

A
BALATON-FELVIDÉK
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

2. változat,

amely a 2013. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre
alkalmazandó

Tartalomjegyzék

I. NÉV	2
II. A BOROK LEÍRÁSA	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	5
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET	6
V. MAXIMÁLIS HOZAM	7
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	8
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL	9
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	12
IX. ELLENŐRZÉS.....	16
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	20

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 8261 Badacsony, Római u. 2.

e-mail cím: nemethivan@citromail.hu

I. NÉV

Balaton-felvidék, Balaton-felvidéki
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

2. változat,

amely a 2013. 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]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1..	Fehér	9,0	4,0 – 11,0	9,0	1,08
2.	Rozé	9,0	4,0 – 11,0	9,0	1,08
3.	Vörös	9,0	4,0 – 11,0	9,0	1,2

Fentiekén túlmenően:

- A maximális összes kénessav tartalom, a maximális illósav tartalom és az összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint,
- „Válogatott szüretelésű bor”, „késői szüretelésű bor” hagyományos kifejezés, valamint „töppedt szőlőből készült bor”, „főbor” és „jégbor” korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén a megengedett maximális illósavtartalom 2,0 g/liter.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halvány-szalmasárgától a halvány aranysárga színig változik. Illatában karakteresen az ásványi illatjegyek jelennek meg, melyek kiegészülnek a fehérvirágok (akác, hársfavirág, jácint, narancsvirág) illatjegyeivel. Ízének gerincét az érett, elegáns, ugyanakkor élénk savak adják, mely kóstolást követően hosszan a szájban marad, a helyi fajtákra jellemző kesernyés ízvilággal.
2.	Rozé	Hagymahéj színtől a rózsaszín színig terjedő színű bor. Maradandó savérzetet nyújtó, esetenként minerális, gyümölcsös (málna, szeder) illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal.
3.	Vörös	Erőteljesebb rubin – rubin – bíbor színű, savhangsúlyos vörösborok, melyekben a tölgyfa íz nem uralkodó. Tanninjai visszafogottak, érettek. Illatban és ízben jellemző a gyümölcsös (szeder, málna, meggy) és fűszeres karakter, mely visszafogott mineralitással egészül ki.

2. változat,

amely a 2013. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

2. GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]
1.	Fehér	9,0	4,0 – 11,0	9,0 – 16,0
2.	Rozé	9,0	4,0 – 11,0	9,0 – 16,0
3.	Vörös	9,0	4,0 – 11,0	9,0 – 16,0

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom, a maximális illósav tartalom, a szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on és az összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Határozottan élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú jellegű gyöngyöző borok, visszafogott gyöngyözéssel. Színében aranyárga színjegyek dominálnak.
2.	Rozé	Határozottan élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú jellegű gyöngyöző borok, visszafogott gyöngyözéssel. Színére a világos lazacszín jellemző.
3.	Vörös	Határozottan élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú jellegű gyöngyöző borok, visszafogott gyöngyözéssel. Színében a rubintos színjegyek meghatározók.

2. változat,

amely a 2013. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.

A szőlőtermesztés szabályai:

1. Művelésmód, ültetvénysűrűség:
 - a. 2010. augusztus 1-je után telepített ültetvények:
 - i. tőkesűrűsg: legalább 3 300 tő/ha.
 - ii. művelésmód: Sylvoz, Moser (javított Moser), Guyot művelés, ernyőművelés, alacsonyordon művelés, középmagas kordon, magas kordon, bak- és fejművelés
 - b. 2010. augusztus 1. előtt telepített, meglévő szőlőültetvények esetében, azok sűrűségétől és művelésmódjától függetlenül, az onnan származó szőlőből, a szőlőültetvény termésben tartásáig készülhetnek Balaton-felvidéki oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borok.
2. A szüret módja: gépi vagy kézi, dűlőnév feltüntetése esetén kézi
3. A szőlő minősége:

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5	9,0
2.	Rosé	151,5	9,0
3.	Vörös	151,5	9,0

2. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	159,9	9,5
2.	Rosé	159,9	9,5
3.	Vörös	159,9	9,5

4. A szüret időpontjának meghatározása: A hegyközségi tanács választmányának határozata szerint.

2. változat,

amely a 2013. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Balatonederics, Balatongyörök, Balatonhenye, Csabrendek, Czerszegtomaj, Gyenesdiás, Hegyesd, Hévíz-Egregy, Köveskál, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Mindszentkál, Monostorapáti, Nemesvita, Rezi, Sáska, Sümeg, Sümegprága, Szentbékálló, Uzsa, Várölgy, Vonyarcvashegy, Zalahaláp településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályba tartozó határrészei.

2. változat,

amely a 2013. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális termés hozam
1.	Fehér*	14,0 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé*	14,0 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
3.	Vörös*	14,0 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor

* Kivétel: dűlőnév vagy Sümeg településnév feltüntetése esetén 11,4 t/ha szőlő vagy 80 hl/ha seprős újbor

2. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális termés hozam
1.	Fehér	14,0 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	14,0 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
3.	Vörös	14,0 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor

2. változat,

amely a 2013. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kéknyelű, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zenit, <u>Zeus</u> , Zöld veltelíni
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

2. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kéknyelű, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zenit, <u>Zeus</u> , Zöld veltelíni
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

2. változat,

amely a 2013. 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 elsősorban a második hegyvonulatába tartozó területeken található a Balaton-felvidéki lehatárolt termőterület, ami Rezitől Köveskálíig húzódó mintegy 50 kilométernyi partszakaszt jelenti. A szőlőtermelés a Pannon-tenger mészkő padozatán létrejött, völgyekkel szabdalts domboldalain alakult ki, esetenként 10 %-nál meredekebb lejtőkön.

Balaton-felvidék kontinentális éghajlatát jelentősen befolyásolja a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő és a termőterület déli oldalán elnyúló Balaton. A borvidék szőlőhegyei hatalmas erdőrengeteg környezetébe ágyazottak, valamennyi hegytetőn erdősapkák alakultak ki, melyekben egyedi állat- és növényfauna alakult ki.

A forró nyári napokon a Balaton tó felől feláramló párák, ugyanakkor az átlagosnál hűvösebb szellők temperálják a termelési körzet éghajlatát. Esténként az erdősapkákból és különösen a Bakonyból kiáramló hűvös erdei levegő hűti le a medence levegőjét.

Balaton-felvidéken a napsütötte órák száma átlagosan 1950-2000 óra, az évi középhőmérséklet: 11-12 C0. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650 mm, melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 420 mm hullik a borvidéken.

b) Emberi tényezők

Több mint 2200 éve megszakítatlan, fontos helyet foglal el a szőlőművelés, a borkultúra a Balaton-felvidéken. A szőlőművelést meghonosító keltákat követően a Római Birodalomban is fejlett borkultúrával találkozunk a vidéken, mely később a magyar királyi és egyházi birtokok, valamint főúri szőlők helyszíné. Már a középkorban Tirolba és az Alpokon túlra, a dél-német területekre szállítottak erről a területről borokat.

A filoxeravész követően alakult ki a Balaton-felvidék máig meghatározó fajtaszerkezete, mely a borvidék egyedi ökológiai adottságaihoz jól alkalmazkodó, késői és közepes érésű fehérborszőlő-fajtákra (pl.: juhfark, olasz rizling, szürkebarát) alapozott. Az elmúlt hatvan év kutatási kísérletei alapján több, a borvidékhez köthető fajta (pl.: Czerszegi fűszeres) került termesztésbe vonásra a borvidéken.

A rendszerváltozást követően újraéledő Balaton-felvidéki 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 az alacsony tőkeformákra tértek át a vidéken, és az engedélyezett maximális terméshozamokat a minőségi bortermelés igényei szerint alakították át (maximum 100 hl/ha). A rendszerváltozás első éveiben alakult ki a borvidéken a gyöngyözőbor előállítás, mely mára a borvidék egyik keresett terméke lett.

2. A borok leírása

2. változat,

amely a 2013. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A Balaton-felvidék borai diszkrét illatúak, zamat gazdagok és elegánsak. Illatukban és ízükben közös pontként jelenik meg az ásványosság, és mentesek a vegetális aromaanyagoktól. Ízükben az érett és komplex savstruktúra dominál, ami a Balaton-felvidéki borokra jellemző mandulás utóízzel kiegészülve hosszan érezhető a kóstolást követően.

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

A vegetációs időszakban lehulló nagy mennyiségű csapadéknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a borban tehát a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

Az érett, kifejező savstruktúra és a minerális ízjegyek hangsúlyos megjelenése a Balaton-felvidéki borokban a Pannon tenger mészkőpadozat alapkőzetére vezethető vissza. A borvidéken telepített szőlőfajták nagy mennyiségben halmozzák fel ezeket az ásványi anyagokat, így a Balaton-felvidéki borok cukormentes extrakt-tartalma magasabb az átlagosnál, illetve kiemelkedő e borok Magnézium tartalma.

A Balaton víztömegének a Magyarországra jellemző kontinentális klímát módosító hatásából adódóan a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ennek 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 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, így a Balaton-felvidéki borok testesek.

A Balaton-felvidéki borokra jellemző elegáns savak és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalokban, 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 egészségesen szüretelhető.

A Balaton-felvidéki borok minőségét az évszázadok folyamán felhalmozott, apáról fiúra szálló szaktudás is garantálja.

2. változat,

amely a 2013. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

B. GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

b) Emberi tényezők

A boroknál bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Balaton-felvidéki gyöngyözőborra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A Balaton-felvidéki gyöngyözőbor alapvetően a helyi aromatikus fajtákból készül, melyet a technológiai érettség előtti pillanatban szüretelnek. A borászati feldolgozás folyamán a borászok így jobban meg tudják őrizni a szőlő természetes primer aromáit.

2. A borok leírása

Függetlenül a Balaton-felvidéki gyöngyözőbor színétől harmonikus savtartalom, komplex gyümölcsösség és üdeség adja e termék egyediségét.

3. Az okszerű kapcsolat igazolása

A vegetációs időszakban lehulló nagy mennyiségű csapadéknak, valamint a mélységi, jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes. Ez a természeti adottság különösen fontos a Balaton-felvidéki gyöngyözőbor esetében, hiszen az előbb említett kellemetlen illatjegyek a termékben lévő szén-dioxid hatására felerősödnek.

A Balaton víztömegének a Magyarországra jellemző kontinentális klímát módosító hatásából adódóan a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ennek 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.

Az évszázadok alatt kiválasztott szőlőtermő területek általában a hegy- és domboldalak déli oldalán helyezkednek el. E területeken az erdők felől enyhe légmozgás alakul ki a nyár folyamán a tó irányába. Az alacsony, vékony lombfalú tőkeformáknak köszönhetően az állandó légmozgás következtében a szőlőfürtökön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető. Ennek a légmozgásnak a másik hatása, hogy az illataromák a legnagyobb nyári melegben sem degradálódnak a szőlőfürtben. Az imént felsorolt természeti tényezők, és a szőlészek által alkalmazott természetstechnológia együttesen intenzív gyümölcsösséget biztosít gyöngyözőbornak.

A feldolgozás folyamán a második fermentáció gyors lefolyásával a helyi borászok még jobban meg tudják őrizni a termék primer aromáit, hiszen a második fermentáció illatjegyei csak visszafogottan jelennek meg a Balaton-felvidéki gyöngyözőbor illatstruktúrájában.

2. változat,

amely a 2013. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- a) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának engedélyezett a feltüntetése.
- b) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- c) Valamennyi, a VIII/1. k) pontban körülírt település-, dűlő-, és körzetrévnék az melléknév képzős változata használható jelölés.
- d) Valamennyi Balaton-felvidéki rozé és újbor boron kötelező az évjárat feltüntetése.
- e) Évjárat feltüntetés esetén az adott bornak 85%-ban az adott évjáratból kell származnia. Kivételt jelent az újbor, mely esetében 100%-ban az adott évjáratból kell a származnia a bornak.
- f) Balaton-felvidéki bor esetében, a Turán fajta kivételével valamennyi fajta feltüntethető valamennyi bortípus esetén. Balaton-felvidéki gyöngyözőbor esetén valamennyi fajta feltüntethető.
- g) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- h) A Küvé vagy cuvée bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, *amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni.*
- i) Öreg tókéék bora kifejezés akkor tüntethető fel, ha egy adott bor legalább 85%-ban 40 évesnél idősebb szőlőültetvényről származik.
- j) Palackban érlelt kifejezés akkor tüntethető fel a Balaton-felvidéki boron, ha az adott bort legalább egy évig palackban érlelték a forgalmazás előtt.
- k) A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:
 - i) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek:
 - Körzetek
 - (a) Lesence: Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Uzsa
 - (b) Cserszeg: Balatonyörök, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Rezi, Várvolgy, Vonyarcvashegy
 - Települések: Balatonederics, Balatonyörök, Csabrendek, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Sümeg, Sümegprága, Uzsa, Várvolgy, Vonyarcvashegy, Zalahaláp, Rezi települések.
 - Dűlők:
 - (a) Balatonederics: Csalit, Csonkás, Fekete kastély, Külső-hegy, Malonyai-domb, Mester-hegy, Öreg-hegy, Svastics-hegy
 - (b) Balatonyörök: Bece-hegy, Felső-hegy, Pap-hegy, Zsölle-hát
 - (c) Cserszegtomaj: Bottya-hát, László-gyepü, Sziklai-dűlő
 - (d) Lesencefalu: Hosszúberek, Kánya-irtás, Kis-kút, Sovány-domb
 - (e) Lesenceistvánd: Berkenyés, Kóorra
 - (f) Lesencetomaj: Csalit, Felső-mező
 - (g) Nemesvita: Hegytelek
 - (h) Rezi: Fehér-szőlők, Kicsiháza, Kis-coma, Kozma, Nagy-coma, Ó-hegy, Rigós

2. változat,

amely a 2013. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

- (i) Sümeg: Baglas-hegy, Hajnal-hegy, Öreg-hegy, Újhegy, Várhegy-dűlő
 (j) Várölgy: Csalit, Hosszú-berek, Ká-völgy, Kerítés-domb, Mulató-hegy, Puztamező,
- ii) Település és körzetnév feltüntetése esetén a szőlő legalább 85%-ának az adott egységből kell származnia.
- iii) Sümeg településnév feltüntetésének szabályai:
- csak Chardonnay, Furmint, Irsai Olivér, Olasz rizling, Szürkebarát, Tramini, Kékfrankos, Pinot noir vagy Zweigelt fajtákból készült borokon lehetséges.
- iv) dűlőnév feltüntetésének szabályai:
- csak borokon tüntethető fel
 - a szőlő minimális cukortartalma 196,5 g/l (11,7 %vol)
 - kézi szüret
 - eredetazonosság: legalább 95 %
 - tiltott borászati eljárások: a bor édesítése
- l) a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

A. BOR

	Bortípus	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	Első szüret vagy virgin vintage	Újbor vagy primőr	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült bor	Jégbor
1.	Fehér	+	+	+	+	+	+
2.	Rosé	-	+	+	-	-	-
3.	Vörös	+	+	+	+	+	+

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

	Bortípus	Muskotály	Cuvée vagy küvé	Muzeális bor	Siller	Késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor	Főbor	Öreg tőkék bora
1.	Fehér	+	+	+	-	+	+	+
2.	Rosé	-	+	-	-	-	-	-
3.	Vörös	-	+	+	+	+	-	+

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

B. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	Első szüret vagy virgin vintage	Újbor vagy primőr	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült bor	Jégbor
1.	Fehér	-	-	-	-	-	-
2.	Rosé	-	-	-	-	-	-
3.	Vörös	-	-	-	-	-	-

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

2. változat,

amely a 2013. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

	Bortípus	Muskotály	Cuvée vagy küvé	Muzeális bor	Siller	Késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor	Főbor	Öreg tőkék bora
1.	Fehér	+	+	-	-	-	-	-
2.	Rosé	-	+	-	-	-	-	-
3.	Vörös	-	+	-	-	-	-	-

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

- i) A késői szüretelésű bor, a válogatott szüretelésű bor hagyományos kifejezés, valamint töppedt szőlőből készült bor, a főbor, a szemelt és a jégbor korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén tilos a borok édesítése.
- ii) „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pincszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Balaton-felvidéki boron feltüntethető.

2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok: Balaton-felvidéki borászati termék csak üvegpalackban hozható forgalomba. E szabály 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: Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

a) Nyilvántartások:

- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii) Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- iv) pincekönyv;
- v) 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);
- vi) az érzékszervi minősítést végző Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottságának minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve.

b) Bejelentések

- i) A termelési szándék bejelentése: A Balaton-felvidék oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.
- ii) Dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett Balaton-felvidéki borok termelésének bejelentése: Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen kisebb dűlőnévvel megkülönböztetett Balaton-felvidéki bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybíróknak, a szüretet megelőző július 31-ig bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.

2. változat,

amely a 2013. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

- a) bor: Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatoncsicsó, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonrendes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Keszthely, Kisapáti, Kővágóörs, Lovas, Mencshely, Monoszló, Nagyrada, Nemesgulács, Óbudavár, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szentantalfa, Szentjakabfa, Szigliget, Tagyon, Tapolca, Tihany, Vászoly, Zánka, települések területén
- b) gyöngyözőbor: nem lehetséges

6. Édesítésre vonatkozó szabályok:

Balaton-felvidék oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok édesítése a IV. fejezetben valamint az 5. pontban lehatárolt területen lehetséges.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bmi@mgszh.gov.hu

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

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@mgszh.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.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 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

e-mail: borsod-fm@mgszh.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 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

2. változat,

amely a 2013. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@mgszh.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 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@mgszh.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 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@mgszh.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 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

2. változat,

amely a 2013. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: +36 32 521 500
Fax: +36 32 521 524
e-mail: nograd@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: +36 1 329 7017
Fax: +36 1 317 6231
e-mail: pest@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.
Tel.: +36 82 527 580
Fax: +36 82 315 023
e-mail: somogy@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.
Tel.: +36 42 508 300
Fax: +36 42 508 311
e-mail: szabolcs@mgszh.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 74 529 869
Fax: +36 74 415 688
e-mail: tolna@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.
Tel.: +36 94 314 093
Fax: +36 94 327 852
e-mail: vas@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

2. változat,

amely a 2013. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
Tel.: +36 88 590 472
Fax: +36 88 407 347
e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.
Tel.: +36 92 550 570
Fax: +36 92 550 571
e-mail: zala@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

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.

2. változat,

amely a 2013. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
II. Évjáratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemléről 	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa

2. változat,

amely a 2013. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű 	készült jegyzőkönyv	
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
II-II Bor 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 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
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 szemléről készült jegyzőkönyv 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
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 szemléről készült jegyzőkönyv 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási 	Pince telephelye

2. változat,

amely a 2013. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

		bizonyítvány	szerint illetékes hegyközség hegybírója
III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottságának szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> Mintavételi jegyzőkönyv 	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága

2. változat,

amely a 2013. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó