

A
CSOPAK/CSOPAKI
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

eredeti változat,

amely a 2017. 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..... | 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: Csopak és Környéke-Balatonaliga-Balatonfőkajár Hegyközség

cím: 8229 Csopak, Petőfi Sándor u.2.

e-mail cím: csiszar@inforfax.hu

I. NÉV

Csopak/Csopaki
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 | 11,5-14,0 | 1,2 | 4,0 |
| 2. | Dűlős bor | 12 | 5,2 | 12,0-14,0 | 1,2 | 4,0 |

Maximális összes kénessavtartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

| | Bortípus | Érzékszervi jellemzők |
|----|-----------|--|
| 1. | Hegybor | Szín: a halvány zöldessárgától a szalmasárgáig terjed. Illat: florális jegyek, citrusok, fehérhúsú gyümölcsök a jellemzők. Íz: üdítő savak. Harmonikus száraz fehérbor, melyben a savak és az alkohol egyensúlyra találnak. |
| 2. | Dűlős bor | Szín: a halvány sárgától a szalmasárgáig terjed Illat: az összetett, de neutrálisnak mondható, florális, nedves-köves aromavilág. Íz: összetett, de neutrálisnak mondható, florális, nedves-köves ízvilág, rétegzett, hosszú lecsengésű zamatok. Harmonikus száraz fehérbor, melyben a savak és az alkohol egyensúlyra találnak. |

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"> – a Furmint fajta aránya legfeljebb 15% lehet – csak egészséges szőlő használható fel – legalább 4 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban – legalább 1 hónap érlelés palackban – a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling vagy Furmint bor természetes illat- és zamatjegyeit – maximális lékihozatal: 70% | <ul style="list-style-type: none"> – édesítés |
| 2. | Dűlős bor | <ul style="list-style-type: none"> – a Furmint fajta aránya legfeljebb 15% lehet – csak egészséges szőlő használható fel – 6 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban – legalább 3 hónap érlelés palackban – a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling vagy Furmint bor természetes illat- és zamatjegyeit – maximális lékihozatal: 65% | <ul style="list-style-type: none"> – alkoholtartalom-növelés – savtartalom-növelés – savtartalom-csökkentés – pektinbontó enzim használata – édesítés |

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok: Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, fej- és bakművelés
2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.
 - a. 2016. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén:
 - i. tőkesűrűség: legalább 3300 tőke/ha,
 - ii. tőkehiány: legfeljebb 10%.
 - b. 2016. 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 tőkének átlagéletkora minimum 10 év kell, hogy legyen.
4. A szüret módja: kézi
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 | 17,0 | 10,6 |
| 2. | Dűlős bor | 18,9 | 12 |

eredeti változat,

a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs, Felsőörs, települések
közigazgatási határain belüli, a szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

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

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Furmint, Olasz rizling

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Balaton északi partjának keleti medencéjében, Csupaktól Alsóörsig terjedő partszakasz első hegyvonulata alkotja a Csupaki lehatárolt termőterületet. A szőlőtermesztés szempontjából fontos területeket lankás hegyláb felszín és mérsékelt meredek hegységperemi formák alkotják. A szőlőtermő dűlők alapját kétféle típusú kőzet alkotja. A hegységperemi formák rétegsorát az ún. Középhegységi-típusú felső perm – alsó triász kőzetek alkotják, negyedidőszaki törmelék takaróval. Az így képződött magas mésztartalmú altalajokat változó vastagságú agyagbemosódásos és löszös erdőtalajok borítják. A lankás hegyláb felszíni területek alapkőzetét a Csupakra jellemző, egyedülálló talajtani képződmény, a vörös permi homokkő alkotja, melyet a felszínen annak vörös málladáka borít. A borvidéken magas Ca, Mg és K-tartalom jellemző.

Csupak klímáját a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő és a terület déli oldalán elnyúló Balaton határozza meg. Csupak szőlőhegyei erdőrengetegek és szűk, mély völgyek (pl.: Nosztori, Koloska) környezetébe ágyazottak. Ezért a nyári napok Balaton tó felől feláramló párás melegét estétől – a Balaton felé lengedező éjszakai szellő hatására – hűvös erdei levegő váltja fel a szőlősorok között.

Csupakon 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. Csupak klímája szempontjából meghatározó, hogy az utolsó tavaszi fagy nap április 5-ére tehető, ami kiemelkedően korai értéknek számít.

b) Emberi tényezők

Több mint 2200 éve megszakítatlan, fontos helyet foglal el a szőlőművelés, a borkultúra Csupakon. A szőlőtermesztés termőterületének kialakulása tudatos emberi munka következménye, hiszen az itt élő szőlőtermelők a fagyveszélyes és betegségek megjelenésének kedvező alacsony fekvésű, lápos területek helyett, a fagyvédett, gyorsan felmelegedő domboldalakon természetesen évezredek óta csak szőlőt.

A borok minőségére jelentős hatást gyakorol a hagyományos, helyi pincék építészeti kialakítása is. Csupak talajszerkezetének adottságaiból adódóan a helyi pincéknek csak egy része van a föld alatt, így azokban évközben jelentős hőingadozás figyelhető meg. Ennek köszönhetően a tél folyamán a borok lehűlnek, ám megőrzik üdeségüket. A nyáron 15-19 fokra felmelegedő pincékben természetesen megtörténik a hőre érzékeny, instabil fehérjék kicsapódása. Ennek a természetes folyamatnak köszönhetően a helyi borászok könnyebben stabilizálják a borokat, melyek jobban megőrzik aromagazdagságukat.

2. A borok leírása

A Csupaki borok diszkrét illatúak, ugyanakkor zamat- és illatgazdagság jellemző rájuk, mely a Csupaki borok eleganciáját biztosítja. Illatukban és ízükben fontos közös vonás a nedves-köves íz dominanciája, és a fülledt aromaanyagoktól való mentesség. Ízükben az érett és komplex savstruktúra dominál, ami a Csupaki borok frissességét, üdeségét biztosítja.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A vegetációs időszakban lehulló csapadéknak, valamint a Csopaki termőtalaj víztartó képességének 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 nedves-köves ízjegyek hangsúlyos megjelenése a Csopaki talaj magas ásványtartalmára vezethető vissza.

A sekély mélységű tó vízfelszínén visszatükröződő napsugarak tavasszal a hegyoldalak egyenletes felmelegedését okozzák, és a szőlőnek a rügyfakadás folyamán állandó körülményeket biztosít. Csopak korai utolsó tavaszi fagynapjának köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége, így minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérése optimális.

A szőlőtermesztés szempontjából kiemelt szerepe van a dűlők mellett évezredek alatt kialakított erdősávoknak, hiszen az ott áttelelő predátorok (rovarok, pl.: ragadozó atkák) a szőlő kártevőit jelentősen visszaszorítják. Így a szőlő fejlődése szempontjából kritikus kezdeti fejlődési szakasz nem vontatott, és magasabb, egészségesebb lombfal alakulhat ki.

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. Ez a páratlan természeti adottság eredményezi a Csopaki borok testességét.

A Balatonfüred-Csopaki borokra jellemző elegáns savstruktúra és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalakban, amelyeken ma szőlőt termesztünk, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfürtökön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető.

E természeti faktorok összessége ötvöződik az itt élő termelők több évszázados, apáról-fiúra szálló tapasztalatával, melyek együttesen jelentik annak a zálogát, hogy az egészséges, érett szőlőfürtökből a Csopakra jellemző magas minőségű, testes és tüzes borok születnek.

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) Hegybor bortípus esetén a címkén feltüntethető a „Hegybor” illetve az „Első Osztályú Hegybor” vagy „Elsőrangú Hegybor” kifejezés.
- d) Dűlős bor bortípus esetén a címkén feltüntethető az „Első Osztályú Dűlőbor”, illetve az „Elsőrangú Dűlőbor” kifejezés.
- e) A „monopol dűlő” kifejezés kizárólag dűlős boron tüntethető fel abban az esetben, amennyiben a körülhatárolt dűlőn szőlőtermelést csak egy hegyközségi tag végez.
- f) A címkén a „Balaton borrhéjő” megnevezés feltüntethető
- g) nem kötelező a fajta feltüntetése

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

- a) csak dűlős borokon
- b) eredetazonosság: 100%
- c) feltüntethető dűlő és aldűlő nevek: lásd egyes számú melléklet
- d) A Kis-hegy, vagy az Öreg-hegy dűlőnév esetén kötelező a településnév feltüntetése is

3. A kiserelésre vonatkozó szabályok

- a) Csak üvegből készült, „burgundi” formájú palackba töltve hozható forgalomba. A palack arányai:
 - i, a hengeres rész és a teljes magasság aránya = 1:1,9 – 1:2,1
 - ii, az alap átmérője és a teljes magasság aránya = 1:3,9 – 1:4,3

4. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: Balaton Borrhéjő 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)
- b) Termelési szándék bejelentése: a Csupak/Csupaki oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének – beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. Ez a bejelentés visszavonásig érvényes.

- 6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:** Csopaki bor készítése céljából a szőlő feldolgozása, a must erjesztése, a bor érlelése kizárólag a lehatárolt termőterület településein, továbbá Balatonarácson, Balatonfüreden, Aszófőn és Balatonszőlősen történhet. (A 607/2009/EK rendelet 6. cikke (4) bekezdésének b) pontjában meghatározott eset szerint ugyanazon közigazgatási egységbe tartozó települések)

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 | Csupak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója |
| 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 | Csupak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója |
| Pincetechnológia | <ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: <ul style="list-style-type: none"> HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv | Csupak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója |
| 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 szemlérlől készült jegyzőkönyv | Csupak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója |
| Szüret | <ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem | Csupak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója |
| Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése | <ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv | Csupak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója |
| Szőlő származását igazoló dokumentum | | <ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány | Csupak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség Hegybíró |
| II/2 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 | Csupak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség Hegybíró |
| Alkalmazott borászati eljárások | <ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszámzási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv | Csupak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség Hegybíró Csupak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója |

eredeti változat,

a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

| | | | |
|--|---|--|---|
| Bor származását igazoló dokumentum | | <ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány | Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség Hegybíró |
| III. Forgalomba hozatal | | | |
| <i>III/1 Bor 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 szemléről készült jegyzőkönyv | Hegybíró Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója |
| Bor származását igazoló dokumentum | | <ul style="list-style-type: none"> • Borszármazási bizonyítvány | Hegybíró |
| <i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i> | | | |
| Mintavétel | <ul style="list-style-type: none"> • Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság szabályzata szerinti mintavétel | <ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv | Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség |
| Organoleptikus paraméterek | <ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi bírálat és minősítés | <ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv | Balaton Borrégió Borminősítő 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 szemléről készült jegyzőkönyv | Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója |
| A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése | <ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzés • Próbavásárlás | <ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv • Analitikai minősítés jegyzőkönyv | Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója |

Egyes számú melléklet:

| Település név | Dűlő | Aldűlő |
|-----------------|-------------|-------------|
| Csopak | | |
| | Hegyalja | |
| | Hegyalja | Szita-hegy |
| | Nagy-kút | |
| | Bene | |
| | Falu-kertje | |
| | Berek-hát | |
| | Kocsikapu | |
| | Nádas-kút | |
| | Nádas-kút | Haraszt |
| | Kis-hegy | |
| | Kis-hegy | Kertmög |
| | Síralomvágó | |
| Lőcze-domb | | |
| Sáfrán-kert | | |
| Paloznak | | |
| | Kis-hegy | |
| | Kis-hegy | Hajnóczy |
| | Slikker | |
| | Sáfrán-kert | |
| | Nagy-hegy | |
| | Malom-hát | |
| | Malom-hát | Szil |
| Vörös-part | | |
| Lovas | | |
| | Öreg-hegy | |
| | Öreg-hegy | Balogh |
| | Öreg-hegy | Soós |
| | Téglaházi | |
| | Téglaházi | Szilfa |
| | Suhatag | |
| | Kis-hegy | |
| Felsőörs | | |
| | Kis-hegy | |
| | Pocca | |
| | Pocca | Nemes-erdei |
| | Hosszú | |
| | Főszőlők | |
| | Öreg-hegy | |
| Káptalan-földek | | |
| Alsóörs | | |
| | Kis-telek | |
| | Suhatag | |

eredeti változat,

a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

| | | |
|--|-----------|---------|
| | Gólye-mál | |
| | Máli | |
| | Telekfő | |
| | Telekfő | Kemencs |
| | Telekfő | Lok |