szentantalfaihk@gmail.com  
e-mail cím: 8272 Balatoncsicsó, Fő utca 25.

## I. NÉV

Nivegy-völgy (Nivegy-völgyi)  
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

Bortípusok:

1. Hegybor
2. Dűlős bor

### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	A tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Hegybor	11,5	4,8	11,5-14,5	1,08	5,0
2.	Dűlős bor	12	5,2	12,0-14,5	1,08	5,0

Maximális összes kénessavtartalom a hatályos jogszabályok szerint.

### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Hegybor	<p>Szín: a halvány zöldessárgától a szalmasárgáig terjed.</p> <p>Illat: diszkrét gyümölcsösség, ásványos-tűzköves jelleg jellemző rá. Gyümölcs illatokban a zöldalma, körte, esetenként birsalmás és citrusos jegyek jelennek meg benne.</p> <p>Harmonikus savszerkezet jellemző, mely telt ízérzettel, citrusos, sós-ásványos jelleggel egészül ki. Évjárat hatásként megjelenhetnek botrytiszes illat és ízjegyek.</p>
2.	Dűlős bor	<p>Szín: a halvány sárgától a szalmasárgáig terjed.</p> <p>Illat: Komplex, összetett illatvilág jellemző a dűlős borokra: fehér virágokra jellemző florális és nedves-kövekhez hasonlító aromavilág, ásványos illatjegyek jellemzőek. Diszkrét gyümölcsösség tekintetében a, zöldalma, körte, esetenként birsalma és citrus jegyek jelennek meg benne.</p> <p>Íz: ásványos, sós jegyek uralják, melyet kiegészíthet a hordós érlelés aroma és ízvilága. Savai harmonikusak. Évjárat hatásként megjelenhetnek botrytiszes illat és ízjegyek.</p>

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Hegybor	<ul style="list-style-type: none"> <li>– csak egészséges szőlő használható fel</li> <li>– legalább 6 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban</li> <li>– legalább 1 hónap érlelés palackban;</li> <li>– must tisztása ülepítéssel vagy flotálással</li> <li>– a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling bor természetes illat- és zamatjegyeit</li> <li>– maximális lékihozatal: 65%</li> <li>–</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– pektinbontó enzim használata</li> <li>– édesítés</li> <li>– Folyamatos prés</li> <li>–</li> </ul>
2.	Dűlős bor	<ul style="list-style-type: none"> <li>– csak egészséges szőlő használható fel</li> <li>– must tisztítása ülepítéssel vagy flotálással</li> <li>– 6 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban</li> <li>– legalább 3 hónap érlelés palackban</li> <li>– a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling bor természetes illat- és zamatjegyeit</li> <li>– maximális lékihozatal: 65%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– alkoholtartalom-növelés</li> <li>– savtartalom-növelés</li> <li>– savtartalom-csökkentés</li> <li>– pektinbontó enzim használata</li> <li>– édesítés</li> <li>– Folyamatos prés</li> </ul>

#### B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok: Guyot, közepmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, fej- és bakművelés,
2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.
  - a. 2021. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén:
    - i. tőkesűrűség: legalább 3300 tőke/ha,
    - ii. tőkehiány: legfeljebb 10%.
    - iii. 2021. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében az egyesfüggöny művelésmód is megengedett
  - b. 2021. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén:
    - i. tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha,
    - ii. tőkehiány: legfeljebb 10%.
    - iii. tőtávolság: legalább 0,6 m
3. Dűlős borok esetében a szőlőültetvény életkora minimum 10 év kell, hogy legyen (telepítés évétől számítva).
4. A szüret módja a dűlős borok esetében: csak kézi szüret
5. A szőlő minősége (minimális cukortartalom természetes alkoholtartalomban kifejezve):

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma Magyar mustfokban ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on)
1.	Hegybor	18,2	11,5
2.	Dűlős bor	19	12

#### eredeti változat,

a 2021. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Rugalmasság: A Nivegy-völgyi Hegyközség Választmányának döntése az Agrárminisztérium előzetes engedélyével éves szinten eseti eltérést állapíthat meg a minimális cukortartalomra vonatkozó szabályok alól. Az eltérés mértéke legfeljebb  $\pm 1^{\circ}\text{MM}$  ( $\pm 0,74$  % vol természetes alkoholtartalomban kifejezve). A döntést minden évben legkésőbb szeptember 15-ig lehet meghozni. Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Nivegy-völgyi hegyközség elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

#### IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon és Zánka települések szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába tartozó területei.

#### V. MAXIMÁLIS HOZAM

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Hegybor	63 hl/ha seprős újbor, vagy 9 t/ha (de tőkéként legfeljebb 2 kg) szőlő
2.	Dúlós bor	39 hl/ha seprős újbor, vagy 6 t/ha (de tőkéként legfeljebb 1,5 kg) szőlő

A Nivegy-völgyi Hegyközség Választmányának döntése az Agrárminisztérium előzetes engedélyével éves szinten eseti eltérést állapíthat meg a maximális hozamra vonatkozó szabályok alól. Az eltérés mértéke  $\pm 20\%$  (kg/tőkében kifejezve). A döntést minden évben legkésőbb szeptember 15-ig lehet meghozni. Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Nivegy-völgyi hegyközség elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

#### VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Olasz rizling

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

#### a) Természeti tényezők

Nivegy-völgy a Balaton északi partjának középső szakaszán helyezkedik el. A völgyet 3 oldalról dombok veszik körbe, délről pedig a Balaton határolja. A térségben 7 falu található. Megtalálhatók itt a melegebb és a hűvösebb fekvésű dűlők is, amik stabilitást jelentenek a szőlőtermesztésben. A talajban az agyagos réteg alatt mindenhol a mészkő az uralkodó alapkőzet.

A napsütötte órák száma átlagosan 1950-2000 óra, az évi középhőmérséklet: 11-12 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650-700 mm, melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 350 mm csapadék hullik. A terület klímáját a Bakony-hegység völgyeibe lezúduló hideg levegő és a medence déli oldalán elnyúló Balaton határozza meg. A szőlőhegyek hatalmas erdőrengeteg környezetében található, ezért a nyári napok Balaton tó felől feláramló páras melegét estére hűvös hegyi, erdei levegő váltja fel a szőlősorok között.

#### b) Emberi tényezők

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, csak a fagyvédett, gyorsan felmelegedő domboldalakon természetnek évezredek óta szőlőt.

A helyi szőlőtermelők a térség ökológiai adottságaihoz jól alkalmazkodó, késői érésű fehérborszőlő-fajtára, az Olasz rizlingre alapozták a termesztést. Az engedélyezett maximális terméshozamokat a minőségi bortermelés igényei szerint alakították ki, melyet a dűlőnév feltüntetéssel forgalomba hozott borok esetében tovább korlátoztak. A magas minőségű szőlőt hagyományosan a helyi pincékben dolgozzák fel. Az itt élő emberekben általában nem falu volt a közös identitás, hanem a Nivegy-völgy, ami máig meghatározza a helyi szőlőtermelést.

### 2. A borok leírása

A Nivegy-völgyi borok illata diszkrét, nem harsány, ugyanakkor zamat-és illatgazdagság jellemző rájuk. Illatukban és ízükben fontos közös vonás az ásványosság dominanciája, és a fülledt aromaanyagoktól való mentesség. Ízükben az érett és komplex savstruktúra és a talaj alapkőzetéből adódóan meszes jegyek dominálnak. A borokra jellemző mandulás utóíz a kóstolást követően hosszan érezhető.

### 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

Mivel a talajban az agyagos réteg alatt mindenhol a mészkő az uralkodó alapkőzet és a völgy klímáját a környező hegyek és a Balaton közelsége meghatározza, az itt termelt borokban - és főként az Olasz rizling fajta esetében - illatban és ízben is a meszes jegyek dominálnak.

A Nivegy-völgyben található melegebb és hűvösebb dűlők olyan változatosságot és egyfajta egyedi rugalmasságot nyújtanak a térségnek, amely elősegíti a Magyarországra igen jellemző eltérő évszakok hatásainak kiegyenlítését. Ezzel lehetősége nyílik a helyi termelőknek arra is, hogy a területről származó szőlők dűlőkről, évről évre egyedi kiváló borokat készíthessenek.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű” kifejezés.
- b) A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések: szüretlen, szemelt, termőhelyen palackozva, válogatott szüretelésű bor
- c) A „monopol dűlő” kifejezés kizárólag dűlős boron tüntethető fel abban az esetben, amennyiben a körülhatárolt dűlőn szőlőtermelést csak egy hegyközségi tag végez.
- d) A címkén a „Balaton borrhéjio” megnevezés feltüntethető

### 2. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körül határolásuk és feltüntetésük szabályai:

- a) csak dűlős borokon
- b) eredetazonosság: 100%
- c) feltüntethető dűlő nevek:
  - i) Balatoncsicsó: Bád, Berkenyés (Keleti-kertek, Pap-tag), Buda-völgy (Pirkanc), Fenyves (Kék kuta, Selyem-domb, Nyugati-kertek), Határ (Szilvás), Szent Balázs-hegy (Agyaglik, Péter kuta), Szent György-hegy
  - ii) Monoszló: Agyagos, Boncsos, Csádé, Hegyestű, Kajor (Csille), Pangyér, Ujma, Új-hegy
  - iii) Óbudavár: Irtás (Közép-dűlő, Pereszteges, Öreg-földek), Kis-telek (Vaskapu)
  - iv) Szentantalfa: Csele kuta (Lipót, Temető alja), Szent Balázs-hegy (Mocsár, Sós, Tarló-szőlő, Tő), Tag (Haraszt alja), Tagyon-hegy (Báróca)
  - v) Szentjakabfa: Dobogó (Kereszt-föld), Fenyves (Szilvás, Nyugati-kertek), Hosszú-föld (Déli-kertek), Pap-erdő (Szé-kút, Fekete-föld)
  - vi) Tagyon: Tag, Tagyon-hegy (Ágoston, Báróca, Galozsa, Gunyhós, Egyed, Kenderföld, Külső-haraszt, Leányka, Tóhely)
  - vii) Zánka: Bálint-hegy, Belátó-hegy, Hamuházi, Horog, Tagyon-hegy (Hegyestű, Hosszú-földek), Várhegy, Vörös-föld (Kerítés, Temetői-dűlő)

### 3. A kiszerezésre vonatkozó szabályok

Csak üvegből készült, „burgundi” formájú, színezett (nem átlátszó) palackba töltve hozható forgalomba.

### 4. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: Balaton Borrhéjio Borminősítő Bizottság

### 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) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által a termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

**6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:** Nivegy-völgyi bor készítése céljából a szőlő feldolgozása, a must erjesztése és a bor érlelése kizárólag a lehatárolt termőterület településein, továbbá a Balatonfüred-Csopaki borvidéket alkotó borvidéki településeken történhet.

## 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
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Nivegy-völgyi hegyközség
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>HEGYÍR,</li> </ul> </li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Nivegy-völgyi hegyközség
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Nivegy-völgyi hegyközség
<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Nivegy-völgyi Hegyközség
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Nivegy-völgyi Hegyközség
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Nivegy-völgyi Hegyközség
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
<b>II/2 Bor eredetének igazolása</b>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Nivegy-völgyi Hegyközség
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
<b>III. Forgalomhozatal</b>			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Nivegy-völgyi Hegyközség
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró

eredeti változat,

a 2021. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Csopaki Borminősítő Bizottság szabályzata szerinti mintavétel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>	Nivegy-völgyi Hegyközség
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> </ul>	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság
Minőség-tanúsító védjegy	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély, borszármazási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Nivegy-völgyi Hegyközség
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzés</li> <li>Próbavásárlás</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> <li>Analitikai minősítés jegyzőkönyv</li> </ul>	Nivegy-völgyi Hegyközség