

A  
**BALATON-FELVIDÉK**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**4. változat,**

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

**Tartalomjegyzék**

A termékleírás benyújtójának adatai.....	1
I. NÉV .....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA .....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	6
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET .....	8
V. MAXIMÁLIS HOZAM .....	9
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	10
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	11
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	17
IX. ELLENŐRZÉS.....	21
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	25

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

cím: 8312 Balatonederics, Kossuth L. u. 72/A.

e-mail cím: bederics@t-online.hu

## I. NÉV

### **Balaton-felvidék**

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

Változat: Balaton-felvidéki

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkohol- tartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkohol- tartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [mg/l]
1.	Fehér	9,0	4,0 – 11	9,0 – 16,0	1,08
2.	Rozé	9,0	4,0 – 11	9,0 – 16,0	1,08
3.	Vörös	9,0	4,0 - 11	9,0 – 16,0	1,2
<p>Maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.            Maximális illósav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.            Maximális összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.            „Válogatott szüretelésű bor”, „késői szüretelésű bor” hagyományos kifejezés, valamint „töppedt szőlőből készült bor” és „jégbor” korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetésére esetén a megengedett maximális illósav-tartalom 2,0 g/liter.</p>					

#### b). Érzékszervi jellemzők

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

### 2. PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

#### 4. változat,

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

## a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav tartalom [g/l]	Széndioxid túlnyomás (20°C-on)
1.	Fehér	10,0	4,6-10,0	10,0	1,08	min. 3,5 bar
2.	Rozé	10,0	4,6-10,0	10,0	1,08	min. 3,5 bar
3.	Vörös	10,0	4,6-10,0	10,0	1,08	min. 3,5 bar
Maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint. Maximális összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.						

## b). Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Főként fehér színben készül, határozott, élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú, de színe a halvány sárgától az aranyáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal. A második alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a köstölés teljes folyamatát.
2.	Rozé	Színe a világos hagymahéjtól a világos pirosig terjedhet. Ízében és illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös, visszafogott virágos, málna, erdei piros bogyós gyümölcsök és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, mint például egy kevés keksz, briós, amihez kellemes savegyensúly társul.
3.	Vörös	Rubinvörös szín jellemzi, mely vörös és bíbor színű tónusokkal egészülhet ki. Illatára a piros húsú gyümölcsök markáns dominanciája jellemző, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal.

## 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

## a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes sav-tartalom [g/l]	Tényleges alkohol-tartalom [%vol]	Szén-dioxid túlnyomás 20°C-on
1.	Fehér	9,0	4,0 – 11	9,0 – 16,0	1-2,5
2.	Rozé	9,0	4,0 – 11	9,0 – 16,0	1-2,5
3.	Vörös	9,0	4,0 – 11	9,0 – 16,0	1-2,5
Maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint. Maximális illósav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.					

## 4. változat,

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

Maximális összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.

## b) Érzékszervi jellemzők

	<b>Bortípus</b>	<b>Érzékszervi jellemzők</b>
1.	Fehér	Határozottan élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú, elsősorban zöld alma és citrus jellegű szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok, visszafogott gyöngyözéssel. Színében aransárga színjegyek dominálnak.
2.	Rozé	Határozottan élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú, ropogós, elsősorban friss málna, eper jellegű szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok, visszafogott gyöngyözéssel. Színére a világos lazacszín jellemző.
3.	Vörös	Határozottan élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú, cseresznye, akár meggy, piros- és kék bogyós gyümölcs jellegű szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok, visszafogott gyöngyözéssel. Színében a rubintos színjegyek meghatározók.

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

##### 1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1	Fehér	Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.	
2	Rozé	Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.	
3	Vörös	Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.	

##### 2. PEZSGŐ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1	Fehér	Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.	
2	Rozé	Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.	
3	Vörös	Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.	

##### 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1	Fehér	Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.	
2	Rozé	Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.	
3	Vörös	Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.	

#### B. A szőlőtermesztés szabályai:

##### 1. Művelésmód, ültetvénysűrűség:

###### a. Új ültetvények:

- i. tőkesűrűsg: legalább 3 300 tő/ha.
- ii. művelésmód: Sylvoz, Moser (javított Moser), Guyot művelés, ernyőművelés, alacsonyordon művelés, középmagas kordon, magas kordon, bak- és fejművelés

###### b. 2010. augusztus 1. előtt telepített, meglévő szőlőültetvények esetében, azok sűrűségétől és művelésmódjától függetlenül, az onnan származó szőlőből, a szőlőültetvény termésben tartásáig készülhetnek Balaton-felvidéki oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok.

##### 2. A szüret módja: gépi vagy kézi, dűlőnév feltüntetése esetén kézi, Balaton-felvidéki főbor esetén kézi

##### 3. A szőlő minősége:

##### 4. változat,

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

**1. BOR**

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

**2. PEZSGŐ**

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

**3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

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

- 4. A szüret időpontjának meghatározása:** A hegyközség választmányának határozata szerint.

## IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

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



**V. MAXIMÁLIS HOZAM****1. BOR:**

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális terméshozam</b>
1.	Fehér	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor
3.	Vörös	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor

**2. PEZSGŐ:**

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális terméshozam</b>
1.	Fehér	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor
3.	Vörös	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor

**3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR:**

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális terméshozam</b>
1.	Fehér	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor
3.	Vörös	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor

**4. változat,**

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

**VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK****1. BOR**

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

**2. PEZSGÓ**

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett fajták</b>
1.	Fehér	Chardonnay, Furmint, Olasz rizling, Sárga muskotály, Szürkebarát,
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

**3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR:**

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

**4. változat,**

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

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

##### a) Természeti és kulturális tényezők

A Balaton tó északi partjának elsősorban a második hegyvonulatába tartozó területeken található a Balaton-felvidéki lehatárolt termőterület, ami Rezitől Köveskálíg húzódó mintegy 50 kilométernyi partszakaszt jelent. A szőlőtermelés a Pannon-tenger mészkő padozatán létrejött, völgyekkel szabdalts domboldalai alakult ki, esetenként 10 %-nál meredekebb lejtőkön.

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

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

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

##### b) Emberi tényezők

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

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

A rendszerváltozást követően újraéledő Balaton-felvidéki borvidék termelői is ezekre a helyi jelentőségű fajtákra alapozták a borvidék új arculatának kialakítását, melyek kiegészülnek a rozé- és vörösborkészítés alapját jelentő vörösborszőlő-fajtákkal. A szőlőültetvények felújítása során fokozatosan az alacsony tőkeformákra tértek át a vidéken, és az engedélyezett maximális terméshozamokat a minőségi bortermelés igényei szerint alakították át (maximum 100 hl/ha). A helyi fajták, a természetes technológia, a hozamok korlátozása és a termelők szaktudása, valamint elköteleződése a minőségi bortermelés mellett együttesen alakította ki a Balaton-felvidék területeire jellemző bor karaktert.

#### 2. A borok leírása

#### 4. változat,

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

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

### **3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termékek között**

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

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

A Balaton víztömegének a Magyarországra jellemző kontinentális klímát módosító hatásából adódóan a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ennek köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége a borvidéken, így minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérése optimális.

A meleg nyári és a mediterrán anticiklon biztosította hosszú, napos őszi nappalok után a Bakonyi szeleknek köszönhető hűvös esték alatt a szőlő növény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép, ami a szőlő cukortartalom koncentrációjának gyors emelkedéséhez vezet, így a Balaton-felvidéki borok testesek.

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

A borok minőségét az évszázadok folyamán felhalmozott szaktudás garantálja, aminek köszönhetően a borászok a vinifikáció legkritikusabb szakaszait is pontosan irányítani tudják.

## **B. PEZSGŐ**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

#### a) Természeti és kulturális tényezők

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

#### b) Emberi tényezők:

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

A Balaton-felvidéki pezsgő alapvetően a helyi aromatikus fajtákból készül, melyet a technológiai érettség előtti pillanatban szüretelnek. A borászati feldolgozás folyamán a borászok így jobban meg tudják őrizni a szőlő természetes primer aromáit. Rosty Lajos (1769-1839) nyugalmazott kapitány Champagne vidékén a pezsgő készítésének folyamatát tanulmányozta, majd az 1800-as évek legelején ez irányú kísérleteit már Sümegen folytatta. A szakirodalom szerint az első közé tartozott Magyarországon, aki a pezsgő gyártását felkarolta és terjesztette. Kezdeményezésére telepítették a várostól délkeletre fekvő nagykiterjedésű Újhegy területét pezsgő gyártására alkalmas szőlővel, illetve építették az erre alkalmas nagyméretű pincéket.

### **2. A borok leírása**

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

### **3. Az okszerű kapcsolat igazolása**

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

A Balaton víztömegének a Magyarországra jellemző kontinentális klímát módosító hatásából adódóan a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ennek köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége a borvidéken, így minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérése optimális.

A Balaton-felvidéki pezsgőre jellemző elegáns savak és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalokban, amelyeken ma szőlőt termesztnek, 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. Ennek a légmozgásnak a másik hatása, hogy az illataromák a legnagyobb nyári melegben sem degradálódnak a szőlőfürtön. Így az intenzív gyümölcsösség mellett egy légies könnyedség is jellemző a Balaton-felvidéki pezsgőre

#### **4. változat**

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

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

## C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

#### a) Természeti és kulturális tényezők

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

#### b) Emberi tényezők:

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

Az 1990-es években alakult ki a borvidéken a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor előállítás, mely mára a borvidék egyik keresett terméke lett. A Balaton-felvidéki szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor alapvetően a helyi aromatikus fajtákból készül, melyet a technológiai érettség előtti pillanatban szüretelnek. A borászati feldolgozás folyamán a borászok így jobban meg tudják őrizni a szőlő természetes primer aromáit.

### 2. A borok leírása

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

### 3. Az okszerű kapcsolat igazolása

A vegetációs időszakban lehulló nagy mennyiségű csapadéknak, valamint a mélységi, jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes. Ez a természeti adottság különösen fontos a Balaton-felvidéki szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor esetében, hiszen az előbb említett kellemetlen illatjegyek a termékben lévő szén-dioxid hatására felerősödnének. A hozzáadott szén-dioxid a boroknak frissességet adnak, amely hatására a gyümölcs jegyek, mint zöld alma és citrus kifejezetten megjelenik a végtermékben.

A Balaton víztömegének a Magyarországra jellemző kontinentális klímát módosító hatásából adódóan a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ennek köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége a borvidéken, így minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérése optimális.

A Balaton-felvidéki szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra jellemző elegáns savak és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. A hozzáadott szén-dioxiddal ez a frissesség tovább fokozható, így akár még jobban kifejezésre kerül, a gyümölcs aromatika. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalokban, 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. Ennek a légmozgásnak a másik hatása, hogy az illataromák a legnagyobb nyári melegben sem degradálódnak a szőlőfürtön. Így az intenzív gyümölcsösség mellett egy légies könnyedség is jellemző a Balaton-felvidéki szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra. Illatos fajtáknak kifejezetten kedvez ez az eljárás és az említett légmozgás hatására az illatok még jobban átkerülnek a könnyedség mellett.

#### 4. változat,

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

A széndioxid hozzáadásával elsősorban a primőr, elsődleges gyümölcs aromákat kívánják a borászok megőrizni, a termőterületre jellemző frissesség (köszönhetően a légmozgásnak, klimatikus adottságoknak) így egyrészt megőrzésre kerül illetve még akár tovább fokozódik a széndioxid buborékok által.



## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok:

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

#### 4. változat

- (i) Lesenceistvánd: Kóorra, Berkenyés
- ii) Település és körzetrév feltüntetése esetén a szőlő legalább 85%-ának az adott egységből kell származnia.
- iii) dűlőnév feltüntetésének szabályai:
- maximális hozam: 11,4 t/ha szőlő vagy 80 hl/ha seprős újbor
  - a szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve: 11,7 %vol
  - kézi szüret
  - eredetazonosság: legalább 95%
  - tiltott borászati eljárások: a bor édesítése
- l) a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések

### 1. BOR

	„barrique” „barrique- ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique- ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szüret vagy virgin vintage	újbor vagy primőr	Dűlő feltüntetés	Szüretlen	töppedt szőlőből készült bor	Jégbor	Muskotály	Küvé vagy cuvée	Muzeális bor	Siller	késői szüretelésű bor; válogatott szüretelésű	Öreg tőkék bora	Főbor
Fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+
Rozé	-	+	+	+	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-
Vörös	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+	-

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

### 2. PEZSGÓ

	„barrique” „barrique- ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique- ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szüret vagy virgin	újbor vagy primőr	Dűlő feltüntetés	Szüretlen	töppedt szőlőből készült bor	Jégbor	Muskotály	Küvé vagy cuvée	Muzeális bor	Siller	késői szüretelésű bor; válogatott szüretelésű	Öreg tőkék bora
Fehér	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-
Rozé	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-
Vörös	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-

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

### 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

#### 4. változat

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

	„barrique” „barrique- ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szüret vagy virgin	újbor vagy primőr	Dűlő feltüntetés	Szüretlen	töppedt szőlőből készült bor	Jégbor	Muskotály	Küvé vagy cuvée	Muzeális bor	Siller	késői szüretelésű bor; válogatott szüretelésű	Öreg tőkék bora
Fehér	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-
Rozé	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-
Vörös	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-

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

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

## 2. A kiszerezésre vonatkozó szabályok:

Balaton-felvidéki borászati termék csak üvegpalackban hozható forgalomba. E szabály alól kivételt képeznek, az adott termőhelyen belül, a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített, saját termelésű borai.

## 3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága

## 4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások:
  - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
  - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
  - iii) Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
  - iv) pincekönyv;
  - v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
  - vi) az érzékszervi minősítést végző Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottságának minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve.
- b) Bejelentések
  - i) A termelési szándék bejelentése: A Balaton-felvidék oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.

## 4. változat

- ii) Dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett Balaton-felvidéki borok termelésének bejelentése: Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen kisebb dűlőnévvel megkülönböztetett Balaton-felvidéki bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző július 31-ig bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.

**5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:**

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

**6. Édesítésre vonatkozó szabályok:**

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

## IX. ELLENŐRZÉS

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

#### Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

a) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászat Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail.: [bor@nebih.gov.hu](mailto:bor@nebih.gov.hu)

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

b) Kormányhivatalok:

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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:csongrad@mgszh.gov.hu)

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: [fejer@mgszh.gov.hu](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:nograd@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: [zala@mgszh.gov.hu](mailto:zala@mgszh.gov.hu)

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

## 2. Az ellenőrzések köre:

- A termék érzékszervi és analitikai tulajdonságainak vizsgálata
- A terméket előállító üzem helyszíni vizsgálata

## 3. Az ellenőrzések módja:

- Érzékszervi vizsgálat: kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés a forgalomba hozatalt követően
- Analitikai vizsgálat: szisztematikus ellenőrzés a forgalomba hozatalt megelőzően, valamint kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés a forgalomba hozatalt követően
- Helyszíni ellenőrzés: kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés
- Adminisztratív ellenőrzés: a termékleírás betartásának nyomon követhetőségi rendszere



## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	Hegyír elektronikus adatlap	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
<b>II. Évjaratfüggő elemek</b>			
<b>II-I Szőlő eredetének igazolása</b>			
Potenciális termés hozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlős származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlős származási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>II-II Bor eredetének igazolása</b>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<p>Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége</p>

<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója	
<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<b>III-I Bor eredetének igazolása</b>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége</p>
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója	
<b>III-II Bor forgalomba hozatali eljárás</b>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Balaton Borrégió Borminősítő Bizottságának szabályzata szerinti mintavétel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> </ul>	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága
Analitikai paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analitikai vizsgálat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analitikai vizsgálat jegyzőkönyve</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Akkreditált laboratórium</li> </ul>
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzés</li> <li>Próbavásárlás</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> <li>Analitikai minősítés jegyzőkönyv</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Akkreditált laboratórium</li> <li>Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége</li> </ul>