

A PÉCS

oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően 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.....	12
IX. ELLENŐRZÉS.....	15
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE	19

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 7621 Pécs, Felsőmalom u. 13.

e-mail cím: pecsiborvidek@gmail.com

I. NÉV

Pécs, Pécsi

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően 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]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	9.0	4.6	9.0	1.08
2.	Rozé	9.0	4.6	9.0	1.08
3.	Vörös	9.0	4.6	9.0	1.2

Fentiekben túlmenően a maximális illósavtartalom, a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Zöldesfehértől, sárgászöldön keresztül egészen az arany színig, a fajtára és az előállítás módjára jellemző szín. Fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illatok, zamatok, házasított bor esetében a fajták házasítási arányából következően eltérő jellegű telt hosszú ízű bor, száraz, félszáraz, féledes és édes kategóriában.
2.	Rozé	Kékszőlőből készült friss, üde, gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel, amit a bor előállítási technológia minden esetben igyekszik megőrizni. A hagymahéj színtől a bazsarózsaszínen át a szamócaszínig sokféle árnyalat elfogadott. Savérzete elegáns, nem túl magas savtartalommal bíró friss bor, mérsékelt fanyarsággal.
3.	Vörös	Sötét rubin – halvány gránát – erőteljesebb gránát színű, intenzív gyümölcsös, esetenként fűszeres illataromájú, telt ízű, élénk savú, közepes tannintartalmú vörösborok, gyakran mediterrán jelleggel és közepes, esetenként magas alkoholtartalommal.

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások
1.	Fehér	– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;
2.	Rosé	– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;
3.	Vörös	– a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető

„Késői szüretelésű bor”, „válogatott szüretelésű bor” hagyományos kifejezéssel, valamint „töppedt szőlőből készült bor” korlátozottan használható kifejezéssel ellátott „Pécsi” borok előállításakor a must természetes alkoholtartalmának növelése és a bor édesítése tilos.

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

- a) A 2009. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében az alábbi művelésmódok és telepítési sűrűség engedélyezett:
 - i. Bakművelés;
 - ii. Alacsony,- középmagas- és magas kordon;
 - iii. Ernyőművelés;
 - iv. Egyes függöny;
 - v. Guyot.

2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok:

- a) Telepítési sűrűség: minimum 3 300 tő / hektár.
- b) A 2009. július 31. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék az ültetvénytermesztésben tartásáig.

3. Szüret módja:

Kézi- és gépi szüret megengedett, kivételt a késői szüretelésű borok melyek csak kézzel szüretelhetők.

4. A szőlő minimális cukortartalma:

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5	9,00
2.	Rosé	151,5	9,00
3.	Vörös	151,5	9,00

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Babarc, Bár, Boda, Bóly, Cserkút, Dunaszekcső, Hásságy, Helesfa, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kisjakabfalva, Kiskassa, Kispeterd, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Lánycsók, Máriakéménd, Mecseknádasd, Mohács, Monyoród, Mozsgó, Nagypeterd, Nagynyárád, Nyugotszenterzsébet, Olasz, Pécs, Pécsvárad, Szajk, Szederkény, Szemely, Szigetvár, Versend települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területekről származó szőlő termése használható fel Pécs oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek előállítására.

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	14 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	14 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbor
3.	Vörös	14 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbor

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Círfandli, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini
2.	Rosé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Rubintos, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Rubintos, Syrah, Zweigelt

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Mecsek és Tolna-Baranyai dombság középtáj, hazánk legdélibb területei közé tartozik (45°45' és 46°20' északi szélesség között). A Pécsi Borvidék Baranya megyében a 600 méter fölé magasodó, kelet-nyugati irányú Mecsek hegység északi szelektől védett déli kitettségű lejtőin, a Szederkény és Mohács környéki szelíd dombok oldalain, illetve a Zselic délkeleti lankáin található. A borvidék kelet-nyugati irányban Dunaszekcsőtől Szigetvárig több mint 80 km hosszan nyúlik el. A Pécsi borvidék szőlőültetvényei 110-300 méter tengerszint feletti magasságban találhatók, zömmel azonban a 180-270 méter közötti területeken települtek.

A Mecsek hegység erősen érezteti hatását az éghajlatra. A Pécsi borvidék hazánk egyik legmelegebb borvidéke. Klímája, időjárása szubmediterrán jellegű, időjárását döntően az atlantikus és mediterrán hatás alakítja. (A Pécsi és Versendi körzetek klímája szélsőségektől mentes szubmediterrán jellegű, míg a Szigetvári körzetben az atlantikus klímahatás érvényesül.) Baranyában a tél enyhe, az országban ebben a tengerszint feletti magasságban a legenyhébb. Ez elsősorban a kontinentális hatás alatt lévő területekhez képest azt eredményezi, hogy a nyugalmi időszak hőmérsékleti középértéke kb. 1 °C-al magasabb sok év átlagában. Az erős felmelegedések már kora tavasszal beköszöntenek, különösen a kedvező déli fekvésekben – a szőlő vegetációjára, a tenyészidő hosszára ez kedvező hatású. Pécssett pl. 3-6 nappal hosszabb a vegetációs időszak, mint Kecskeméten. A fagymentes napok száma a déli határvidéken átlagosan 210 nap. Az észak felől emelkedő 200-300 m relatív magasságú „fal” (Mecsek hegység) kedvező helyi klimatikus hatása nemcsak a szélárnyék keltő szerepében van, de az erdőfelszín kissé magasabb hőmérsékletű hegyi szeleket produkál, amelyek az átmeneti időszakban a fagyveszélyt mérséklék. A Pécsi borvidéken az évi középhőmérséklet 10,5-10,8 °C.

Rendkívül éles eltérések mutatkoznak az expozícióban. A talaj felszínén ez a különbség elérheti a 20-22 °C-t, és a talaj hőmérsékletében is a 8-10 °C-ot.

A napsütéses órák száma a Dél-Dunántúlon 2000-2070 óra közötti. Pécs, Mohács termőtajain a déli kitettségű lejtők különösen gazdagok napsütésben. A kedvező sugárzási viszonyok miatt Baranya megye déli, dél-keleti területei az ország legmelegebb vidékei közé tartoznak.

A Mecsek hegység és az azt körülvevő dombvidékek déli kitettségű lejtőin a megnövekedett besugárzási szög következtében az energia mennyisége is megnő. A magasabb hegytetőkön hosszabb ideig süt a Nap.

Az évi csapadékmennyiség a borvidéken meghaladja a 600 mm-t. Bár ez a csapadékmennyiség elegendő a szőlő normális vízellátottságához, kisebb-nagyobb aszálykárral azonban a Pécsi borvidéken minden harmadik évben számolni kell, mivel a csapadékeloszlás esetenként nem kedvező. Hóban szegények a teleink.

A tenyészidőszak legcsapadékosabb hónapja Dél-Dunántúlon tavasszal május-június, ősszel pedig október-november. Az Atlanti óceán hatása a nyár elején, júniusban tapasztalható, a Földközi tenger mediterrán befolyása pedig az őszi, októberi második csapadékmaximumot idézi elő. Baranya megye egész területén jellemző a kettős maximum. Uralkodóan nyugatias a légáramlás a régióban, bár a szélirányok az év folyamán változnak.

A Mecsek és a Villányi hegység csapásirányának megegyezősége miatt a két hegység között egy sajátos szélcsatorna hatás érvényesül, amiért a nyári időszakban e vidéken gyakoribbak a zivatarok.

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A Kárpát-medence területén a nyár esősebb, rövidebb és kevésbé forró, mint Dél-Európában. Ezért itt később virágzik és érik a szőlő. Az őszbe nyúló tenyészidő és a mérsékeltebb szárazság miatt más a fajtaszerkezet, mint a Mediterránumban, s azonos fajták illat- és zamatanyagai sem egyformák. A hosszú és derűs vénasszonyok nyara igazán csak itt jellemző s a borvidék borainak jellegét leginkább ez az időszak határozza meg.

A Tolna-Baranyai dombság Baranya megye területére eső részén az uralkodó agyagbemosódásos barna erdőtalajok mellett csak kis kiterjedésben fordulnak elő rendzinák, csernozjom barna erdőtalajok, csernozjomok.

A Mecseken a talajképző kőzet a pannon üledék és a lösz (nyugati rész), a magasabb részeken triász mészkő, de foltokban előfordul a permii homokkő (Jakab-hegy) és a permii agyagpala is. Az erózió miatt megtalálhatók a rendzina fekete és vörösgyagyas változatai, a mészkőfelszín werfeni pala málladécai. Helyenként a homokkő márgás és palás rétegekkel váltakozva került a felszínre, itt humuszkarbonát talajok alakultak ki, míg a konglomerátum területén a sziklás vázталajok a kavicsos vázталajok váltják fel. A Versendi és Szigetvári körzetekben, valamint a Kelet-Mecsekben a lösz az uralkodó talajképző kőzet. A permii vörös homokkővön és agyagpalaán kialakult talajok mészmentesek, míg a mészkőmálladékokon és löszön képződtek többé-kevésbé meszesek. Nagy területen fordulnak elő Baranya megyében löszös üledéken kialakult barnaföldek (Ramann-féle barna erdőtalaj). Ezek túlnyomó része enyhén savanyú kémhatású, illetve felszíntől karbonátos. Többségük vályog mechanikai összetételű, közepes vagy jó víznyelésű és vízvezető képességű, jó vízraktározó és víztartó képességű. A löszön kialakult változatok jó termékenységűek.

b) Emberi tényezők

A Pécsi borvidéken kettős szőlőkultúra nyomait lehet felfedezni. Az egyik a kelta - görögöktől eltanult, a másik pedig az itáliai, a rómaiaktól fennmaradt szőlőművelés. Utóbbi a szerémségi származású Probus császárnak köszönhető, aki feloldotta a provinciákban a szőlőtelepítési tilalmat és elindította az újratelepítést Kr.u. 280 - ban.

A honfoglalás korában sem lankadt a szőlőművelés, a magyarok itt fejlett szőlőművelést és borkészítést találtak, bár a Fekete-tenger és Kaukázus érintkezési sávjából már jelentős, a rómaiakétól eltérő, szőlő- és borfogyasztó tapasztalatokkal érkeztek. A szőlőtermesztés helyi jelentőségét és hatását a hunok, avarok és frankok idejéből is több feljegyzés tanúsítja. A Pécsváradi Apátság alapítólevele ennek jeles bizonyítéka. Baranya neve is a szőlőre utalhat, egyik eredet értelmezése „Bor anyja”. A korabeli írások általában a megyét jelölik meg, nem beszélnek borvidékekről, de a térségben Pécsét és Szekszárdot kiemelik, mint szőlőtermesztő városokat.

Az Árpád házi királyok uralkodása alatt a külföldi szerzetesek nagy kiterjedésű erdősegek irtásához kezdtek, hogy a területet földművelésre alkalmassá tegyék. A pécsi bor becsületét mutatja, hogy Sulyok György pécsi püspök végrendeletében János királyra hagyományozza 100 akó borát "mint egyetlen értékes tulajdonát". A pécsi bor kiválóságára mutat az a tény, hogy a királyi udvar innen szerezte be a borát a török előtti évtizedekben.

A bortermelés súlypontja a 16-17. századra Baranya és Somogy megyére esett, annak ellenére, hogy ekkor már török kézre került. A hódoltság alatt lassú változás indult meg a bor termelésében, a korábban fehér borairól nevezetes vidéken. Ennek oka az egyre nagyobb számban betelepülő rác népesség volt, amely magával hozta a vörösbort adó Kadarka szőlőt és a hozzá kapcsolódó borkészítési kultúrát.

1694-ben Baranya megye önálló címet kapott, amelyen a várfalon álló két férfialak egy rúdon hatalmas szőlőfürtöt (heving) tart. A heving úgy készült, hogy ősszel erős kökényágakra érett fürtöket aggattak, hogy betöppedjen és eltartható legyen.

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A középkorban Pécs történetén végigvonul a szőlő kultikus szeretete. A Mecsek lankái - Daindolok, Aranyhegy, Makár, Bálícs, Donátus, Tettye – mind szőlőtől díszlenek, földesurak és püspökök versengenek a nagy jövedelmet hozó kocsmáltatás jogáért. Patrícus, iparos, kereskedő – mind szőlővel bír, s tavasztól őszig műveli, csak szüret után tér vissza iparát folytatni. Ők az igazi pécsi polgárok, a pécsi tükék (a tőke szóból).

A Rákóczi szabadságharc bukása után a császár német telepéseknek adományozta az itteni elnéptelenedett falvakat. Ők folytatták a Kadarka termesztését, s meghonosították szülőföldjük fajtáit is – ugyanakkor már gondosabb borkezelést alkalmaztak, mint a rácok. Sok helyütt a Kadarka kék bogyóit összetörve rögtön különválasztották a mustot a törkölytől, rózsaszín, siller vagy kástélyos bort, sőt fehérbort is lehetett így készíteni belőle. A XIX. században a balkáni borkészítést finomították a fehérbor készítéssel kapcsolatos eljárásokkal, pl. a törkölyén megerjedt bort néhány nap vagy egy hét múlva hordókba szűrték és pincékben érlelték tovább. A német telepések a piacra való termelés szemléletét hozták be a térségbe – s a bor iránti fokozódó igény miatt újabb területeket vontak be a szőlőtermelésbe.

A pécsi székeskáptalan a Mecsekalján a tokajihoz hasonló aszú készítése érdekében 1753-ban tokaji vesszőkkel telepíti újra a Pécs határában lévő Szentmiklósi hegyet. Ehhez Tokaji vesszőt, sőt még tokaji földet is hozattak nem tudva, hogy a száraz klíma nem alkalmas az aszúképződésre. Valószínűleg ekkor került e borvidékre a Furmint fajta.

1780-ban Mária Terézia Pécszet szabad királyi város rangjára emelte, így az összes kocsmá is a város tulajdonába került. A város és több mint 10 mecsekaljai település címerében szerepel szőlő motívum.

Az 1830-35-ös évek forradalmi változást hoztak: megjelentek az ültetvényekben a karók, az addigi gyalogművelés helyett. A baranyai bor egyre több piacot hódított meg, erre épült a 19. századi bányászati, ipari és kereskedelmi fejlődés.

A növekvő termelés, a külföldi és az igényesebbé váló belföldi piac egyre nagyobb és magasabb szintű termelést követelt meg. Ekkor és ezért hozta be a pécsi káptalan saját használatára az azóta pécsi specialitássá vált fajtát, az osztrák eredetű Cirfandlit, amely a borvidék különlegességévé vált.

1859-ben Gazdasági Lapok néven új folyóirat indult, amely a korszerű technológiák széleskörű terjesztését segítette.

1887-93 között a filoxeravész következtében a szőlő 80%-a kipusztult, s ezzel a török idők óta uralkodó Kadarka termelésének kora is leáldozott. A filoxeravész a pécsi ipart is sújtotta, hiszen elapadt a szőlőből iparba áramló tőke, majd az ipari bevételből újabb szőlőt telepítő több százéves hagyomány.

A szőlőterületek újratelepítését követően a tüzes, fűszeres fehérborok váltak ismét mértékadókká a borvidéken. A szőlő rekonstrukció érdekében Pécs városa 1888-ban amerikai szőlőtelepet, 1892-ben Pécsi Szőlészeti és Borászati Felügyelőséget, 1896-ban Vincellériskolát hozott létre.

Az 1893. XXIII. törvénycikk végrehajtási rendeletében a jelenlegi Pécsi borvidék még „Villány-pécsi borvidék” részeként szerepel; magába foglalja Baranya vármegye egész területét és Somogy vármegyének a Balatonmelléki borvidék alá nem tartozó részét.

A világháborúk pusztításait követően vált külön a Pécsi borvidék a Villányitól. A második világháború után a II. szőlőrekonstrukció érdekében 1949-ben hozták létre a Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet Pécsi Kísérleti Telepét, amely fontos bázisa lett a térség szőlőtermesztésének. Az intézmény első igazgatója, Dr. Németh Márton ampelográfus nevéhez fűződik a világszerte számon tartott szőlőgénbank létrehozása. Az intézményben dolgozott Király Ferenc a Zenit, Zengő, Zeus, Zefír és Zéta fajták „szülőatyja”, aki a Furmint klónszelekciójával is foglalkozott.

A Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Hivatal Pécszet 1987-ben a „Szőlő és a Bor Nemzetközi Városa” címmel tüntette ki.

Jelentős a vidék kádáripára, a települések közül Mecseknádasd emelhető ki e vonatkozásban. Jelenleg több vállalkozás is foglalkozik koracél ill. barrique hordó készítéssel.

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

2. A borok leírása

A löszös erdőtalajú körzeteinkben mélyvörös színű, finom tanninokban gazdag, strukturált vörösbort adnak a világfajták: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot és Pinot noir.

A borvidék fehérbort adó fajtáira jellemző, hogy a mediterrán hatásoknak köszönhetően a savak lekerekedettek, harmonikusak. A fajtákra jellemző intenzív íz, illat és zamat anyag rendszeresen kialakul. A borvidék klímája alkalmas késői szüretelésből származó túlérlett és töppedt szőlő előállítására. Ezekből a túlérlett szőlőkből borkülönlegességek készíthetők.

Az évjárat és a szüret időpontjának függvényében a fajták többsége alkalmas fiatal elsődleges aromákkal rendelkező, illetve érlelt testes borok előállítására is.

Az illatos fajtáknál az illat, íz és zamatanyag rendkívül elegánsan jelenik meg. A bor előállítása fejlett borászati technológiát igényel.

Vörösborszőlő fajtáinkból kiváló minőségű rosé borok állíthatók elő. Ezek a borok a fajtára jellemző elegáns illat, íz, zamatanyagokkal rendelkeznek.

A borvidék klímája lehetővé teszi a korai szüretet. A mustból Márton napra primőr borok készíthetők.

A löszös erdőtalajú körzeteinkben mélyvörös színű, finom tanninokban gazdag, strukturált vörösbort adó fajtákat termelünk. A fajták hosszú érlelésre alkalmas, kiváló minőségű, magas alkoholtartalmú vörösborok készítését teszik lehetővé.

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

Baranya megye dombvidéke enyhén lejtős, löszös, jó kitettségű területei a szőlőtermelés jelentős területi tartalékai. Az ökológiai potenciál területi koncentrátsága (a szőlőtelepítésre alkalmas területek aránya a mezőgazdaságilag művelt területhez képest) a Pécsi borvidéken 8%. Az országban csupán három olyan régiót lehet kiemelni, ahol egységesen jó minőségű területek fordulnak elő, ezek egyike a Mecsek és vidéke.

A homokkő eredetű talajok viszonylag lágy, testes, zamatos, tüzes, olykor különleges mandula ízű, gyorsan fejlődő minőségi bort adnak.

A lösztalajokon színben gazdag, közepes extrakt tartalmú, illatos, zamatos, alkoholban gazdag borok teremnek. Mind-a fehér-, mind a vörösborszőlő fajták termesztésére kiválóan alkalmas területek.

A meszes talajok savban gazdagabb termést adnak, az itt termelt borok könnyen kezelhetők.

A humuszban gazdag talajok borainak cser-és színanyagtartalma gazdag, a talajok könnyen felvehető ásványi elemei a borok illat-, íz- és aromaanyagainak meghatározói.

A hagyományos, többnyire löszbe vájt borospincék kielégítik az igényes borászat feltételeit – mivel jó érlelési, tárolási lehetőséget biztosító száraz, egyenletes hűvös és egyenletes légnedvességű helyek.

A szőlő és a bor ismerete és szeretete jellemzi e vidék lakóit. A történelem során sok nemzet keveredéséből létrejött, azok haladó hagyományait ötvöző népszerűség meghatározza a borvidék szőlőművelésének és borainak sajátos karakterét.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Szőlőfeldolgozás és termék-előállítás

- a) 1/A. Pécsi bor előállítása a Pécsi Borvidékbe sorolt településeken kívül: Bonyhád, Komló-Mánfa, Ócsárd, Romonya, Szebény.
- b) Villányi borvidék: Bisse, Csarnóta, Diósvizlő, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd

2. Kisebb földrajzi egység jelölése

- a) Körzetek, települések:
 - i. Pécsi körzet: Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kisjakabfalva, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely
 - ii. Versendi körzet: Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárád, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend
 - iii. Szigetvári körzet: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár
- b) Pécsi OEM, illetve a körzet neve és a településnevek vagy azok i- képzős változata is feltüntethető.

3. Kiszereles, címkézés

- a) Kiszereles: Pécsi késői szüretelésű bort, Pécsi válogatott szüretelésű bort, Pécsi töppedt szőlőből készült bort, csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.
- b) Címkézés:
 - i. Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának, illetve az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén való feltüntetése engedélyezett.
 - ii. Pécs oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
 - iii. A jelölés az alábbi ábrák egyikével egészíthető ki:



- iv. A szabályos (fektetett vagy állított négyzetlap, vagy téglalap alakú) címkék esetében a címke jobb alsó sarkába a kell a grafikát elhelyezni. Szabálytalan formájú címke esetén a grafikát a címke formájától függően, de annak alsó harmadában kell elhelyezni.
- v. A grafikát az adott címkével harmonizáltan (szín, betűtípus használata) kell elkészíteni és elhelyezni, grafikai megjelenése legalább 2,0 cm, legfeljebb 3,0 cm átmérőjű lehet.

4. A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló kifejezések, és egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

- a) Muskotály, siller, késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, cuvée, szüretlen, töppedt szőlőből készült, primőr, barrique.
- b) A cuvée kifejezés helyett használható a küvé és a házasítás. A primőr bor kifejezés helyett használható az újbor kifejezés. A barrique kifejezés helyett használható barrique-ban erjesztett, barrique hordóban erjesztett, barrique-ban érlelt vagy barrique hordóban érlelt kifejezések.
- c) - „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Pécsi boron feltüntethető.
- d) A rose kifejezés helyettesíthető a rozé, a cuvée kifejezés pedig a küvé vagy házasítás kifejezéssel. 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.

5. Érzékszervi minősítés

Az érzékszervi minősítést a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatósága végzi.

6. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

- a) Nyilvántartások
 - i. Keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és bor származási) példányai;
 - ii. Forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii. Hegyközségi Tanács/Hegyközség által meghatározott helyszíni szemlékről szóló
 - iv. Jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - v. Pincekönyv;
 - vi. Szőlőterület, illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYIR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
 - vii. Az érzékszervi minősítést végző MgSzH Központ Borminősítő Igazgatóság minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve;
- b) Bejelentések
 - i. Az 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. Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen kisebb földrajzi egység feltüntetésével (településnévvel megkülönböztetett bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző március 15-ig bejelenteni.
 - iii. A szüret időpontjának meghatározásában a hegyközségek választmányai az illetékesek a választmányi üléseiken hozott határozataival. A határozatott a hegyközségek hirdető tábláikon az ülést követő napon megtekintésre kifüggesztik.
 - iv. A bort palackozásra a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után lehet. A bort a kiszállítás napjától számított 90 napon belül le kell palackozni, ellenkező esetben a bor a Pécsi eredetmegjelölés használatának jogát elveszíti. A borászati vállalkozás a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a palackozás

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

a **Pécs** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

megkezdése előtt köteles értesíteni a bor előállítása szerint illetékes hegyközség hegybíróját és a Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsát.

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően 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 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.:

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

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

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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>

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

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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>

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

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre:

- A borászati termék 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 vizsgálata forgalomba hozott borászati termékek esetén,
- Származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése.

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően 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	Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése:(fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűsűrűség, művelésmód, tám-rendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró Pécsi Borvidék Hegyközségeinek 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 	Hegybíró Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa
II. Évjáratfüggő 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 szemléről készült jegyzőkönyv 	Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa Hegybíró
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés, Szőlő származási bizonyítvány kérelem; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa]
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány 	Hegybíró
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív 	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, bor 	Hegybíró

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

eljárások	ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	származási bizonyítvány iránti kérelem; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		• Első bor származási bizonyítvány	Hegybíró
III. Forgalomba hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	• Adminisztratív ellenőrzés	• Első bor származási bizonyítvány	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	• Adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		Bor származási bizonyítvány	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	• Hegybíró által hitelesített minta	• Mintavételi jegyzőkönyv	Hegybíró
Minőségi tanúsítvány	• Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Pincekönyv, Forgalomba hozatali engedély • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa

Termékleírást benyújtó hegyközségi szervezet a Hegyközségi Tanács, az ellenőrzési feladatok ellátását a borvidéki rendtartásban szabályozza.

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó