

A
SOPRON
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

7. változat,

amely a 2026. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre
alkalmazandó

Tartalomjegyzék

I. NÉV	2
II. A BOROK LEÍRÁSA	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK	8
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET.....	13
V. MAXIMÁLIS HOZAM.....	14
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	15
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	17
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	22
IX. ELLENŐRZÉS	26
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	29

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Soproni Borvidék Hegyközsége
cím: 9400. Sopron, Lackner K. út 48. I/17
e-mail cím: sopron@soproniborvidek.hu

I. NÉV

Sopron (Soproni) / Ödenburg (Ödenburger)
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Siller
4. Vörös
5. Kékfrankos „Classic”
6. Prémium fehér
7. Prémium vörös
8. ~~Prémium kékfrankos~~

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósvartartalom [g/l]	Minimális savtartalom [g/l]
1.	Fehér	9,0 10,5	9,0 10,5	1,08	4,5
2.	Rozé	9,0 10,5	9,0 10,5	1,08	4,5
3.	Siller	9,0 10,5	9,0 10,5	1,2	4,5
4.	Vörös	9,0 10,5	9,0 10,5	1,2	4,5
5.	Kékfrankos „Classic”	9,0 10,5	9,0 10,5	1,2	4,5
6.	Prémium fehér	12,0	12,0	1,08 0,8	4,5
7.	Prémium vörös	12,0	12,0	1,20	4,5
8.	Prémium kékfrankos	12,0	12,0	1,2	4,5

Maximális összes kénessav tartalom, a maximális szabad kénessav tartalom és az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

A késői szüret, ~~töppedt~~töppedt szőlőből készült és jégbor esetében a maximális illósvartartalom (gr/liter) a bortörvényben előírtak szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	<p>Friss, száraz, könnyű fehérborok: halvány színű, üde fehérborok, megfelelő pincetechnikával, rendkívül szép savakat felmutatva; a hordós érlelés nyomait nélkülöző, egyszerű illat- és ízvilággal.</p> <p>Illatos vagy florális fehér borok: Könnyű vagy közepesen testes, száraz, féledes vagy édes fehérborok, élénk savakat felmutatva, melyek meghatározó jegye mindig a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat. Főbb jellemzői a tiszta és határozott illatok. Szín: citromsárgától aransárgáig terjedhet.</p> <p>Illat: Elsősorban a szőlőfajtára utaló, elsődleges jegyek, mint szőlő, körte, alma, ami kiegészülhet virágos jegyekkel, mint bodzavirág, akácvirág, szőlővirág. Hordós érlelés jegyek nem jellemzőek.</p>

7. változat,

amely a 2026. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

		Íz: Könnyűtől közepesen testesig, friss, ropogós savakkal bír. Hordós érlelés jegyeit nem mutatja ízben sem és az ízprofil is elsősorban az illatban ismert; az elsődleges gyümölcs és visszafogott illatos jegyeket, a fajtára emlékeztető ízjegyek dominálnak.
2.	Rozé	A rozék könnyedek, gyümölcsösek, savhangsúlyosak. Rózsaszín, ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, rendkívül gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és íz világgal. Hosszú lecsengésű utóízzel. Főbb illataromái rózsa, málna, szamóca és eper.
3.	Siller	Pirosas színű, élénk, határozott savérzetű, gyakran meggy illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal. Selymes, hosszú lecsengésű utóízzel.
42.	RozéVörös	Erőteljes rubin vagy gránát színű, nagy formátumú, sokszor fűszeres, jellemzően tölgyfahordóban érlelt vörösborok gazdag ízekkel, mineralitással, esetenként tanninban különös gazdagsággal. Gránát vörösség Friss bogyós gyümölcsös fajtajelleg hangsúlyosan jelentkezik. A primőr-jellegű borok esetében megjelennek a másodlagos érlelési jegyek a borvidék jellegzetes bogyós gyümölcsökre jellemző íz világok a háttérben. A vörösborok érzékszervi jellemzői termőhely szerint változnak. Gyakran hordoznak ásványi anyagos jelleget különösen a köves talajú termőhelyeken. Színük a rubin vöröstől egészen a prémium hordós érlelésű borok sötét vörös színéig terjed. Savai élénkek több éves hordós érlelésnek köszönhetően cserzőanyagai és savai elegánsá válnak, az illatuk pedig többször fekete ribizlire és vadszederre utal. Szín: Az egészen halvány vöröshagymahéj szintől a rózsaszínig terjedhet. Illat: Közepesen intenzív, elsődleges illatok, mint piros bogyós gyümölcsök, mint a meggy, cseresznye, eper, málna, amit kiegészíthetnek a fajtára jellemző jegyek. Hordós érlelés jegyeit nem mutatja. Íz: Könnyűtől a közepesen testesig terjedhet. Friss savak, ízprofilja a már illatból ismert piros gyümölcsös jegyek, mint a meggy, cseresznye, eper, málna. Alacsonytól a közepes alkoholig terjedhet a szerkezete.
3.	Siller	Szín: visszafogott rubinvörös. Illat: Közepestől a kifejezett piros bogyós gyümölcsösség jellemző, elsősorban meggy, cseresznye. Íz: élénk, magas savérzet, selymes, könnyed tannin szerkezet és az illatból ismert ízjegyek dominálnak.
54.	VörösKékfrankos	Illataromáit fűszeres, sokszor kissé füstös karakter jellemzi. Ízvilágára élénk savérzet, és esetenként mineralitás a jellemző. A savasság és a tannin adta íz szinergizmusából adódóan érett szőlőnél kellemes cserzőanyag tartalom érzékelhető. A bor eltarthatósága rendkívül jó, 6–8 év után is élvezhető. Színük a siller vöröstől a sötét vörös színig terjed. A reduktív friss-kékfrankosok élénk savúak, azonban a többéves érlelésük sötéteket, ízükben a meggy-cseresznye és néha aszalt gyümölcs érezhető, a hordós érlelés hatására vanília és csokoládés, ez az illatukban is fellelhető. A köves termőhelyeken termelt borok sokszor ásványosak. Szín: Visszafogott, halvány bíbortól egészen a mély a mély gránátvörösig terjedhet. Illat: a fajtára jellemző illatvilág, közepes intenzitás elsősorban piros bogyós gyümölcsök meggy, szeder a jellemző, másodlagos aromák, édes fűszerek a hordóból visszafogottan érvényesülhetnek. Íz: Közepesen testes, közepes és friss savak jellemzik, közepesen telt test és alkohol mellett a friss savak ívet adnak a boroknak. Közepes intenzív tannin jellemző elsősorban. Az illatból ismert aromajegyek ízben is visszaköszönnek, friss piros bogyós gyümölcsök, cseresznye, meggy és visszafogott édes fűszerek a hordós érlelésnek köszönhetően lehetséges.
6.	Prémium fehér	Halvány, zöldessárga, friss, esetenként szénsavas reduktív és nem másodlagos ízekkel rendelkező vagy szalmasárga – aransárga színű, tölgyfahordós érlelésű, erőteljes íz mélységgel rendelkező fehérborok. Kemény, feszes szerkezetűek, illatban fűszeresség, vegetális és gyümölcsös zamatok. Gyakori esetben mineralisak.
75.	Prémium vörösKékfrankos „Classic”	Erőteljes rubin vagy gránát színű, nagy formátumú, sokszor fűszeres, jellemzően tölgyfahordóban érlelt vörösborok gazdag ízekkel, mineralitással, tanninban különös gazdagsággal.

7. változat,

amely a 2026. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

		<p style="text-align: center;"><u>Gránát vörösség</u></p> <p>Friss bogyós gyümölcsös fajtajelleg hangsúlyosan jelentkezik a primőr jellegű borok esetében, vagy az érlelt boroknál megjelennek a másodlagos érlelési jegyek a borvidék jellegzetes bogyós gyümölcsökre jellemző íz és illat világok a háttérben. A vörösborok érzékszervi jellemzői termőhely szerint változnak. Gyakran hordoznak ásványi anyagos jelleget különösen a köves talajú termőhelyeken. Színük a rubin vöröstől egészen a prémium hordós érlelésű borok sötét vörös színéig terjed. Savai élénkek több éves hordós érlelésnek köszönhetően cserzőanyagai és savai elegánssá válnak, az illatuk pedig többször fekete ribizlire és vadszederre utal. Színe a rubinvöröstől a mély gránátvörösre terjedhet. Illatában a fajtára jellemző piros és helyenként sötét bogyós gyümölcsök dominálnak, cseresznye, meggy, egy kevés virágossággal, mint ibolya is kiegészülhet. Ízben középestől egészen a testesig terjedhet, közepesen friss savak és közepesen gazdag tannin a jellemzője. Az illatból ismert jegyek kiegészülhetnek másodlagos jegyekkel, amik a hordó érlelésnek köszönhetően édes fűszeres formájában jelenik meg, ami kiegészülhet ásványossággal is.</p>
6.	<u>Prémium fehér</u>	<p>Színe a világossárgától az aranyig terjedhet.</p> <p>Illat: Összetett, érett gyümölcsök, körte, alma, licsi és krémes jegyek, amik kiegészülnek fahordós érlelésből adta édes fűszerekkel, diszkrét intenzitással.</p> <p>Íz: Közepes testtől a telt testig terjedhet. Az említett ízjegyek az illatból ismert jegyekkel kiegészülve ásványosságot is mutathatnak. A fahordó adta édes fűszerek, mint vanília, szegfűszeg jelen lehetnek, de nem dominálnak.</p>
87.	<u>Prémium kékfrankosvörös</u>	<p>Sopron-elsős számú bora, amelynek érzékszervi értéke a klasszikus vörös borokat is képes felülmúlni. Illataromáit fűszeres, némely esetben a pörkölési aromákban dúskáló, kissé füstös karakter jellemzi. Ízvilágára élénk savérzet, és esetenként mineralitás a jellemző. A savasság és a tannin adta íz szinergizmusából adódóan érett szőlőnél kellemes cserzőanyag tartalom érzékelhető.</p> <p>A cserzőanyag megjelenési formája, a bor textúrája, gyümölcsössége teszi összetéveszthetlenné más, kifejezetten tanninhangsúlyos fajták boraival. A bor eltarthatósága rendkívül jó, 6 – 8 év után is élvezhető.</p> <p>A kékfrankos a soproni borvidék igazi kincse. Főleg a Fertő tóra néző lejtőin tud páratlan borokat felmutatni. Színük a siller vöröstől a sötét vörös színig terjed. A reduktív friss kékfrankosok élénk savúak, azonban a többéves érlelésűek sötétek, ízükben a meggy-eseresznye és néha aszalt gyümölcs érezhető, a hosszabb hordós érlelés hatására vanília- és esokoládés, ez az illatában is fellelhető. A köves termőhelyeken termelt borok sokszor ásványosak. Színe a világos rubintól a mélysötét vörösre változhat.</p> <p>Illat: a piros bogyós gyümölcsök, mint cseresznye, málna felbukkannak a sötét bogyós gyümölcsök is szeder, áfonya, fekete ribizli, megjelenik a fahordós érlelésre utaló édes fűszerek, vanília és szegfűszeg is, kifejezett, intenzív aromatika a jellemző.</p> <p>Íz: Közepesen testes, vagy telt testtel rendelkezik, közepesen magastól a magas tannin mellett, friss savak jellemzik és az érett piros-, fekete bogyós gyümölcsök az illatból visszaköszönnek, kiegészülnek a fahordó adta édes fűszerekkel. Hosszú lecsengéssel bír.</p>

2. PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. ~~Vörös~~

a) Analitikai előírások

	Bor típus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Túlnyomás a palackban [bar]	Maximális szabad kénes savtartalom (mg/liter)
1	Fehér	9,0	4,5	9,0	1,08	min. 3	50
2	Rozé	9,0	4,5	9,0	1,08	min. 3	50
3.	Vörö s	9,0	4,5	9,0	1,08	min. 3	50

A maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint

b) Érzékszervi jellemzők

- a) ~~színe: hibátlan, a jelzett (fehér, rozé, vörös) színnek megfelelő,~~
- b) ~~tisztasága: tükrös, átlátszó, üledékmentes,~~
- c) ~~illata: egészséges, tiszta, az elnevezésre jellemző,~~
- d) ~~íze és zamata: egészséges, tiszta, az elnevezésnek megfelelő,~~
- e) ~~gyöngyözése: finom, tartós~~

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halványsárgától az aranysárgáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülhetnek az érlelés során kialakult másodlagos illat- és aromaanyagokkal, mint a keksz és briós. Az alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát. Hosszú lecsengés jellemzi és selymes textúra.
2.	Rozé	Színe a világos hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Ízében és illatában a piros bogyós gyümölcsös, mint eper, szeder és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülhetnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, mint a briós, amihez friss savegyensúly társul. Az alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát. Hosszú lecsengés jellemzi és selymes textúra.

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Túlnyomás a palackban [bar]
1.	Fehér	9,0	4,5	9,0	1,08	1-2,5bar
2.	Rozé	9,0	4,5	9,0	1,08	1-2,5bar
A maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint						

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halványzöldtől az aranysárgáig terjedhet. Élénk, elegáns savtartalmú. Jellemzően gyümölcsös aromájú üde jellegű. Frissítő pezsgéssel.
2.	Rozé	Színe a halvány rózsaszíntől a világos pirosig terjedhet. Élénk, elegáns savtartalmú. Jellemzően gyümölcsös illatú, aromájú, üde jellegű. Frissítő pezsgéssel.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, vagy max. 12 óra áztatás nincs	nincs
2.	Rozé	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, musttisztítás nincs	héjon erjesztés nincs
3.	Siller	8 órás áztatás nincs	nincs
43.	Vörös	minimum 4 nap héjon erjesztés nincs	nincs
54.	Kékfrankos „Classic”	minimum 4 nap héjon erjesztés 85-90%-ban Kékfrankos szőlőfajta használandó	édesítés
65.	Prémium fehér	A szüret napján kell a szőlőt feldolgozni, vagy max. 12 órát áztatni. Forgalomba hozatal legkorábban: szüretet követő év márc. 1. Palackozás után legalább 4 hétig palackban érlelés	a must javítás (kivéve finomított mustsűrítménnyel) Folyamatos prés használata, édesítés
76.	Prémium vörös	A héjon erjesztés minimum 4 napon át kell, hogy tartson. Forgalomba hozatal legkorábban: szüretet követő év augusztus 1. Palackozás után legalább 4 hétig palackban érlelés	a must javítás (kivéve finomított mustsűrítménnyel) Folyamatos prés használata, édesítés
8.	Prémium-kékfrankos	A héjon erjesztés minimum 4 napon át kell, hogy tartson. 100%-ban Kékfrankos szőlőfajta használandó	a must javítás (kivéve finomított mustsűrítménnyel)

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	palackos erjesztés nincs	a szén-dioxid hozzáadása nincs
2.	Rozé	palackos erjesztés nincs	a szén-dioxid hozzáadása nincs
3.	Vörös	palackos erjesztés	a szén-dioxid hozzáadása

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

7. változat,

amely a 2026. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, vagy max. 12 óra áztatás nincs	<u>nincs</u>
2.	Rozé	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, musttisztítás, nincs	<u>nincs</u>

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. Művelésmód:

- a. ~~2010. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: bármilyen~~
 b. ~~2010. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében:~~
- i. ~~ernyőművelés,~~
 - ii. ~~bakművelés,~~
 - iii. ~~alacsony kordon,~~
 - iv. ~~középmagas kordon,~~
 - v. ~~magas kordon,~~
 - vi. ~~soproni szálvesszős,~~
 - vii. ~~sylvoz~~
 - viii. ~~Moser~~
 - ix. ~~Guyot~~

2. Ültetvénysűrűség:

- a. ~~2010. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: bármilyen~~
 b. ~~2010. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében: min. 3300 tő/ha, max. 10%-os tőkehiány~~

Bortípus		Művelésmód/ ültetvénysűrűség 2010. augusztus 1. előtt telepített ültetvények esetében:	Művelésmód/ ültetvénysűrűség 2010. augusztus 1. és 2024 július 31. között telepített ültetvények esetében:	Művelésmód/ ültetvénysűrűség 2024. augusztus 1. után telepített ültetvények esetében:
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	Fehér Rozé Siller Vörös Kékfrankos „Classic” fehér pezsgó rozé pezsgó fehér szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	bármilyen	ernyőművelés, bakművelés, alacsony kordon, középmagas kordon, magas kordon, soproni szálvesszős, sylvoz Guyot min. 3300 tőke/ ha max. 10% tőkehiány	ernyőművelés, bakművelés, alacsony kordon, középmagas kordon, magas kordon, soproni szálvesszős, sylvoz Guyot min. 3300 tőke/ ha max. 10% tőkehiány
9.	rozé szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor			
10. 11.	Prémium fehér Prémium vörös	bármilyen	ernyőművelés, bakművelés, alacsony kordon, középmagas kordon, magas kordon, soproni szálvesszős, sylvoz, Guyot min. 3300 tőke/ ha max. 10% tőkehiány	ernyőművelés, bakművelés, alacsony kordon, középmagas kordon, soproni szálvesszős, sylvoz, Guyot min. 4000 tőke/ ha max. 10% tőkehiány

7. változat,

amely a 2026. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

3.1. A szüret módja: gépi vagy kézi

4.2. A szüret időpontjának meghatározása: A [Hegyközségi Tanács](#) [hegyközség](#) a termelők és felvásárlók képviselőivel egyeztetve ~~javaslatot tesz a Hegyközségek felé a szüret kezdetének időpontjára, melynek figyelembevételével a Hegyközségek döntenek~~ ~~dönt~~ a szüret kezdetéről. A szüret időpontját a [hegyközségek](#) [hegyközség](#) hirdetmény útján, és ~~honlapjukon teszik~~ [honlapján teszi](#) közzé.

5.3. A szőlő minősége (minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve)**1. BOR**

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol)
1.	Fehér	14,9 16,8	9,0 10,5
2.	Rozé	14,9 16,8	9,0 10,5
3.	Siller	14,9 16,8	9,0 10,5
4.	Vörös	14,9 16,8	9,0 10,5
5.	Kékfrankos „Classic”	14,9 16,8	9,0 10,5
6.	Prémium fehér	19	12,08
7.	Prémium vörös	19	12,08
8.	Prémium-kékfrankos	19	12,08

2. PEZSGÓ

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
1.	Fehér	14,9	9,0
2.	Rozé	14,9	9,0
3.	Vörös	14,9	9,0

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
1.	Fehér	14,9	9,0
2.	Rozé	14,9	9,0

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Ágfalva, Cák, Csepreg, Felsőcsatár, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Lukácsháza, Nagycenk, Sopron, Vaskeresztes települések

szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú [határrészei/területei](#).

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam kézi szüret esetében	Maximális hozam gépi szüret esetében
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor, 143-q 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor, 143-q 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
3.	Siller	100 hl/ha seprős újbor, 143-q 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
4.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor, 143-q 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
5.	Kékfrankos „Classic”	100 hl/ha seprős újbor, 143-q 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
6.	Prémium fehér	2 kg/ tőke és 8 t/hektár szőlő, vagy 60 hl/ha seprős újbor, 80-q t/hektár szőlő	1,9 kg/ tőke és 7,7 t/hektár szőlő, vagy 60 hl/ha seprős újbor
7.	Prémium vörös	2 kg/ tőke és 8 t/hektár szőlő, vagy 60 hl/ha seprős újbor, 80-q t/hektár szőlő	1,9 kg/ tőke és 7,7 t/hektár szőlő, vagy 60 hl/ha seprős újbor

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális hozam kézi szüret esetében	Maximális hozam gépi szüret esetében
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor, 143-q 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor, 143-q 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő	

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam kézi szüret esetében	Maximális hozam gépi szüret esetében
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor, 143-q 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor, 143-q 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbor, 13,8 t/hektár szőlő

7. változat,

amely a 2026. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelíni veltelini , Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Piros veltelini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc , Sárga muskotály, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zengő, Zenit, Zöld veltelini
2.	Rozé	Bibor kadarka , Blauburger, Blauer Frühburgunder , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Dornfelder , Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Néró , Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
3.	Siller	Bibor kadarka , Blauburger, Blauer Frühburgunder , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Néró , Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
43	Vörös	Bibor kadarka , Blauburger, Blauer Frühburgunder , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cabernet Dorsa , Domina, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Néró , Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
54	Kékfrankos „Classic”	Bibor kadarka , Blauburger, Blauer Frühburgunder , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cabernet Dorsa , Domina, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt
65	Prémium fehér	Chardonnay, Furmint, Irsai Olivér , Királyleányka, Korai piros veltelíni veltelini , Leányka, Pinot blanc, Sauvignon blanc , Sárga muskotály Muskotály , Tramini, Zenit, Zöld veltelíni veltelini ,
76	Prémium vörös	Blauburger , Cabernet Franc franc , Cabernet sauvignon, Dornfelder , Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán , Zweigelt
8.	Prémium kékfrankos	Kékfrankos

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelíni veltelini , Pinot blanc, Pinot Noir, Rajnai rizling, Sauvignon blanc , Sárga muskotály, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni veltelini
2.	Rozé	Blauburger , Cabernet franc , Cabernet sauvignon , Kékfrankos , Merlot , Pinot noir , Syrah , Zweigelt
32.	VörösRozé	Chardonnay , Cserszegi fűszeres , Ezerfürtű , Furmint , Generosa , Irsai Olivér , Királyleányka , Korai piros veltelini , Leányka , Nektár , Olasz rizling , Ottonel muskotály , Pátia , Pinot blanc , Piros veltelini , Rajnai rizling , Rizlingszilváni , Sauvignon , Sárga muskotály , Semillon , Szürkebarát , Tramini , Viognier , Zengő , Zenit , Zöld veltelini , Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina , Dornfelder , Kadarka , Kékfrankos, Merlot, Néró , Pinot noir, Syrah, Tannat , Turán , Zweigelt

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Blauburger , Cabernet franc , Cabernet sauvignon , Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Domina , Dornfelder Ezerfürtű , Furmint, Generosa , Irsai Olivér, Kadarka , Kékfrankos , Kékoportó , Királyleányka, Korai piros veltelíni , veltelini , Leányka , Merlot , Nektár , Néró , Pinot noir , Olasz rizling , Ottonel muskotály , Pátia , Pinot blanc, Piros veltelini , Rajnai rizling, Rizlingszilváni , Sauvignon blanc , Sárga muskotály, Semmelion , Syrah Szürkebarát , Tannat , Turán , Tramini, Vioginer Zweigelt ,

7. változat,

amely a 2026. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

		Zengő , Zenit , Zöld veltelini , veltelini , Zöld veltelini
2.	Rozé	Blauburger , Cabernet franc , Cabernet sauvignon , Chardonnay , Cserszegi fűszeres , Domina , Dornfelder , Ezerfürtű , Furmint , Generosa , Irsai Olivér , Kadarka , Kékfrankos , Kékoportó , Királyleányka , Korai piros veltelini , Leányka , Merlot , Néró , Nektár , Olasz rizling , Ottonel muskotály , Pátria , Pinot blanc , Pinot noir , Piros veltelini , Rajnai rizling , Rizlingszilváni , Sauvignon , Sárga muskotály , Semillon , Syrah , Szürkebarát , Tannat , Tramini , Turán , Viognier , Zengő , Zenit , Zöld veltelini , Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A Soproni- és Kőszegi-hegység kifutó lankáin található a szőlők. Az ültetvények 150 és 400 m magasan a tengerszint felett helyezkednek el.

A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatóak löszös, sőt erősen kötött agyagtalajok is. Magas a köves területek aránya, ahol pala, mészkő, kalcit illetve kvarcit található. A borvidék klímájára jelentős befolyással bír a Fertő-tó. Kiegyenlített, nem túl hideg tél és mérsékelt meleg nyár valamint az általában szép hosszú őszt biztosítják a jó termést. A területek általában észak- és dél-nyugatiak, kevésbé fagyzosak. A szelek miatt a páratartalom alacsony, kivéve a Fertő-medencét, ahol az őszi reggeli párasodás aszúsodást segít elő. Évi napszám 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.

~~A Soproni- és Kőszegi-hegység kifutó lankáin található a szőlők. Az ültetvények 150 és 400 m magasan a tengerszint felett helyezkednek el.~~

~~A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatóak löszös, sőt erősen kötött agyagtalajok is. Magas a köves területek aránya, ahol pala, mészkő, kalcit illetve kvarcit található. A borvidék klímájára jelentős befolyással bír a Fertő-tó. Kiegyenlített, nem túl hideg tél és mérsékelt meleg nyár valamint az általában szép hosszú őszt biztosítják a jó termést. A területek általában észak- és dél-nyugatiak, kevésbé fagyzosak. A szelek miatt a páratartalom alacsony, kivéve a Fertő-medencét, ahol az őszi reggeli párasodás aszúsodást segít elő. Évi napszám 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.~~

b) Emberi tényezők:

A soproni borvidékterület kedvező fekvésének köszönhetően Magyarország egyik legrégebb történelmi hagyományokkal rendelkező bortermelő vidéke. Le-Régészeti feltárások alapján bizonyított, hogy le. 300-ban a kelták idejében is szőlőtermelés -folyt már e vidéken. A Rómaiak, majd a kora középkorban is jelentős volt a bortermelésbortermelés és kereskedelem. Városaink gazdagságát-A vidék felemelkedése, polgári jómódja is nagyrészt a borkereskedelemnek köszönhetik.Fontosennek köszönhető. A város németajkú szőlőtermeléssel foglalkozó polgárai -akiket poncichtereknek hívtak - fontos és jelentős szerepet játszottak a város életében. Írásos források alapján már a borvidék történelmébeXVI. században is készültek a poncichterek szőlővel, borral foglalkozók szerepe, akiket tréfásan babtermelőknek is hívtak. Kiemelkedő jelentőségű továbbá a Kőszegi szőlő-jövésének könyve, melyben 1740. óta minden év április 24-i szőlőhajtások állapotát rajzolják le.bécsi és budai udvarokban igen nagyra értékelt aszúborok.

Napjainkban is fontos szerepet játszik a bor, különösen az idegenforgalomban és a borturizmusban. Jelentős a szőlőtermelésben, borászatban tevékenykedők száma, akik komoly részt vállalnak környezetük megőrzésében, szépségeiszépségeinek megőrzésében. Nem elhanyagolható a szerepük a környezet egészséges megtartásában, a fenntartható fejlődés

megvalósításában. [A térség jelentős része a Fertő- Neusiedler See kultúrtájként világörökségi terület.](#)

2. A borok leírása:

A [borvidékterület](#) alkalmas mind száraz és édes fehér-, könnyed rozé-, valamint könnyed és testes vörösborok készítésére. [A szőlő jól beérik.](#)

A soproni borok legfontosabb jellemzője a gyümölcsösség (friss és aszalt gyümölcsök is: meggy, cseresznye, fekete ribizli, vadszeder) és az élénk savérzet. Ezt sok esetben kiegészítik az érlelési illatok és ízek, valamint az ásványosság. Az édes borok bizonyos évjáratokban botrytiszes jelleget hordoznak.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A [soproni bor minősége és jellemzői a jelen termékleírásban meghatározott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti környezetés emberi tényezőknek köszönhetőek \(terroir\).](#)

[A soproni borok jellegét nagyban meghatározza az Alpok nyúlványai és a Kisalföld találkozásközelsége, a Fertő tó hőkiegyenlítő hatása, a változatos talajképző alapkőzet és a többi dunántúli területnél hűvösebb, de kiegyensúlyozottabb klíma, amelyre jellemzőek a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti jelentősebb különbségek.](#)

[A termőterület alkalmas a könnyű testű, friss, üde savakkal rendelkező, gyümölcsös \(friss és aszalt gyümölcsök is: meggy, cseresznye, fekete ribizli, vadszeder\) ízvilágú borok mellett az elegáns, hosszú lecsengésű, jól érlelhető fehér és vörösborok készítésére is. A hűvös klíma, az alapkőzet jellege biztosítja a borok gerincét alkotó savat, míg a prémium kategóriában a késői szüreti időpont az ízgazdagságot. Az alapkőzetből adódó mineralitás valamennyi borra jellemző. Az édes borok bizonyos évjáratokban botrytiszes jelleget hordoznak.](#)

[A soproni borok jellemzőit meghatározza a vidékre jellemző három éghajlati hatás találkozása. A szubalpin-szubatlanti éghajlat, az Alpok hatása biztosítja a megfelelő mennyiségű csapadékot, a mérsékelt teleket, valamint a vegetáció során a hűvös éjszakák által segít megőrizni a harmonikus savtartalmat. Szintén ez a klimatikus hatás érvényesül a vaskeresztesi körzetben is.](#)

[A Fertő- tó hőkiegyenlítő hatása a part menti fekvésekben szubmediterrán viszonyokat teremt, mely a vegetációs idő hosszúságában, a hőösszegekben is megnyilvánul. A tó medencéjében kialakuló páráviszonyok ideális feltételeket biztosítanak botrytiszes borok készítéséhez is.](#)

[A domborzati és talajviszonyok, a kiegyenlített klíma, a Fertő-tó nagy vízfelülete e terület alkalmasságát biztosítja kiváló borok termelésére. Ennek köszönhetően biztosított az itt](#)

termőviszonyok eltérőek a különböző területeken. A Fertő- tó közvetlen közelében található területek alja alig van magasabban a tó szintjénél (115 m) még a dombtetőig felkúszó szőlők kellő sav- és cukortartalmaennél mintegy 100 méterrel magasabban helyezkednek el. A Soproni- medence túfelén pedig az Alpokalja lankáin találhatóak a szőlőterületek 200 méter körüli tengerszint feletti magasságban. A térség déli területein a Vas-hegy 400 méteres csúcsa alatt elhelyezkedő domboldalon folyik a szőlőtermesztés. A domborzati viszonyok ugyancsak a feszes szerkezetű, jó savú és elegáns borok termelését segítik elő.

A Fertő-tó medencéjében az őszi reggeli párasodás következtében a botrytis is megjelenik. A soproni borok sajátossága szempontjából szerepe van a talajnak, elsősorban azt meghatározó alapkőzetnek. A Soproni-hegység talaját a földtörténeti ókorban keletkezett kristályos gneisz és csillámpala alkotja, amelyet miocén kavics, agyag, mállott mészkő és homokkő fed. A későbbi korokban ezekre a rétegekre löszös vályogtalaj és humuszban gazdag barna erdőtalaj rakódott. Ez nagyban hozzájárul ahhoz, hogy feszes savszerkezetű borok születhessenek. A köves területeken termelt szőlőből készült borokban meghatározó jegy az ásványosság, érlelt borok esetén a vajas textúra.

Mivel a bor régóta nagy szerepet játszik az idegenforgalomban, fontos, hogy egy-egy bortermelő többféle bort tudjon kínálni vendégei részére. Ennek köszönhető, hogy a domináns vörösborok mellett száraz és édes fehérborok, rozék, valamint pezsgők is a borvidék kínálatát gazdagítják.

Az éghajlati körülmények, valamint a fogyasztói preferenciák az elmúlt évszázadokban többször átstrukturálták a fajtaszerkezetet. A filoxéravész előtti időkben a területen döntően késői szüretelésű fehérborokat, illetve siller borokat állított elő, a XIX. század végétől a Kékfrankos lett a térség fő fajtája. A hagyományos veltelini fajtakör mellett számos fajta lett itt új hazára az elmúlt évszázad során, melyek egyedi karakterű, jó minőségű borokat adnak.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A Soproni és Kőszegi hegység kifutó lankáin találhatóak a szőlők. Az ültetvények 150 és 400 m magasan a tengerszint felett helyezkednek el.

A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatóak löszös, sőt erősen kötött agyagtalajok is. Magas a köves területek aránya, ahol pala, mészkő, kalcit illetve kvarcit található. A borvidék klímájára jelentős befolyással bír a Fertő-tó. Kiegyenlített, nem túl hideg tél és mérsékelt meleg nyár valamint az általában szép hosszú őszt biztosítják a jó termést. A területek általában észak- és dél-nyugatiak, kevésbé fagyzugosak. A szelek miatt a páratartalom alacsony, kivéve a Fertő-medencét, ahol az őszi reggeli párasodás aszúsodást segít elő. Évi napszám 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.

A VII. A. 1. a. pontban leírtakkal egyező.

b) Emberi tényezők:

A soproni borvidék kedvező fekvésének köszönhetően Magyarország egyik legrégebb történelmi hagyományokkal rendelkező bortermő vidéke. le. 300-ban a kelták idejében is szőlőtermelés folyt már e vidéken. A Rómaiak, majd a kora középkorban is jelentős volt a bortermelés és kereskedelem. Városaink gazdagságát nagyrészt a borkereskedelemnek köszönhetik. Fontos és jelentős a borvidék történelmébe a poncichterek szőlővel, borral foglalkozók szerepe, akiket tréfásan babtermelőknek is hívtak. Kiemelkedő jelentőségű továbbá a Kőszegi szőlő jövésék könyve, melyben 1740. óta minden év április 24-i szőlőhajtások állapotát rajzolják le.

Napjainkban is fontos szerepet játszik a bor, különösen az idegenforgalomban és a borturizmusban. Jelentős a szőlőtermelésben, borászatban tevékenykedők száma, akik komoly részt vállalnak környezetük megőrzésében, szépségei megőrzésében. Nem elhanyagolható a szerepük a környezet egészséges megtartásában, a fenntartható fejlődés megvalósításában.

Az első világháborút megelőzően a térség akkori tágabb területén (Sopron- Pozsony- Ruszt) számos helyen készültek és készülnek most is kiváló minőségű pezsgők, melyek a monarchia minden szegletébe eljutottak, de különösképpen a bécsi fogyasztók körében voltak igen kedveltek.

A termék sikere az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának, és ismertségének köszönhető. A soproni pezsgő alapvetően tradicionális eljárással, palackban erjesztéssel készül, amelynek következtében az elsődleges gyümölcsös illatok mellett a másodlagos ízek és zamatok is szépen kialakulnak.

2. A borok leírása:

A soproni pezsgők közös jellemzője gyümölcsös illat és zamatgazdagság/zamatgazdagság, ízére az érettség és több évi érlelés után a komplexitás a/ze palackos erjesztés és érlelés esetén kiegyesülhet az autolízisre jellemző másodlagos aromajegyekkel. Illata az elnevezésre jellemző, gyöngyözése finom és tartós.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A természeti környezet az Alpok nyúlványai és a Kisalföld találkozási pontja, a változatos domborzati és talajviszonyok, a kiegyenlített klíma, a Fertő-tó nagy vízfelülete e terület alkalmasságát biztosítja kiváló borok termelésére. Ennek köszönhetően biztosított az itt termő szőlők kellő sav- és cukortartalma.

A Fertő-tó medencéjében az őszi reggeli párásság következtében a botrytis is megjelenik. A köves területeken termelt szőlőből készült borokban meghatározó jegy az ásványosság.

Mivel a bor régóta nagy szerepet játszik az idegenforgalomban, fontos, hogy egy-egy bortermelő többféle bort tudjon kínálni vendégei részére. Ennek köszönhető, hogy a domináns vörösborok mellett száraz és édes fehérborok, rozék, valamint pezsgők is a borvidék kínálatát gazdagítják.

A meszes alapkőzetek, a hűvösebb nyárvégi, őszi reggelek kiválóan alkalmas körülményeket teremtenek a pezsgő alapborainak elkészítéséhez.

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A Soproni- és Kőszegi-hegység kifutó lankáin található a szőlők. Az ültetvények 150 és 400 m magasan a tengerszint felett helyezkednek el.

A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatóak löszös, sőt erősen kötött agyagtalajok is. Magas a köves területek aránya, ahol pala, mészkő, kalcit illetve kvarcit található. A borvidék klímájára jelentős befolyással bír a Fertő-tó. Kiegyenlített, nem túl hideg tél és mérsékelt meleg nyár valamint az általában szép hosszú ősz biztosítja a jó termést. A területek általában észak- és dél-nyugatiak, kevésbé fagyzugosak. A szelek miatt a páratartalom alacsony, kivéve a Fertő-medencét, ahol az őszi reggeli párasodás-aszúsodást segít elő. Évi napszám 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.

[A VII. A. 1. a. pontban leírtakkal egyező.](#)

b) Emberi tényezők:

A szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyöző bor viszonylag új termék a [borvidékterületen](#), bár bizonyos előzményeket a pezsgőkészítés már jelentett. A termék piaci bevezetése ígéretes, a fogyasztói igények e termék iránt fennállnak.

A termék minőségét a [borvidékterület](#) szőlő-bortermelőinek hosszú időre visszanyúló tapasztalataira és az új technológiák ismeretére alapuló tudása biztosítja. A termék készítői nagy gondossággal választják ki a szüret optimális időpontját, amely kulcsa az elsődleges szőlő íz- és aroma anyagok megőrzésének, a jellemző üde és frissítő jelleg megjelenésének.

2. A borok leírása:

A szén-dioxid hozzáadásával készülő borok a szigorú reduktív technológia termékei, amely eljárás biztosítja a [komplex](#) gyümölcsös, esetenként kicsit virágos jelleg jelenlétét. A talaj- és klíma adottságokból fakadóan élénk savkarakter érződik, ezáltal olyan friss ízérzet keletkezik, amelyet a hozzáadott szén-dioxid felerősít.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A [borvidékterület](#) Észak-Dunántúlon található, a földrajzi fekvés mellett az éghajlatot nagymértékben befolyásolja a Fertő-tó kiterjedt vízfelülete és az [Alpokalpok](#)-aljai közelség. Szeles időszakok járulnak hozzá a fertőzések elkerüléséhez, együttesen e hatások adják a lehetőséget az egészséges szőlő alapanyag termeléséhez.

Talaja változatos, meszes, löszös területek éppúgy megtalálhatók, mint a barna erdőtalaj, magas a köves területek aránya, így a szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyözőbor alapját nyújtó fajta természetű. A talaj, a klíma és a fajta együtt eredményezi a már említett üde, elegáns savtartalom kialakulását.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés a borok esetében helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel
- Jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, szabályozottan használható kifejezések:

A. BOR

Borászati termék	Első szüret/ Virgin vintage	Újbor - prim őr/ újbor	Szüretlen Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Muzeális bor	Küvé/ Cuveé- küvé/ Házasítás	Jégbor Classic- klassziku s	Jégbor or	Száraz, félszáraz, édes, félédes, édes	Késői szüret
Fehér	+	+	-+	+_-	+_-	+	+_-	+_-	+	+_-
Rozé	-+	+	-+	+_-	-	+	-	+_-	+	+_-
Siller	-+	+	-+	+_-	-	+	-	+_-	+	+_-
Vörös	+	+	+	+_-	+_-	+	+_-	+_-	+	+_-
Kékfrankos „Classic”	+	+	+	+_-	+	-	+_-	+_-	+	+_-
Prémium fehér	+	+_-	-+	+	+	+	+	+	+	+
Prémium vörös	+	-	+	+_-	+	+	+_-	+_-	+	+_-
Prémium kékfrankos	+	-	+	+	+	-	+	+	+	+

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

B. PEZSGÓ

Borászati termék	MuskotályElső szüret	Újbor - primőr Cuveé/ küvé	SzüretlenPalackban erjesztett	Töppedt szőlőből készültNyerspezsgő	Muzeális borCréman	Cuveé - küvéblanc de blanc	Classic-klasszikusblanc de noir
Fehér	-+	-+	+	-+	-+	+	-+
Rozé	-+	-+	+	-+	-+	+_-	-
Vörös	-	-	+	-	-	+	-

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

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Borászati termék	Első szüret	Újbor-primőr	Cuveé-küvé	Száraz, félszáraz, félédes, édes
Fehér	-+	-+	+	+
Rozé	-+	-+	+	+

7. változat,

amely a 2026. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

c) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük különös szabályai:

~~i. Települések és település részek nevei: Ágfalva, Csepreg, Felsőcsatár, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Lukácsháza, Nagycenk, Sopron, Sopron-Balf, Vaskeresztes~~

~~ii. Soproni /Körzet/Bor: Ágfalva, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Nagycenk, Sopron, Sopron-Balf~~

~~Vaskeresztesi /Körzet/Bor: Felsőcsatár, Vaskeresztes~~

i. Dűlőnevek: A lehatárolt termőhelyet alkotó települések nevei (IV. pontban szereplő települések) neve bármely terméken feltüntethető.

ii. A Kékfrankos Classic és a Prémium fehér borok címkéjén az alábbi dűlőnevek tüntethetők fel:

1. Sopron: Dudles, Frettner, Hard, Hamler, Kogl, Rotheper, Steiner, Steiger, Weidengrund,
2. Fertőboz: Apollónia-földek, Gradina, Uradalmi-birtok
3. Harka: Kogl, Nap-hegy
4. Fertőrákos: Savanyú-kút/Sauerbrunn, Új-hegy/Neuberg
5. Fertőszentmiklós: Arany-hegy, Új-hegy, Közép-dűlő,
6. Fertőszéplak: Szentháromság
7. Ágfalva: Pótlék-dűlő, Vasút-dűlő
- ~~8. Kőszeg: Borsmonostori-dűlő, Guba-hegy, Kövi-dűlő, Napos-tető,~~
8. Vaskeresztes: Bargl, Hummerberg, Kfangen, Niederberg, Stirgrom, Waller
9. Nagycenk: Hard
10. Kópháza: Hard
11. Csepreg: Bene-hegy, Hanga, Rámok,
12. Felsőcsatár: Glavica, Vas-hegy.

iii. Prémium vörösbor készítése csak az alábbi dűlőkön termelt szőlőkből készíthető és ezek kerülhetnek feltüntetésre:

1. Sopron: Frettner, Hard, Hamler, Rotheper, Steiner, Steiger, Weidegrund,
2. Vaskeresztes: Bargl, Hummerberg, Kfangen, Niederberg, Stirgrom, Waller
3. Felsőcsatár: Glavica, Vas-hegy

iv. Dűlőnév feltüntetésének további feltételei:

1. az érintett település nevének feltüntetése kötelező a dűlő név használata esetén.

~~d)a) Az évjárat feltüntetése a borok esetében kötelező.~~

2. minimális eredetazonosság: 95%.

i.v. A Fertő-tó menti dűlőkben termelt borok címkéin a Fertőmenti „Fertő parti” kifejezés is feltüntethető (Steiner, Steiger, Harmler, Frettner, Rotheperer, Weidengrund, Savanyú-kút/Sauerbrunn-), abban az esetben, ha a borkészítés során felhasznált szőlő legalább 85%-ban ezekből a dűlőkből származik

d) Az évjárat feltüntetése a borok esetében kötelező.

e) A Kékfrankos Classic, és Prémium fehér és a Prémium vörös borok, valamint pezsgők esetében egy fajtanév feltüntetése esetén a fajtaazonosság minimális mértéke 90%.

f) A Kékfrankos „Classic”, prémium fehér, valamint a prémium vörösborok hát vagy hascímkéjén fel kell tüntetni a soproni borvidék 1. ábrán látható logóját.

A szabályos (fektetett vagy állított négyzetlap, vagy téglalap alakú) címkék esetében a címke jobb alsó sarkába, szabálytalan formájú (tépett alsó szélű, romboid, sarkára állított négyszög alakú, ovális stb.) címke esetén a logót a címke formájától függően, de annak alsó harmadában kell elhelyezni. A grafikai elem színében a címkével harmonizálhat, szélessége minimum 20 mm. A címkébe integrált védjegy helyettesíthető öntapadós címkével.



Kékfrankos „Classic” prémium fehér, valamint a prémium vörösborok esetén kell alkalmazni.

2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

a) Palackos bor esetén üveg és műanyag minden formája használható, a hatályos jogszabályok szerint. Értékesítés esetén a viszonteladó is végső fogyasztónak számít.

a) borok pincéből vagy termelői borkimérésből végső fogyasztó részére történő értékesítés esetén bármely anyagú és kiszerelésű tárolóedény felhasználható.

b) A prémium borokra vonatkozó előírások:

Prémium fehér és prémium vörösbor csak üveg palackba tölthető. A prémium jelző kizárólag a termékleírás szerint készült borok címkéjére kerülhet fel. Üvegpalackban értékesíthető. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját borászati üzemben, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

Bortípus	Címke	Zárás	Palack
Prémium Fehér	Címkébe integrált, vagy felragasztott védjegy *	Csavarzár, parafadugó, üvegdedugó	Burgundi palack min. 400 g/pal
Prémium Vörös	Címkébe integrált, vagy felragasztott védjegy *	Csavarzár, parafadugó, üvegdedugó	Zöld burgundi palack min. 400 g/pal

*: [Az egységes termékmegjelenés érdekében a védjegy adattartalmát, formátumát és kivitelezőjét a Soproni Borvidék Hegyközsége határozza meg.](#)

3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: [Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága Soproni Borvidék Borbíráló Bizottság](#)

4. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül:

- a) Az Osztrák Köztársaság területén található „Neusiedlersee”, „Neusiedlersee-Hügelland”, „Mittelburgenland”, „Südburgenland” borvidékek
- b) Győr-Moson-Sopron megye: A Soproni járás települései, ~~valamint Bakonypéterd, Écs, Felpéc, Győr-Ménfőcsanak, Gyórság, Gyórszemere, Győrújbarát, Kajárpéc, Lázi, Nyalka, Nyúl, Pannonhalma, Pázmándfalu, Ravazd, Tényő;~~
- c) Vas megye: A Kőszegi és a Szombathelyi járás települései, ~~valamint Borgáta, Celldömölk, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri, Bérbaltavár~~
- d) ~~Zala megye: Balatongyörök, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Rezi, Várvolgy, Vonyarcvashegy, Bak, Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Eszteregnye, Homokkomárom, Kerkateskánd, Lenti, Letenye, Magyarszerdahely, Murarátka, Muraszemenye, Nagykanizsa, Rigyác, Söjtör, Szécsi-sziget, Tormafölde, Valkonya, Zajk, Csáford, Dióskál, Egeraracs, Galambok, Garabonc, Miháld, Nagyrada, Orosztony, Pakod, Sármellék, Szentgyörgyvár, Vindornyalak, Vindornyaszlós, Zalabér, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó, Zalaszentgrót, Tekenye;~~
- e) ~~Veszprém megye: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca, Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszlós, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka, Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uzsa, Zalahaláp, Csabrendek, Sümeg, Sümegprága, Balatonhenye, Hegyesd, Köveskál, Mindszentkál, Monostorapáti, Szentbékáll;~~
- f) ~~Komárom-Esztergom megye: Ászár, Bársonyos, Császár, Csép, Ete, Kerékteleki, Kisbér, Nagyigmánd, Vérteskethely, Baj, Bajót, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Kesztlök, Kocs, Lábatlan, Mocs, Neszmély, Nyergesújfalu, Mogyorósbánya, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vértesszlós településein.~~

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:

a) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346 09 30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@nebih.gov.hu

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

b) Megyei Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 896 352

e-mail: kecskemet-elelmiszer@bacs.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 795 977

e-mail: pecs.ebao@baranya.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 540 240

e-mail: bekescsaba.elelmiszer@bekes.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 46 530 480

e-mail: allategeszsegugy.miskolc@borsod.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 62 681 070

e-mail: borka.attila@csongrad.gov.hu

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
Tel.: +36 22 511 160
e-mail: allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: +36 96 795 090
e-mail: elelmszerlanc.gyor@gyor.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 52 505 813
e-mail: debrecen.elbao@hajdu.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: +36 36 510 442
e-mail: foallatorvos.eger@heves.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 56 516 810
e-mail: szolnok.jarasihivatal@jasz.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 34 513 916
e-mail: elba-tatabanya@komarom.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: +36 32 521 514
e-mail: ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: +36 1 236 3990
e-mail: erd-elelmszer@pest.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.
Tel.: +36 82 795 628
e-mail: elelmszer@kaposvar.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.
Tel.: +36 42 508 467
e-mail: nyiregyhaza@szabolcs.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 74 451 535
e-mail: bonyhad-elelmszerlanc@tolna.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.
Tel.: +36 94 506 847
e-mail: eba.szombathely@vas.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
Tel.: +36 88 550 332
e-mail: veszprem.elelmszer@veszprem.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.
Tel.: +36 92 549 280
e-mail: zalaegerszeg-aeu@zala.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek 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 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		Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa Hegyközsége
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa Hegyközsége
Pincetechnológia	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa Hegyközsége
II. Évjaratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa Hegyközsége
Szüret	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa Hegyközsége
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa Hegyközsége
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés	Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa Hegyközsége
Bor származását igazoló dokumentum		Első borszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalmi hozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés	Első borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa Hegyközsége
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója