

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESEÍTŐ

AZ AGRÁRMINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

4. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	A Káli OEM termékleírás módosítási kérelme -----	74
	A Kunság/Kunsági OEM termékleírás módosítási kérelme -----	91
	A Nivegy-völgy/Nivegy-völgyi OEM termékleírás módosítási kérelme -----	115
	A Sümeg/Sümegi OEM termékleírás módosítási kérelme -----	124
	A Zala/Zalai OEM termékleírás módosítási kérelme -----	143
	A Balatonfüred-Csopaki OEM termékleírás módosítási kérelme -----	167
	A Csopak/Csopaki OEM termékleírás módosítási kérelme -----	186

Közlemények

A Káli OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

Cím: 8312 Balatonederics, Kossuth L. u. 72/a.

Telefonszám:

E-mail cím: palotapince@palotapince.hu

Képviselő: Egly Márk elnök

II. Földrajzi árujelző: Káli (oltalom alatt álló eredetmegjelölés)

III. A módosítás tárgya

[Itt kell megadni a módosítás tárgyát/tárgyait. Ha csak egy van, akkor értelemszerűen nem kell számozni.]

A. UNIÓS MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően uniós módosításnak minősül)

B. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően nem minősül uniós módosításnak)

1. Az illósav-, kénessav- és a cukortartalom határértékeinek a jogszabály megadott határértékekhez kötése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása	X	
III. Különös borászati eljárások		X
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták		X
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek		X
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: **igen** nem

c) indoklás: Technikai módosítás, indoka a jogszabályi megfelelés megteremtése

- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024. augusztus 1-jét követően forgalomba hozott borok.
 e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Káli elnevezést, nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.

2. A szüretelt szőlő minimális cukortartalma g/l-ben is megadva

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása		X
III. Különös borászati eljárások	X	
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták		X
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek		X
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: **igen** nem

c) indoklás: technikai módosítás

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Káli elnevezést, nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.

3. A hegybírói mintavétel eltörlése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása		X
III. Különös borászati eljárások		X
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták		X
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek	X	
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: **igen** nem

c) indoklás: A módosítás célja a forgalomba hozatali folyamat felgyorsítása.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024. augusztus 1-jét követően forgalomba hozott borok.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Káli elnevezést, nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosításokat az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezték. Ennek igazolását, továbbá a kisebbségi véleményt is tartalmazó közgyűlési jegyzőkönyveket csatolom.

Sümege, 2024. május 17.

Egry Márk
elnök

I. NÉV

Káli
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös
4. Királyi Fehér
5. Királyi Rozé
6. Királyi Vörös
7. Királyi Főbor

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]
1.	Fehér	11,0	4,5	11,0	1,08
2.	Rozé	11,0	4,5	11,0	1,08
3.	Vörös	12,6	4,6	12,1	1,2
4.	Királyi Fehér	12,8	4,4	12,5	1,08
5.	Királyi Rozé	12,8	4,4	12,5	1,08
6.	Királyi Vörös	13,6	4,4	12,8	1,2

7.	Királyi Főbor	16,66	4,4	13,6	2
<p>Maximális összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint. Maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.</p>					

A maximális összes kénessav tartalom az (EU) 2019/934 rendelet I. melléklet B. rész, a maximális illósav tartalom az (EU) 2019/934 rendelet I. melléklet C. rész szerint, az összes cukortartalom a hatályos jogszabályok az (EU) 2019/33 rendelet III. melléklet A. rész szerint

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Szalmasárga, üde, a fajtára jellemző illatú, zamatú, gyümölcsösségű bor. A talaj gazdag bazanit kőzetmálladék (magas magnézium) tartalmának hatására enyhén sós karakterű, mandulás-, kesernyés lecsengéssel.
2.	Rozé	Lazacrózsa színnel rendelkező üde, a fajtára jellemző illatú, zamatú, gyümölcsösségű bor. A talaj gazdag bazanit kőzetmálladék (magas magnézium) tartalmának hatására enyhén sós karakterű, mandulás-, kesernyés lecsengéssel.
3.	Vörös	Rubint piros színű, finom bársonyosságú és üde, a fajtára jellemző illatú, zamatú, gyümölcsösségű bor. A talaj gazdag bazanit kőzetmálladék (magas magnézium) tartalmának hatására enyhén sós karakterű, mandulás-, kesernyés lecsengéssel.
4.	Királyi Fehér	A Zöld veltelini borok zöld-arany, a többi fajta aransárga, sárga színe a teljes érettség állapotában végzett szüret és a héjon áztatás következménye. A viszonylag nagy test, tűzesség (12,5 vol% feletti alkohol), határozott, de kellemesen lekerekedett savszerkezet, intenzív, az adott fajtára jellemző illatokkal. A borokat vulkáni alapkőzet és az ezen képződött talajszerkezet hatásaként kialakuló finom mineralitást jellemzi. Mindezek harmóniája a hosszú idejű érlelés eredménye.
5.	Királyi Rozé	A gyors feldolgozásnak megfelelően a viszonylag kevés finoman bársonyos cserzőanyag az érett szőlőre jellemzően lágyabb, lekerekettebb. Határozott élénkséget, intenzív illatot, zamatot, könnyedséget és finom, jól érzékelhető mineralitást mélyebb rózsaszín szín kíséri narancssárga árnyalással.
6.	Királyi Vörös	Testesek, tanninban, alkoholban gazdagok, fűszeresek, de határozott gyümölcсарomákkal. Ásványi anyag és cserzőanyag gazdagságának ellenére könnyedek. A Cabernet-k színe sötét gránátvörös, a többi fajtáé élénk rubint. A magas alkoholtartalom extrakt tartalom, az érett tanninok a hosszú idejű érlelés során finom harmóniában olvadnak össze.
7.	Királyi Főbor	Aransárga színű, olajos, vajas, "tűzköves", vadvirágok illatára, mézre emlékeztető illatjegyekkel. Testes kerekéssel, és az adott évjáratnak megfelelően töppedt szőlőbogyóra, vagy aszúra jellemző zamatokkal, nagyon határozott mineralitással. Édességérzetét kellemesebbé teszi, hogy a maradék cukortartalmának nagy része gyümölcscukor. Lecsengése nagyon hosszú.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni	-
2.	Rozé	a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni	-
3.	Vörös	a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni	-
4.	Királyi Fehér	a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni legalább egyéves érlelés	-
5.	Királyi Rozé	a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni legalább két szőlőfajta borát kell házasítani legalább egyéves érlelés	-
6.	Királyi Vörös	a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni a sajtolás csak szakaszos üzemű sajtókkal végezhető. legalább két szőlőfajta borát kell házasítani legalább egyéves érlelés	-
7.	Királyi Főbor	a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni legalább kétéves érlelés	-

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

- A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok
 2009. július 31. előtt telepített ültetvények esetében bármilyen.
 2009. július 31. után telepített ültetvények esetében: alacsony és középmagas művelésmód. Nem lehet: magas művelésmód (a törzsmagasság min. 120 cm).
- A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok
 - A 2009. július 31. előtt telepített ültetvények esetében bármilyen.
 - A 2009. július 31. után telepített ültetvények esetében a hektáronként 4000-nél kevesebb szőlőtőkehelyet tartalmazó szőlőültetvényekben Káli védett eredetű bor nem termelhető.
 - A tőkehiány mértéke nem haladhatja meg: 0-19 éves ültetvény esetén a 10%-os, 20-39 éves ültetvény esetén a 15%-os, 40 évnél idősebb ültetvény esetén 20%-os mértéket. Ez alól kivételt csak a hegybíró adhat azzal a feltétellel, hogy a tőkehiány mértékének megfelelő százalékkal csökkenti az adott parcellára érvényes maximális termés hozamot.
- A szüret módja: gépi és kézi szüret is lehetséges, kivéve Káli Királyi főbornál, ahol csak a kézi szüret engedélyezett.
- A szüret időpontjának meghatározása: a hegyközség döntése alapján.

5. A szőlő minősége:

1. BOR

	Bortípus	A borszőlő minimális természetes alkohol tartalma (V/V-%)cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C -on
1.	Fehér	178,3	10,60 (17 °MM)
2.	Rozé	178,3	10,60 (17 °MM)
3.	Vörös	203,3	12,08 (19 °MM)
4.	Királyi Fehér	216,0	12,83 (20 °MM)
5.	Királyi Rozé	216,0	12,83 (20 °MM)
6.	Királyi Vörös	228,7	13,59 (21 °MM)
7.	Királyi Főbor	279,9	16,66 (25 °MM)

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Balatonhenye, Kővágóörs, Köveskál, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Salföld, Szentbékállya települések külterületén

szőlő termőhelyi kataszter szerint I. osztályba sorolt, a FÖMI által behatárolt és névvel ellátott dűlőiben, legalább 300 kataszteri pontot elérő és legalább 130 m tengerszint feletti magasságban fekvő ökotopok területe

V. MAXIMÁLIS HOZAM**1. BOR**

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	12,2 t/ha szőlő vagy 85 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	12,2 t/ha szőlő vagy 85 hl/ha seprős újbor
3.	Vörös	10 t/ha szőlő vagy 70 hl/ha seprős újbor
4.	Királyi Fehér	8 t/ha szőlő vagy 55 hl/ha seprős újbor
5.	Királyi Rozé	8 t/ha szőlő vagy 55 hl/ha seprős újbor
6.	Királyi Vörös	7,2 t/ha szőlő vagy 50 hl/ha seprős újbor
7.	Királyi Főbor	5 t/ha szőlő vagy 35 hl/ha seprős újbor

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Budai, Piros bakator, Juhfark, Cserszegi fűszeres, Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Kéknyelű, Kövérszőlő, Olasz rizling, Rajnai rizling, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Pinot blanc, Tramini, Rizlingszilváni, Rózsakő, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Kékoportó, Kadarka, Zweigelt, Syrah
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, pinot Noir, Kékoportó, Kadarka, Zweigelt, Syrah
4.	Királyi Fehér	Chardonnay, Furmint, Juhfark, Kéknyelű, Olasz rizling, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni
5.	Királyi Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
6.	Királyi Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
7.	Királyi Főbor	Chardonnay, Furmint, Juhfark, Kéknyelű, Olasz rizling, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A „Káli Királyi bor” és „főbor” egy kiváló természeti adottságú, nagy történelmi múltú bortermő tájékhöz szorosan kötődő magyar bortörténelmi kategória: „... virágzó bortermelése volt a vidéknek az Árpád-kori királyok alatt, midőn azon a tájékon lévő hét Kál községek minden adótól fölmentettek, de a királyi asztalra ők voltak kötelesek bort szolgáltatni...” (1888 Az Osztrák-Magyar Monarchia írásban és képen, III. kötet 451. oldal). Az innen származó borok több évszázados szünet után kerültek most újra bevezetésre, azzal a céllal, hogy e sajátos tájhoz és még élő hagyományaihoz kötődő borok – melyek korábban is már bizonyították értékeiket és helyüket a magyar borkultúrában – ezáltal újra a garantált eredettel kerüljenek forgalomba és minőségük feltételeit jogilag is rögzített előírások őrizzék.

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A Káli Bor eredetvédett Körzetet (röviden: Káli medencét) a hozzá szorosan kapcsolódó azonos természeti adottságú, történelmi múltú, hagyományú Monostorapátii, Henyei, Monoszlai, Salföldi medencét), külső körben északról a Magas Bakony, ezen belül keleti, északi, nyugati és – kevésbé összefüggően – déli irányból egymással szorosan érintkező dombok és kiemelkedések határolják, amelyek szélesebb völgyekkel csak déli irányból, a Balaton fele nyitottak. E dombsor révén, a környező tájtól élesen elválasztottan, egy sajátos, az egykori bazalt vulkáni tevékenység által kialakított, geológiailag, geomorfológiailag egységes, kiváló bortermő tájék keletkezett. A dombok északi oldala

erdő, délies kitettségű lejtői szőlőhegyek. A dombor: (zárójelben geológiai eredetük és tengerszint feletti magasságuk): Hegyestű (vulkanikus, 336 m), Bálint-hegy (mészke és vöröshomokkő, 290 m), Kishegyestű (vulkanikus, 238 m), Fülöpi-hegy (vöröshomokkő, 276 m), Kűszöborra (vöröshomokkő, 321 m), Tepécs (vöröshomokkő, 237 m), Örsi-hegy (vöröshomokkő, 311 m), Tóti-hegy (vulkanikus, homokos, 346 m), Csobánc-várhegy (vulkanikus, homokos, 375 m), Sátormál (vulkanikus, 366 m), Ágó (vulkanikus, homokos, 198 m), Bondoró (vulkanikus, 382 m), Áldozó-tető (vulkanikus, 378m), Apáti-hegy (vulkanikus, 448 m), Táltos (vulkanikus, 302 m), Fekete-hegy (vulkanikus, dolomit, 369 m), Magyar-tető (vulkanikus 322 m), Belsőhorka (vulkanikus, mészke, 305 m), Tó-hegy (mészke, 362 m), és Hangyás-tető (mészke, 339 m), amely zárja a határoló dombok sorát a Hegyestű felé.

A dombok, emelkedések alapkőzetét a triász korban feltört bazalt, bazanit, a permi korú vöröshomokkő, mészke és a pannon-pontusi időszaki homok- és agyagmárgás sorozat alkotja. Ezt fedti be a legnagyobb kiterjedésű vulkáni komplexum. A földtani felépítés ugyan alapvetően vulkáni, de e mellett eléggé változatos is: Ezért kalciumban, káliumban, magnéziumban, vasban, foszforban, mezo- és mikroelemekben viszonylag gazdag bazaltos, bazanitos alapkőzet málladékával az ásványi tápelemekben nagyon gazdag, magas fajhőjű – geológiaiailag úgy nevezett – „meleg” kőzet hatású – és váztafejlesztéseket hozott létre.

A bazalt és bazanitos alapkőzeten kialakult talajokon főleg fehér és rozé borokat termő szőlőfajták termelése hagyományos.

Az előbbieknél sokkal kisebb területű meszesebb (változatos mészkeveken, domborzaton képződött) talajokon első sorban a vörösbort termő szőlőfajták telepítése hagyományos.

A Káli-medencét a bortermelésnek különösen kedvező mezoklíma jellemzi. A magyar borvidékek átlagát meghaladó napsütés és hőösszeg mellett a domborzati elemek, ebben a meredek délies kitettségű lejtők, dél felé nyitott, észak felé zárt völgyek, melyekben napközben megreked a meleg, így segítve elő a cukrosodást, gyorsítva a kései szüretnél a töppedés. A nedves rétekről, legelőkről, a vízfolyásokról, a Balatonról felszálló pára pedig az aszúsodást segíti. Sajátos adottsága e terroir klímájának, hogy nyáron, majd a zsendülés végéig a nappalok magas hőmérsékletű állományklímája éjszakára érezhetően lehűl. Ez a területet körülvevő kiterjedt, összefüggő erdőségekből a Balaton felé áramló hűvösebb levegő következménye. Ezáltal, még a magasabb cukortartalmú, túlérett szőlőbogyók esetében is szembetűnően intenzív az illat és viszonylag magas a titrálható savtartalom.

b) Emberi tényezők:

A magas minőségi igényességű bortermelés mélyen gyökerező, felettébb gazdag, folyamatosan megújuló, eleven hagyományai részben a Káli medence gazdag történelmének, részben a középkorban kialakuló helyi és megyei társadalmi szerkezetnek is a következménye:

Egyrészt a keltákat meghódító fél évezredes római uralom kulturális hatását a IX. századig, régészeti leletekben is kimutatták. A kelták, rómaiak, hunok, gótok, longobárdok, avarok, frankok békésen adták át egymásnak a hatalmat, hiszen közös vonásuk, hogy kedvelték a bort, így szükségük volt a táj bortermelő lakóira is.

Másrészt a IX. század végétől a magyar honfoglalással kezdődően mind a megyében, mind főleg a Káli medencében kialakuló sajátos társadalmi szerkezet védte, segítette a bortermelés eredetvédelmi és minőségi szemléletét és gyakorlatát.

Továbbá a XIX. század közepétől részben 1945-ig, részben 1948-ig kialakult magas igényű borkereskedelme elsősorban a helyi adottságokat hasznosító magas minőségű borok belföldi és külföldi

értékesítéseit tűzte ki célul, ezért erősen preferálta a hagyományosan magas minőségű borok termelését. Mindezekhez megfelelő alapokat teremtett a szőlőbirtokosok és a borkereskedők által is támogatott keszthelyi-, tapolcai szakmai oktatás - ebben a vincellérképzés magas - színvonalára is.

Jelentős hatással volt a minőségre, hogy az illetékes megyei hatóság rendelete alapján már 1752-től az itteni bortermelő települések hegyközségei egységes és szigorú szőlőhegyi rend alapján működtek, valamint 1835-ben a termőhely minőségi potenciálja és a borok fajlagos ára alapján osztályba sorolta a dűlőket. Ebben a Káli- és a Tapolcai-medencék vulkáni eredetű, délies lejtői, így a VIII/1 pontban felsorolt valamennyi dűlő, első kataszteri osztályba került.

A XIX. század közepéig a legnagyobb területű fajták a fehérborban: a Furmint (szinonim neve itt, Sziget szőlő volt), a Szagos sárfehér, a Juhfark, a Bakator voltak; a sillerhez: a Blauer wildbacher (szinonimja: Ködszőlő); a vörösben: a Csóka szőlő és a Kékburgundinak nevezett Pinot noir.

Már 1870-től erősen terjedt az Olaszrizling, a Zöldvelteleni, a Szürkebarát, a Kereklevelű (szinonimája: Chardonnay, Morillon blanc), főleg a stájeri, morvaországi és nyugat magyarországi (ma Burgenland) kereskedők hatására. Figyelemre méltó, hogy a hagyományos fajtáknál a convar. pontika fajtakörök, a convar occidentalis fajtakörökkel pedig a burgundiai (Pinot és Chardonnay) és tiroli (Olaszrizling, Zöldvelteleni) fajták mennyire kedvelik a Káli medencei adottságokat.

2. A borok leírása:

Az itt termelt borok íz-képét a természeti adottságok által a nagy test, a tüzesség (legalább 12,5 vol% alkohol), a magas glicerin tartalom és a maradék cukor tartalom, a lekerekedett, finom, de gerinces titrálható savtartalom, továbbá a vulkáni alapkőzet és talaj, a hatására folyamatosan jelentkező finom mineralitás alakítja ki. A komplexitás, a kifinomultság, a báj és a finesz, a harmónia lehetőségeit pedig az előbbi természeti adottságokra épülő hagyományok teremtik meg. Ezek a borok még a meleg évszakokban is gyümölcsösek, intenzív illattal, aromákkal, melyek a sajátos terroir hatására további kedvező helyi sajátosságokkal egészül ki.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A vulkáni tevékenység által keletkezett dombokkal, emelkedésekkel keleti, északi, nyugati irányból zárt Káli medence és hozzá elválaszthatatlanul kapcsolódó 4 „oldal”-medence (Monostorapátii, Henyei, Monoszlói, Salföldi) különleges mezoklimáját erősen befolyásolja, hogy ez a Dunántúl közepén emelkedő tájék Európa 3 fő klímazonájának – a kontinentális, atlanti, mediterrán – találkozásánál fekszik. Kedvező hatásúak a szőlőtermelésre a medencék geomorfológiai jellemzői is. Ezt fokozza – a ritka évszakok kivételével – az őszi meleg, száraz időszakokat kialakító mediterrán anticiklon hatása is.

A szőlő vegetációjára kedvező mezoklíma és a hagyományos technológiai elemekben gazdag borkultúra mellett tovább fokozza a terroir jelleg kialakulását a vulkáni kőzetmálladékban gazdag talaj. Különösen jelentős ebben a magas magnézium és vas tartalmú olivin kristály, amely a Káli medence és a Somlói bazanit kőzet sajátossága. A szőlőnövény helyi vegetációját a zsendülés végéig éjszaka jelentősen hűti a környező erdőkből a Káli szőlőhegyeken át a Balaton felé áramló hűvös erdei levegő. Emiatt a legmelegebb évszakokban is kellő titrálható savtartalommal, határozott gyümölcsösséggel, intenzív íz-zamat világgal jellemezhetők a Káli medencei borok.

A hosszan napsütéses, úgynevezett "arany őszben" jól beérett szőlőtermés, a Káli királyi és főborok esetében részben vagy egészben (évjáratí igény szerint) lezajló malolaktikus erjedés, hosszú érlelés (ebben seprőn tartás), tökéletes harmóniát teremt.

Összességében megállapítható, hogy a Káli medence bortermelési természeti potenciálja és hagyományai kivételesek.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” helyett használható a „védett eredetű bor” hagyományos kifejezés.
- b) A címkén az eredetmegjelölés a leghangúlyosabb információ, minden más alárendelt ennek, így a fajtanév, a hagyományos, a korlátozottan használható és a színre vonatkozó jelölés.
- c) A szőlőfajták neve a címkén a földrajzi név után (vagy alatt) tüntethető fel.
- d) A bortípus neve a fajta vagy a földrajzi név alatt tüntethető fel.
- e) A borok címkéin feltüntethető jogszabályban szabályozott használatú kifejezések: jégbor, töppedt szőlőből készült bor, barrique-ban/[fa fajtája]hordóban, késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor, siller.
- f) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:
 - i) Feltüntethető településnevek: Balatonhenye, Köveskál, Kővágóörs, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Salföld, Szentbékálla
 - ii) Feltüntethető dűlőnevek (minden bortípus):
 - Balatonhenye: Kötye, Pirkanc, Szarkó
 - Köveskál: Csák-oldal, Horog, Mező-mál, Pellengér, Csere-kút, Fekete-hegyalja, Töltés, Vaskapu
 - Kővágóörs: Ecsér, Kamonya, Kishegyestű, Tepécs
 - Mindszentkál: Benda-oldal, Harasztos, Garan, Körtéles, Köves-hegy
 - Monostorapáti: Áldozó, Bene-hegy, Macska-domb, Öreghegy, Sátorma (Sátormál), Táltoshegy
 - Monoszló: Hegyestű, Pangyér
 - Szentbékálla: Farkas-tető, Töttös, Veléte
 - Az Áldozó és Táltoshegy (Monostorapáti) dűlőnevek csak max. 45 hl/ha-os hozam mellett készült borokon jelölhetőek
 - iii) Eredetazonosság: 100%
- g) A Káli védett eredetű borok köremlémája (használata fakultatív):



- i) A köremléma megnevezései Monotype Corsiva betűtípus 12-es betűméretével írandók az emblémára.
- ii) Az embléma színe fekete, „Káli Királyi” bor és „Káli Királyi Főbor” esetén arany.

2. A kiszerezésre vonatkozó szabályok: A bor tulajdonosának írásbeli kérésére, a hegybíró által engedélyezhető az eredetvédett területen kívüli más helységekben történő palackozás is, az ellenőrizhetőség feltételeinek biztosításával.

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

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Bejelentések
 - i) Termelési szándék bejelentése: az a termelő, aki Káli védett eredetű bort kíván előállítani, e szándékát minden év július 31-ig köteles írásban bejelenteni a hegybírónak. A bejelentés új hegyközségi tag esetén a tevékenység megkezdésekor kötelező. A bejelentésben fel kell tüntetni az érintett szőlőültetvény: helyét (település, dűlő és helyrajzi szám), nagyságát, fajtáját, valamint a termelni kívánt bortípus nevét.
 - ii) A Káli védett eredetű bor termőhelyen kívüli palackozására irányuló szándékot a palackozást megelőzően 5 munkanappal írásban be kell jelenteni a hegybírónak. A bejelentésnek tartalmaznia kell a palackozandó bor: típusát, mennyiségét (hektoliterben) és a palackozás helyét.
- b) 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 eredetmegjelöléses termék előállításáról, 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.

5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Andocs, Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Bak, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonberény, Balatonboglár, Balatoncsicsó, Balatonederics, Balatonendréd, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatongyörök, Balatonkenese, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonószöd, Balatonrendes, Balatonszabadi, Bértaltavár, Balatonszemes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Becsehely, Borgáta, Borszörcsök, Böhönye, Celldömölk, Csabrendek, Csáford, Czerszegtomaj, Csoma, Csopak, Csörnyeföld, Curgó, Dióskál, Doba, Dobri, Dörgicse, Egeraracs, Eszteregnye, Felsőörs, Galambok, Garabonc, Gyenesdiás, Gyugy, Gyulakeszi, Hegyesd, Hegymagas, Hévíz-Egregy, Hollád, Homokkomárom, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Káptalantóti, Karád, Kemeneskápolna, Kercesliget, Kerkateskánd, Kéthely, Kispáti, Kissomlyó, Kőröshegy, Kötcse, Látrány, Lengyeltóti, Lenti, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Letenye, Lovas, Magyarszerdahely, Marcali, Mencshely, Mesteri, Miháld, Mosdós, Murarátka, Muraszemenye, Nagyberki, Nagykanizsa, Nagyrada, Nemesgulács, Nemesvita, Óbudavár, Ordacsehi, Orosztony, Örvényes, Pakod, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfülöp, Rezi, Rigyác, Sármellék, Sáska, Somlójenő, Somlószőlős, Somlóvásárhely, Somogyámson, Somogytúr, Somogyzsitfa, Söjtör, Sümeg, Sümegprága, Szabadi, Szécsisziget, Szentantalfa, Szentgyörgyvár, Szentjakabfa, Szigliget, Szólád, Szőlőgyörök, Tagyon, Tapolca, Tekenye, Tihany, Tormafölde, Uzsa, Valkonya, Várvolgy, Vászoly, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Visz, Vonyarcvashegy, Zajk, Zalabér, Zalahaláp, Zalakaros, Zalasababar, Zalaszentantó, Zalaszentgrót, Zamárdi, Zánka települések területén,
a Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége előzetes engedélyével

~~6. **Mintavétel:** A borok forgalomba hozatali engedélyének kiadásához szükséges mintát a Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségének hegybírója veszi.~~

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 Központ Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail.: bor@mgszh.gov.hu

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

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

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

e-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

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

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@mgszh.gov.hu

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: nograd@mgszh.gov.hu

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

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

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

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.
Tel.: +36 74 529 869
Fax: +36 74 415 688
e-mail: tolna@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

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

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek analitikai tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;
- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján;
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálat a forgalomba hozott borászati termékek esetén;
- származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése.

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Strukturális elemek

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik-e el	Adminisztratív ellenőrzés (HEGYÍR és VINGIS alapján)	Hegyír elektronikus adatlap	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, tám-rendszer, átmeneti intézkedések stb.)	Adminisztratív ellenőrzés (HEGYÍR alapján) - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Pincetechnológia	Adminisztratív ellenőrzés (HEGYÍR alapján) - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

Évjáratfüggő elemek

Szőlő eredetének igazolása

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szüret	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés - Adminisztratív ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv - Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés (Szüreti jelentés és szőlő-származási bizonyítvány iránti kérelem) - Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	Kiadott származási bizonyítvány - Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szőlőszármazási bizonyítvány	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége hegybíró

Bor eredetének igazolása

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzése (Szőlő-származási bizonyítvány)	Kiadott származási bizonyítvány	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés (Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem) - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		- Első borszármazási bizonyítvány	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége hegybíró

Forgalomba hozatal

Bor eredetének igazolása

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
Bor eredetének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés (Első borszármazási bizonyítvány)	Kiadott származási bizonyítvány	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés (Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem) - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		- Borszármazási bizonyítvány	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége hegybíró

Bor forgalomba hozatali eljárás

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
Mintavétel	VIII./3. Balaton Borrégió Borminósító Bizottsága szabályzata szerinti mintavétel	Mintavételi jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

Organoleptikus paraméterek	Érzékszervi bírálat és minősítés	Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	VIII./3. Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	Kockázatelemzés Próbavásárlás	Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

A Kunság/Kunsági OEM termék-leírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
 Cím: 6230 Soltvadkert, Szentháromság utca 11.
 Telefonszám: +36309255701
 E-mail cím: kunsagiborvidekht@gmail.com
 Képviselő: Frittmann János elnök
 Képviselet felek: -

II. Földrajzi árujelző: Kunsági oltalom alatt álló eredetmegjelölés

III. A módosítás tárgya

a) az 1308/2013/EU rendelet 105. cikkének alkalmazásában uniós módosítások:

1. A módosítás tárgya: A bor előállításához alkalmazható szőlőfajták kiegészítése a Nero fajttal.

- a) a termék-leírás érintett fejezete: VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK
- b) indoklás: a Nero szőlőfajta terméséből jó minőségű bor készíthető. A borvidéken a Nero fajttól 118 ha ültetvényt művelnek a termelők. A Kunság OEM jelölés használatának lehetővé tétele növeli a szőlőfajta minőségi borának forgalmazási lehetőségét
- c).hatályba lépés borpiaci éve: 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó.

2. A módosítás tárgya: A pezsgő előállításához alkalmazható szőlőfajták kiegészítése a Nero fajttal.

- a) a termék-leírás érintett fejezete: VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK
- b) indoklás: a Nero szőlőfajta érzékszervi tulajdonságai és analitikai paraméterei alapján alkalmas prémium minőségű pezsgő előállítására.
- c) hatályba lépés borpiaci éve: 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó.

3. A módosítás tárgya: A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor előállításához alkalmazható szőlőfajták kiegészítése a Nero fajttal.

- a) a termék-leírás érintett fejezete: VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

b) indoklás: a Nero szőlőfajta termése érzékszervi tulajdonságai és analitikai paramétere, egyedi fajtajellege és ízvilága alapján alkalmas minőségi szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor előállítására.

c) hatályba lépés borpiaci éve: 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékre alkalmazandó.

4. A módosítás tárgya: Soltvadkert település nevének feltüntetése

c) a termékleírás érintett fejezete: VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

d) indoklás: a jelölési szabályok kiegészítése Soltvadkert település nevével, mely településnév nem tüntethető fel, mint Kunsági borvidékhez tartozó település.

c) a módosítás alkalmazása: 2024. augusztus 1-jét követően.

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosítási javaslatot a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsának 2024.02.15-én összehívott igazgatóválasztmánya elfogadta. Ennek igazolását csatolom.

Soltvadkert, 2024.03.26.

Frittman János
elnök

I. NÉV

Kunság, Kunsági
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

A. Szőlőből készült termékek kategóriái:

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér fajta és cuvée
2. Rosé fajta és cuvée
3. Siller fajta és cuvée
4. Vörös fajta és cuvée
5. Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée
6. Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée
7. Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta és cuvée
8. Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta és cuvée
9. Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta és cuvée
10. Töppedt szőlőből készült fehér fajta és cuvée
11. Töppedt szőlőből készült vörös fajta és cuvée

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalo m (%vol)	Minimális összes alkoholtartalo m (%vol)	Minimális összes savtartalo m (g/l)	Maximális illósavtartalo m (g/l)
1.	Fehér fajta és küvé	9,0	9,0	3,5	1,0
2.	Rozé fajta és küvé	9,0	9,0	3,5	0,8
3.	Siller fajta és küvé	9,0	9,0	3,5	1,2
4.	Vörös fajta és küvé	9,0	9,0	3,5	1,2
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	9,0	12,08	3,5	2,0
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	9,0	12,08	3,5	2,0
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	9,0	12,08	3,5	0,8
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	9,0	12,08	3,5	0,8
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	9,0	12,08	3,5	1,2
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	9,0	12,83	3,5	2,0
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	9,0	12,83	3,5	2,0

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér fajta és küvé	Zöldfehér, zöldes-sárga, világos sárga színű, a fajtaborok esetén a fajtára jellemző friss, virág, fűszer illatú és ízű, melyet kiegészíthetnek a trópusi gyümölcsök jellegére emlékeztető jegyek, cuvée borok esetén a házasított fajtákból adódó, komplex illat és íz. Harmonikus, kiegyensúlyozott karakterű reduktív típusú bor esetenként maradék szén-dioxid tartalommal. Cukortartalma alapján száraz, félszáraz.
2.	Rozé fajta és küvé	Halvány rózsaszín, rózsaszín, halvány ibolya, eper vagy lazac színű, könnyed élénk savérzetű, fűszeres, és/vagy frissgyümölcs illatú és ízű. Harmonikus, kiegyensúlyozott karakterű reduktív típusú bor esetenként maradék szén-dioxid tartalommal. Cukortartalma alapján lehet száraz, félszáraz.
3.	Siller fajta és küvé	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatú és ízű, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő jelleggel, lekerekedett savakkal, mérsékelt tannintartalommal, testességgel rendelkező, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
4.	Vörös fajta és küvé	A primőr vörösborok esetében rubin vagy erőteljesebb rubin színű, intenzív gyümölcs és fűszer aromájú, fiatalos, mérsékelt tannin tartalmú vörösbor, kellemes savérzettel, és alkoholtartalommal, az érlelt vörösborok esetén rubin vagy sötétvörös színű, érlelési illattal, selymes, bársonyos ízzel rendelkező komplex vörösbor. Cukortartalma alapján száraz, félszáraz.
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Arany színű, Komplex illatú, telt olajos texturával, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes savérzettel és alkoholtartalommal rendelkező bor, gyakran maradék cukortartalommal.
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Rubin vagy sötétvörös színű, komplex illataromájú, telt olajos texturával, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes savérzettel és alkoholtartalommal, gyakran maradék cukortartalommal.
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Zöldessárga színű, fajtára jellemző illatú és ízű, élénk savtartalmú, közepesen telt testes és alkoholos karakterű bor. Száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	Halvány rózsaszín – rózsaszín – halvány ibolya színű, elegánsan finom savérzetű, rendkívül gyümölcsös illatú, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Sötétrubin vagy sötétvörös színű, gyümölcs, esetenként fűszeres illatú, közepesen testes, lágy karakterű vörösbor, fahordós és palackos érlelési ízekkel, mérsékelt tannin tartalommal, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Arany színű, komplex illatú, magas természetes cukortartalmú borok, telt olajos texturával rendelkező, összetett, méz, érett vagy aszalt gyümölcs, esetenként botritisz illatú és ízű, általában félédes vagy édes borok.
11.	Töppedt szőlőből	Sötétrubin vagy sötétvörös színű, érett, aszalt gyümölcs és/vagy fűszeres

készült vörös fajta vagy küvé	illatú, telt, testes, vörösbor, fahordós és palackos érlelési ízekkel, mérsékelt tannin tartalommal, gyakran maradék cukortartalommal.
-------------------------------	--

2. PEZSGÓ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósavtartalom (g/l)	Minimális palacknyomás (bar)
1.	Fehér	9,5	10,0	5,0	0,8	3.0
2.	Rozé	9,5	10,0	5,0	0,8	3.0
3.	Vörös	9,5	10,0	5,0	0,8	3.0

Fentiekén túlmenően:

- a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint;
- cukormentes extrakttartalom, legalább 16,0 g/l;
- cukortartalom:
 - különlegesen száraz (extra dry): 12-20 g/l;
 - száraz (dry, sec): 17-35 g/l;
 - félszáraz (medium dry, demi sec): 33-50 g/l;
 - édes (sweet, doux): 50 g/l-nél több.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A színnek megfelelő színű, neutrális vagy a fajtára jellemző illatú és ízű, harmonikus sav érzetű, könnyed, légiesen finom, tartós gyöngyözéssel.
2.	Rozé	A színnek megfelelő színű, neutrális vagy a fajtára jellemző illatú és ízű, harmonikus sav érzetű, könnyed, légiesen finom, tartós gyöngyözéssel.
3.	Vörös	A színnek megfelelő színű, neutrális vagy a fajtára jellemző illatú és ízű, harmonikus sav érzetű, könnyed, légiesen finom, tartós gyöngyözéssel.

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

- Fehér
- Rozé
- Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósavtartalom (g/l)	Minimális palacknyomás (bar)
1.	Fehér	7,0	9,0	5,0	0,8	1,0
2.	Rozé	7,0	9,0	5,0	0,8	1,0
3.	Vörös	7,0	9,0	5,0	0,8	1,0

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint,

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Enyhén gyöngyöző, halvány zöldes-sárga – halvány szalmasárga színű, alacsonyabb alkoholtartalmú, határozott savgerincű, száraz, félédes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok.
2.	Rozé	Enyhén gyöngyöző, halvány halvány rózsaszín – rózsaszín színű, alacsonyabb alkoholtartalmú, határozott savgerincű, száraz, félédes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok.
3.	Vörös	Enyhén gyöngyöző, halvány halvány ibolya színű, alacsonyabb alkoholtartalmú, határozott savgerincű, száraz, félédes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér fajta és küvé	a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; kötelező a must tisztítása;	–
2.	Rozé fajta és küvé	a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; kötelező a must tisztítása;	-
3.	Siller fajta és küvé	a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;	
4.	Vörös fajta és küvé	a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;	–
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; kötelező a must tisztítása; legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;	a must javítása, a bor édesítése;
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;	a must javítása, a bor édesítése;
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	A technológiai érettségű szőlő szüretelése válogatással történik, oly módon, hogy kézi szüret esetén csak az ép, egészséges, megfelelő érettségű	a must javítása, a bor édesítése;

		<p>fürtök kerülnek válogatásra. Gépi szüret esetén a nem megfelelő érettségi állapotú, hibás, beteg, sérült fürtök a szedést megelőzően kézzel eltávolításra kerülnek.</p> <p>a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</p> <p>a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</p> <p>kötelező a must tisztítása;</p>	
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	<p>- A technológiai érettségű szőlő szüretelése válogatással történik, oly módon, hogy kézi szüret esetén csak az ép, egészséges, megfelelő érettségű fürtök kerülnek válogatásra. Gépi szüret esetén a nem megfelelő érettségi állapotú, hibás, beteg, sérült fürtök a szedést megelőzően kézzel eltávolításra kerülnek.</p> <p>- a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</p> <p>a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</p> <p>kötelező a must tisztítása;</p>	a must javítása, a bor
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	<p>A technológiai érettségű szőlő szüretelése válogatással történik, oly módon, hogy kézi szüret esetén csak az ép, egészséges, megfelelő érettségű fürtök kerülnek válogatásra. Gépi szüret esetén a nem megfelelő érettségi állapotú, hibás, beteg, sérült fürtök a szedést megelőzően kézzel eltávolításra kerülnek.</p> <p>a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</p> <p>a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</p> <p>a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</p>	a must javítása, a bor édesítése;
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	<p>a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</p> <p>a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</p> <p>kötelező a must tisztítása;</p> <p>legkorábban a szüretet követő év</p>	a must javítása, a bor édesítése;

		március 1-jén palackozható; 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;	
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;	a must javítása, a bor édesítése;

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlőművelés előírásai

- Művelésmód és ültetvénysűrűség

A 2011. december 31-e előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében - azok művelésmódjától vagy ültetvénysűrűségétől függetlenül - az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek.

2011. december 31-e után létesített ültetvény esetében csak a következő művelésmódokkal telepített ültetvényből származó szőlőből készülhetnek Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzéssel ellátott termékek:

- Fejművelés;
- Ernyőművelés;
- Guyot művelés;
- Moser művelés;
- egyes függöny művelés
- Sylvoz művelés;

Az ültetvénysűrűség a 2012. január 1-e után létesített ültetvény esetén legalább 3.300 tőke/ha. A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és/vagy ikertőkés telepítés is elfogadható. A sortávolság legalább 1,00 m, legfeljebb 3,60 m lehet, tőtávolság legalább 0,60 m, legfeljebb 1,20 m lehet. Ikertőkés ültetvényben a tőtávolság átlagos értéke az irányadó.

A tőketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rügyek száma - bármely művelésmód esetén - nem haladhatja meg a 16 élő világos rügy/m² értéket. A termelési célok eléréséhez szükséges végleges termésmennyiség beállítását a vegetációs időszakban a szükséges mértékben elvégzett fürtszabályozással kell megvalósítani.

Csak olyan ültetvényről származó szőlő használható fel Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek előállításához, amelynek a tőkehiány mértéke nem haladja meg a 10 %-ot.

- A szüret időpontja, módja és a szőlő minősége

A szüret kezdési időpontját az illetékes hegyközség választmánya évente határozza meg, amit a minden évben augusztus 1-től hetenként végzett próbaszüret alapján állapít meg.

Az a termék, ami a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzésüként nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

A termékek előállításához a szőlő minimális cukortartalma és potenciális alkoholtartalma az alábbi táblázatban meghatározottak szerint alkalmazandó a mindenkor hatályos magyar és EU jogszabályok és előírások alapján.

Bortípus/kategória	A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma ([%vol], 20 °C-on)
Bor	14,82	9,0
Késői szüretelésű szőlőből készült bor	19,00	12,08
Válogatott szüretelésű szőlőből készült bor	19,00	12,08
Töppedt szőlőből készült bor	20,00	12,83
Pezsgő	14,82	9,0
Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	14,82	9,0

A szőlő szüretelésénél általában, mind a kézi, mind a gépi szüret alkalmazható, de kizárólag kézzel szüretelt szőlőből állítható elő:

- a) késői szüretelésű szőlőből készült bor,
- b) töppedt szőlőből készült bor;

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Borvidéki települések:

Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpkab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszentandrás, Jászszentlászló, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Móricgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmonostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltsszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetesép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószele, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaöldvár,

Tiszainoka, Tiszakécske, Tiszakürt, Tizzasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás, Zsana települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	t/ha
1.	Fehér fajta és küvé	100	14,3
2.	Rozé fajta és küvé	100	14,3
3.	Siller fajta és küvé	100	14,3
4.	Vörös fajta és küvé	100	14,3
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	70	10,0
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	70	10,0
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	70	10,0
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	70	10,0
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	70	10,0
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	42	6,0
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	42	6,0

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	t/ha
1.	Fehér	100	14,3
2.	Rosé	100	14,3
3.	Vörös	100	14,3

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	hl/ha
1.	Fehér	100	14,3
2.	Rosé	100	14,3
3.	Vörös	100	14,3

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér fajta és küvé	Arany sárfehér, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Generosa, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Jubileum 75, Karát, Királyleányka, Kövidinka, Leányka, Mátrai Muskotály, Muscat ottonel, Nektár, Olasz rizling, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelíni. Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot noir, Zweigelt
2.	Rozé fajta és küvé	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Nero , Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
3.	Siller fajta és küvé	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Nero , Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
4.	Vörös fajta és küvé	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Nero , Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Furmint, Generosa, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Jubileum 75, Karát, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelíni
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Furmint, Generosa, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Jubileum 75, Karát, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelíni
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Furmint, Generosa, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Jubileum 75, Karát, Leányka, Nektár,

	vagy küvé	Olasz rizling, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Zengő,
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kármin, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
12.	Fehér jégbor	Furmint, Gyöngyrizling, Kövidinka, Leányka, Olasz rizling, Rajnai rizling, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zöld veltelini,
13.	Vörös jégbor	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kármin, Kékfrankos, Syrah, Turán,

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Arany sárfehér, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér Ezerjő, Muscat ottonel, Nektár, Olasz rizling, Rajnai rizling, Tramini Kadarka, Kékfrankos, Pinot noir
2.	Rosé	Arany sárfehér, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér Ezerjő, Muscat ottonel, Nektár, Nero, Olasz rizling, Rajnai rizling, Tramini Kadarka, Kékfrankos, Pinot noir
3.	Vörös	Kadarka, Kékfrankos, Nero, Pinot noir

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Arany sárfehér, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Muscat ottonel, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Szürkebarát; Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt; Pinot noir;
2.	Rosé	Arany sárfehér, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Muscat ottonel, Nero, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Szürkebarát, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt; Pinot noir;
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Nero, Zweigelt; Pinot noir;

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A termelésére lehatárolt terület Magyarország középső részén helyezkedik el. Legnagyobb része a Magyar Alföld Duna és Tisza folyók által határolt területén, a Duna-Tisza közén, valamint a Tiszazugban terül el. Észak-nyugatról a Csepel-sziget, Északról a Gödöllői-dombság egyes termőhelyei kapcsolódnak hozzá.

A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszintfeletti magasság 150 m alatti. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-20 métert nem haladják meg.

A Kunság termőhelyein zömmel mésztartalmú homoktalajok találhatók (humuszos és futóhomok), valamint kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti és öntéstalajok. A homoktalaj sajátossága, hogy gyorsan melegszik, világos színe a napsugárzást jobban visszaveri, ami segíti a szőlő érését is, valamint 75 %-ot meghaladó kvarctartalma következtében immunis a filoxéra szempontjából. Ugyanakkor tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége, ásványianyag-tartalma kisebb.

A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon alapvetően uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők.

Az átlaghőmérséklet 10-11 °C. A vegetációs időszakban gyakoriak - július, augusztus hónapban - a hőségnapok. A napfényes órák átlaga 2.000 óra felett van évente.

A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami alapvetően kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes.

b) Emberi tényezők

A termőhely nagy földrajzi kiterjedtsége miatt is nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén. Az első írásos emlékek szerint 1075-ben már szőlőskertek voltak találhatóak a területen. A középkorban a bortermelés elsődlegesen a helyi igények kielégítését szolgálta. A török hódoltságot követő időszakban felhagyott homokterületek újrahasznosítása és a futóhomok megkötése érdekében a lehatárolt területen szőlőt telepítettek. A szőlőültetvényeket a filoxéra-vész (1875-től) szinte teljesen érintetlenül hagyta, és szerepét nagymértékben felértékelte. A XIX. század végén végrehajtott technológia fejlesztések a térség borainál jelentős minőségjavulást eredményeztek. Az 1900-as évek elejétől a termőhelyekről származó borok piaca és ismertsége jelentősen megnövekedett, melynek következtében a többszörösére nőtt a szőlőültetvények területe.

A jelenleg is folyamatosan megvalósuló technológiai fejlesztések lehetővé teszik a reduktív technológia alkalmazását, napjainkban keresett fehér és rozé borok készítését, valamint a friss, a szőlő gyümölcs jellegét hangsúlyozó vörösborok előállítását.

A borvidék szlogenje „A Kunsági Bor a Mindennapok Bora” 2000. óta oltalom alatt áll.

A lehatárolt terület termelőit jellemzi az ökológiai viszonyok potenciáljához illeszkedő fajtaszerkezet megválasztása, a hagyományos szőlőfajták és újonnan nemesített fajták területi arányainak tudatos kialakítása, és a piaci sajátosságoknak megfelelő szőlészeti és borászati technológia alkalmazása.

2. A borok leírása

A borok gyorsan fejlődnek. A fehér és rozé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörösborok általában gyümölcsösek, könnyedek, kevésbé mély színűek, csersav tartalmuk kevésbé markáns. A borok, a meszes homoktalajra jellemzően kevésbé ásványosak.

A válogatott szüretelésű szőlőből készült borok fajtatipikusak, kiegyensúlyozott sav, alkohol cukor harmóniával rendelkeznek.

A késői szüretből származó és töppedt szőlőből készült borok testesek a készítmódjának és érlelésnek megfelelően karakteresek. Maradék cukrot tartalmaznak.

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

Az ökológiai környezet - elsősorban a homoktalajoknak köszönhetően - jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, a fajtából és a borkészítési technológiából eredően friss, illatos, gyümölcsös jellegű reduktív borokban jelenik meg.

A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, stb.). Az elmúlt időszakban lezajlott fajtaváltás következtében az új nemesítésű magyar fajták (Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Generosa) szerepe megnőtt. A fajtatipikusság a válogatott szüret alkalmazásával fokozható. Egyes évjáratokban a szőlők különleges értékeket produkálnak. A túlérett és a töppedt termésből alkoholban gazdag, telt, testes borok készíthetők, melyek minősége az érlelés során tovább növekszik. A könnyű, friss borok kiváló alapanyagául szolgálnak a pezsgő és a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző boroknak.

A Kunsági borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában, itt termelik az ország szőlőmennyiségének csaknem felét. A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos jövedelemteremtő, jövedelem kiegészítő és népességmentartó szerepe van. Az ökológiai sajátosságok (pl. homoktalajok, csapadékhiány) miatt a szőlőtermesztés az egyik leggazdaságosabb művelési ág ezen a vidéken. A szőlőtermesztés tájalkotó szerepével hozzájárul a térség vonzerejének kialakulásához. A szőlőültetvények hatékonyan gátolták a futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák.

A Kunsági borvidéken telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták a meghatározóak.

Kunsági borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg.

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 VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Kunsági pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A gyöngyöző bor és pezsgő előállítását a termőhely jellegzetes savkarakterű fajtáinak termesztésével alapozták meg a termelők. (pl. Ezerjő, Cserszegi fűszeres, stb.).

2. A borok leírása

A pezsgők légiesen könnyűek, friss illatúak és élénk savtartalmúak.

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

Az ökológiai környezet - elsősorban a homoktalajoknak köszönhetően - jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, kisebb savtartalmú, lágyabb, gyors savfejlődésű, az évjáratok többségében mérsékelt alkoholtartalmú borokban jelenik meg.

A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, stb.). A fajtatipikusság a válogatott szüret alkalmazásával fokozható. Egyes évjáratokban a szőlők különleges értékeket produkálnak. A túlrett és a töppedt termésből alkoholban gazdag, telt, testes borok készíthetők, melyek minősége az érlelés során tovább növekszik. A könnyű, friss borok kiváló alapanyagául szolgálnak a pezsgő és a szén-dioxid hozzáadásával észült gyöngyöző boroknak.

A Kunsági borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában, itt termelik az ország szőlőmennyiségének csaknem felét. A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos jövedelemteremtő, jövedelem kiegészítő és népességmegtartó szerepe van. Az ökológiai sajátosságok (pl. homoktalajok, csapadékhiány) miatt a szőlőtermesztés az egyik leggazdaságosabb művelési ág ezen a vidéken. A szőlőtermesztés tájalkotó szerepével hozzájárul a térség vonzerejének kialakulásához. A szőlőültetvények hatékonyan gátolták és gátolják a futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák.

A Kunsági borvidéken telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták a meghatározóak.

Kunsági borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg.

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 VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Kunsági pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A gyöngyöző bor és pezsgő előállítását a termőhely jellegzetes savkarakterű fajtáinak termesztésével alapozták meg a termelők. (pl. Ezerjő, Cserszegi fűszeres, stb.).

2. A borok leírása

A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok friss illatúak, könnyedek.

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

Az ökológiai környezet - elsősorban a homoktalajoknak köszönhetően - jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, kisebb savtartalmú, lágyabb, gyors savfejlődésű, az évjáratok többségében mérsékelt alkoholtartalmú borokban jelenik meg.

A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, stb.). A fajtatipikusság a válogatott szüret alkalmazásával fokozható. Egyes évjáratokban a szőlők különleges értékeket produkálnak. A túlrett és a töppedt termésből alkoholban gazdag, telt, testes borok készíthetők, melyek minősége az érlelés során tovább növekszik. A könnyű, friss borok kiváló alapanyagául szolgálnak a pezsgő és a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző boroknak.

A Kunsági borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában, itt termelik az ország szőlőmennyiségének csaknem felét. A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos jövedelemteremtő, jövedelem kiegészítő és népességmegtartó szerepe van. Az ökológiai sajátosságok (pl. homoktalajok, csapadékhiány) miatt a szőlőtermesztés az egyik leggazdaságosabb művelési ág ezen a vidéken. A szőlőtermesztés tájalkotó szerepével hozzájárul a térség vonzerejének kialakulásához. A szőlőültetvények hatékonyan gátolták és gátolják a futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák.

A Kunsági borvidéken telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták a meghatározóak.

Kunsági borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

a) A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek

i) Településnevek feltüntetése

A Kunsági borvidékhez tartozó települések neve, mint a Kunság lehatárolt termőhelyénél kisebb földrajzi egységek tüntethetők fel, kivétel Izsák, **Soltvadkert** és Monor települések nevei.

ii) Dűlőnevek feltüntetése

A Kunság lehatárolt termőhely megnevezéssel és a településnévvel együtt az alábbi dűlőnevek tüntethetők fel:

- Arany-hegy (Ceglédbercel településen)
- Fischer-part (Cegléd és Ceglédbercel településen)

iii) Körzetnevek feltüntetése

A Kunság lehatárolt termőhely megnevezéssel együtt az alábbi körzetnevek tüntethetők fel:

- Kecskemét mely magába foglalja a Felsőlajos, Kecskemét, Kerekegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene, Lajosmizse településeinek, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó szőlőterületek.
- Tizsakürt mely magába foglalja a Cserkeszölő, Csépa, Nagyrév, Szelevény, Tiszainoka, Tizsakürt, Tizsasas, Tiszaug településeinek, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó szőlőterületek.

Körzetnevek feltüntetése esetén a körzethez sorolt település név, mint kisebb földrajzi egység megnevezés nem használható.

Kisebb földrajzi egység neve csak akkor tüntethető fel a címkén, ha a termék 100 %-ban a feltüntetendő kisebb földrajzi egység által lehatárolt termőhelyről származik.

b) Fajtanév, hagyományos kifejezés, a bor színére utaló vagy egyéb korlátozottan használható kifejezés feltüntetése

i) Hagományos kifejezések:

- siller;
- védett eredetű bor;
- késői szüretelésű szőlőből készült bor;
- válogatott szüretelésű bor.

ii) Egyéb korlátozottan használható kifejezések:

- „Muskotály”: Legalább 85 %-ban a Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Hamburgi muskotály, Nektár, Muscat ottonel, Mátrai muskotály, Tramini felsorolt szőlőfajták közül egynek, vagy többnek a terméséből készült bor.
- „Primőr”: a szüret évében palackozott bor. Szinonim megjelölésként az „újbor” kifejezés is használható.

c) Az Arany Sárfehér fajtanév a címkén nem tüntethető fel.

d) Házasított borok esetén használható

A küvé kifejezés, vagy szinonimájaként a házasítás kifejezés, illetve eredeti írásmóddal a cuvée szó.

e) Rozé borok jelölésekor használható

rose, rosé, rozé írásmód.

2. A kiserelésre vonatkozó szabályok

Bor, pezsgő, szén-dioxid hozzáadással készült gyöngyözőbor a Kunsági borvidék hegyközsége által nyilvántartásba vett palackozóban végezhető.

3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság

A termékek érzékszervi bírálatát

- 2023. július 31-ig NÉBIH BAI
- 2023. augusztus 1-től Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa által kijelölt földrajzi árujelző borbíráló bizottság

végzi.

4. Az „*oltalom alatt álló eredetmegjelölés*” kifejezés helyett használható a „*védett eredetű*” hagyományos kifejezés is

5. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül:

Bonyhád, Borota, **Budapest**, Csongrád és Hajós települések területén engedélyezett.

6. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

a) Nyilvántartások

- Keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- Forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- Helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- Pincekönyv;
- Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
- Az érzékszervi minősítést végző NÉBIH-BAI minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat;
- Az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.

b) Bejelentések

2.1. Termelési szándék bejelentése

A Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termelő a gazdasági aktát vezető hegybíró részére e szándékát bejelentse. A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 30-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

Dűlőnév használatának bejelentése:

A termelő a szüret évének április 30-ig köteles jelentést tenni a hegybírónak amennyiben ültetvényén termelt szőlőből készült bor címkéjén fel kívánja tüntetni az adott dűlő nevét.

A kiserelés előzetes bejelentése:

A bort palackozásra a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának a telephelye szerint illetékes hegyközséghez történő előzetes bejelentése után lehet.

A borászati vállalkozás a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsát.

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

Név: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága

Cím: 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: Tel.: +36 1 346-09-30

Fax: Fax.: +36 1 212 49 78

E-mail: bor@nebih.gov.hu

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

megyei Kormányhivatalok

Név: Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: 06-76/503-370

Fax: 06-76/487-052

E-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Név: Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: 06-72/512-450

Fax: 06-72/512-451

E-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Név: Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: 06-66/528-180

Fax: 06-66/454-878

E-mail: bekes@mgszh.gov.hu

Név: Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: 06-46/515-700

Fax: 06-46/515-701

E-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu

Név: Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: 06-62/553-470

Fax: 06-62/426-311

E-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Név: Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: 06-22/315-460

Fax: 06-22/502-064

E-mail: fejer@mgszh.gov.hu

Név: Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: 06-96/529-330

Fax: 06-96/529-333

E-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Név: Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: 06-52/523-800

Fax: 06-52/523-801

E-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Név: Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: 06-36/510-765

Fax: 06-36/510-755

E-mail: heves@mgszh.gov.hu

Név: Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: 06-56/505-377

Fax: 06-56/505-371

E-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Név: Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: 06-34/310-909

Fax: 06-34/305-771

E-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Név: Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: 06-32/521-500

Fax: 06-32/521-524

E-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Név: Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: 06-1/329-7017

Fax: 06-1/317-6231

E-mail: pest@mgszh.gov.hu

Név: Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: 06-82/527-580

Fax: 06-82/315-023

E-mail: somogy@mgszh.gov.hu

Név: Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: 06-42/508-300

Fax: 06-42/508-311

E-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Név: Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: 06-74/529-869

Fax: 06-74/415-688

E-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Név: Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: 06-94/314-093
Fax: 06-94/327-852
E-mail: vas@mgszh.gov.hu

Név: Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
Tel.: 06-88/590-472
Fax: 06-88/407-347
E-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Név: Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.
Tel.: 06-92/550-570
Fax: 06-92/550-571
E-mail: zala@mgszh.gov.hu

2. Az ellenőrzések köre

- A borászati termékek analitikai tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;
- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján;
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálat a forgalomba hozott borászati termékek esetén;
- Származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése.

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Hegybíró
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: • HEGYÍR, • Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Hegybíró
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől 	Hegybíró

	en alapuló helyszíni ellenőrzés	készült jegyzőkönyv	
--	---------------------------------	---------------------	--

II. Évjáratfüggő elemek

II/1 Szőlő eredetének igazolása

Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzés es helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzés es helyszíni ellenőrzésű Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlőszármazási bizonyítvány kérelem 	Hegybíró
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlőszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzés es helyszíni ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

II/2 Bor eredetének igazolása

Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása

Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
----------------------------	---	---	----------

Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró Hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> • 26/2021. (VII. 29.) AM rendelet szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv 	Termelő
Organoleptikus paraméterek	Érzékszervi bírálat és minősítés	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, 	FBB

A Nivegy-völgy/ Nivegy-völgyi OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Nivegy-völgyi Hegyközség
Cím: 8272 Szentantalfa, Sósi út 50.
Telefonszám: 06-xx
E-mail cím: ...
Képviselő: Benedek Szilveszter elnök

II. Földrajzi árujelző: Nivegy-völgy (oltalom alatt álló eredetmegjelölés)

III. A módosítás tárgya

A. UNIÓS MÓDOSÍTÁSOK

Nincs ilyen.

B. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően nem minősül uniós módosításnak)

4. Kiegészítő fajták használatának engedélyezése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása		X
III. Különös borászati eljárások	X	
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták	X	
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek	?	?
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: **igen** nem

c) indoklás: A Nivegy-völgy elnevezés a jelenleg hatályos termékleírás alapján csak az Olasz rizling szőlőfajtából készült borokon használható. Az Olasz rizling fajta több évtizedes tapasztalat alapján szárazabb és melegebb évjáratban hajlamos lelagyulni, tehát nagyon könnyen veszít a savtartalmából. E helyzet kezelése érdekében szükségesnek tartjuk a Furmint, a Juhfark, a Szürkebarát, a Rajnai rizling, a Chardonnay és az Ezerjó szőlőfajták használatának engedélyezését kiegészítő jelleggel, vagyis összesen legfeljebb 15%-os mértékben. Értékelésünk szerint e módosítás hozzájárul a termék és a termőhely közötti kapcsolat fenntartásához, erősítéséhez.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.

e) standard módosítás igazolása: A kért módosítás nem érinti a nevet, nem irányul új termék kategória engedélyezésére, nem érvényteleníti a termék és a termőhely közötti kapcsolatot, továbbá nem eredményezi a termék forgalmazásának korlátozását.

5. A pektinbontó enzimek tilalmának eltörlése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása		X
III. Különös borászati eljárások	X	
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták		X
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek		X
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen **nem**

c) indoklás: Nehezen ellenőrizhető előírás

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.

e) standard módosítás igazolása: A kért módosítás nem érinti a nevet, nem irányul új termék kategória engedélyezésére, nem érvényteleníti a termék és a termőhely közötti kapcsolatot, továbbá nem eredményezi a termék forgalmazásának korlátozását.

6. A lékihozatal maximális értékének megemelése 60%-ról 70%-ra

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása		X
III. Különös borászati eljárások	X	
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták		X
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek		X
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen **nem**

c) indoklás: Nehezen ellenőrizhető előírás

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.

e) standard módosítás igazolása: A kért módosítás nem érinti a nevet, nem irányul új termék kategória engedélyezésére, nem érvényteleníti a termék és a termőhely közötti kapcsolatot, továbbá nem eredményezi a termék forgalmazásának korlátozását.

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosításokat az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezték. Ennek igazolását, továbbá a kisebbségi véleményt is tartalmazó közgyűlési jegyzőkönyveket csatolom.

Szentantalfa

Benedek Szilveszter
elnök

I. NÉV

Nivegy-völgy (Nivegy-völgyi)

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

Bortípusok:

1. Hegybor
2. Dúlós bor

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	A tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Hegybor	11,5	4,8	11,5-14,5	1,08	5,0
2.	Dűlős bor	12	5,2	12,0-14,5	1,08	5,0

Maximális összes kénessavtartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Hegybor	Szín: a halvány zöldessárgától a szalmasárgáig terjed. Illat: diszkrét gyümölcsösség, ásványos-tűzköves jelleg jellemző rá. Gyümölcs illatokban a zöldalma, körte, esetenként birsalmás és citrusos jegyek jelennek meg benne. Harmonikus savszerkezet jellemző, mely telt ízérzettel, citrusos, sós-ásványos jelleggel egészül ki. Évjárat hatásként megjelenhetnek botrytiszes illat és ízjegyek.
2.	Dűlős bor	Szín: a halvány sárgától a szalmasárgáig terjed. Illat: Komplex, összetett illatvilág jellemző a dűlős borokra: fehér virágokra jellemző florális és nedves-kövekhez hasonlító aromavilág, ásványos illatjegyek jellemzőek. Diszkrét gyümölcsösség tekintetében a, zöldalma, körte, esetenként birsalma és citrus jegyek jelennek meg benne. Íz: ásványos, sós jegyek uralják, melyet kiegészíthet a hordós érlelés aroma és ízvilága. Savai harmonikusak. Évjárat hatásként megjelenhetnek botrytiszes illat és ízjegyek.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Hegybor	<ul style="list-style-type: none"> - csak egészséges szőlő használható fel - legalább 6 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban - legalább 1 hónap érlelés palackban; - must tisztása ülepítéssel vagy flotálással - a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling bor természetes illat- és zamatjegyeit — maximális lékihozatal: 65% - 70% 	<ul style="list-style-type: none"> — pektinbontó enzim használata - édesítés - folyamatos prés - tilos a kiegészítő fajták 15%-nál nagyobb arányban történő használata.
2.	Dűlős bor	<ul style="list-style-type: none"> - csak egészséges szőlő használható fel - must tisztítása ülepítéssel vagy flotálással - 6 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban - legalább 3 hónap érlelés palackban - a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling bor természetes illat- és zamatjegyeit - maximális lékihozatal: 65-70% 	<ul style="list-style-type: none"> - alkoholtartalom-növelés - savtartalom-növelés - savtartalom-csökkentés — pektinbontó enzim használata - édesítés — folyamatos prés - tilos a kiegészítő fajták 15%-nál nagyobb arányban történő használata.

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok: Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, fej- és bakművelés,
2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.
 - a. 2021. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén:
 - i. tőkesűrűség: legalább 3300 tőke/ha,
 - ii. tőkehiány: legfeljebb 10%.
 - iii. 2021. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében az egyesfüggöny művelésmód is megengedett
 - b. 2021. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén:
 - i. tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha,
 - ii. tőkehiány: legfeljebb 10%.
 - iii. tőtávolság: legalább 0,6 m
3. Dűlős borok esetében a szőlőültetvény életkora minimum 10 év kell, hogy legyen (telepítés évétől számítva).
4. A szüret módja a dűlős borok esetében: csak kézi szüret
5. A szőlő minősége (minimális cukortartalom természetes alkoholtartalomban kifejezve):

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma Magyar mustfokban ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on)	A szőlő minimális cukortartalma (g/l)
1.	Hegybor	18,2	11,5	193,1
2.	Dűlős bor	19	12	202,2

Rugalmasság: A Nivegy-völgyi Hegyközség Választmányának döntése az Agrárminisztérium előzetes engedélyével éves szinten eseti eltérést állapíthat meg a minimális cukortartalomra vonatkozó szabályok alól. Az eltérés mértéke legfeljebb $\pm 1^\circ\text{MM}$ ($\pm 0,74\%$ vol természetes alkoholtartalomban kifejezve). A döntést minden évben legkésőbb szeptember 15-ig lehet meghozni. Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Nivegy-völgyi hegyközség elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon és Zánka települések szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Hegybor	63 hl/ha seprős újbor, vagy 9 t/ha (de tőkénként legfeljebb 2 kg) szőlő
2.	Dűlős bor	39 hl/ha seprős újbor, vagy 6 t/ha (de tőkénként legfeljebb 1,5 kg) szőlő

A Nivegy-völgyi Hegyközség Választmányának döntése az Agrárminisztérium előzetes engedélyével éves szinten eseti eltérést állapíthat meg a maximális hozamra vonatkozó szabályok alól. Az eltérés mértéke $\pm 20\%$ (kg/tőkében kifejezve). A döntést minden évben legkésőbb szeptember 15-ig lehet meghozni. Az

Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Nivegy-völgyi hegyközség elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Olasz rizling, [Chardonnay*](#), [Furmint*](#), [Juhfark*](#), [Szürkebarát*](#), [Rajnai rizling*](#)
[*kiegészítő fajták](#)

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

Nivegy-völgy a Balaton északi partjának középső szakaszán helyezkedik el. A völgyet 3 oldalról dombok veszik körbe, délről pedig a Balaton határolja. A térségben 7 falu található. Megtalálhatók itt a melegebb és a hűvösebb fekvésű dűlők is, amik stabilitást jelentenek a szőlőtermesztésben. A talajban az agyagos réteg alatt mindenhol a mészkő az uralkodó alapkőzet.

A napsütötte órák száma átlagosan 1950-2000 óra, az évi középhőmérséklet: 11-12 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650-700 mm, melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 350 mm csapadék hullik. A terület klímáját a Bakony-hegység völgyeibe lezúduló hideg levegő és a medence déli oldalán elnyúló Balaton határozza meg. A szőlőhegyek hatalmas erdőrengeteg környezetében található, ezért a nyári napok Balaton tó felől feláramló párás melegét estére hűvös hegyi, erdei levegő váltja fel a szőlősorok között.

b) Emberi tényezők

A szőlőtermesztés termőterületének kialakulása is a tudatos emberi munka következménye, hiszen az itt élő szőlőtermelők a fagyveszélyes és betegségek megjelenésének kedvező alacsony fekvésű, lápos területek helyett, csak a fagyvédett, gyorsan felmelegedő domboldalakon természetnek évezredek óta szőlőt.

A helyi szőlőtermelők a térség ökológiai adottságaihoz jól alkalmazkodó, késői érésű fehérborszőlő-fajtára, az Olasz rizlingre alapozták a termesztést. Az engedélyezett maximális terméshozamokat a minőségi bortermelés igényei szerint alakították ki, melyet a dűlőnév feltüntetéssel forgalomba hozott borok esetében tovább korlátoztak. A magas minőségű szőlőt hagyományosan a helyi pincékben dolgozzák fel. Az itt élő emberekben általában nem falu volt a közös identitás, hanem a Nivegy-völgy, ami máig meghatározza a helyi szőlőtermelést.

2. A borok leírása

A Nivegy-völgyi borok illata diszkrét, nem harsány, ugyanakkor zamat-és illatgazdagság jellemző rájuk. Illatukban és ízükben fontos közös vonás az ásványosság dominanciája, és a fülledt aromaanyagoktól való mentesség. Ízükben az érett és komplex savstruktúra és a talaj alapkőzetéből adódóan meszes jegyek dominálnak. A borokra jellemző mandulás utóíz a kóstolást követően hosszan érezhető.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

Mivel a talajban az agyagos réteg alatt mindenhol a mészkő az uralkodó alapkőzet és a völgy klímáját a környező hegyek és a Balaton közelsége meghatározza, az itt termelt borokban - és főként az Olasz rizling fajta esetében - illatban és ízben is a meszes jegyek dominálnak.

A Nivegy-völgyben található melegebb és hűvösebb dűlők olyan változatosságot és egyfajta egyedi rugalmasságot nyújtanak a térségnek, amely elősegíti a Magyarországra igen jellemző eltérő évszakok hatásainak kiegyenlítését. Ezzel lehetősége nyílik a helyi termelőknek arra is, hogy a területről származó szőlők dűlőkről, évről évre egyedi kiváló borokat készíthessenek.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű” kifejezés.
- A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések: szüretlen, szemelt, termőhelyen palackozva, válogatott szüretelésű bor
- A „monopol dűlő” kifejezés kizárólag dűlős boron tüntethető fel abban az esetben, amennyiben a körülhatárolt dűlőn szőlőtermelést csak egy hegyközségi tag végez.
- A címkén a „Balaton borrhéjio” megnevezés feltüntethető

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

- csak dűlős borokon
- eredetazonosság: 100%
- feltüntethető dűlő nevek:
 - Balatoncsicsó: Bád, Berkenyés (Keleti-kertek, Pap-tag), Buda-völgy (Pirkanc), Fenyves (Kék kuta, Selyem-domb, Nyugati-kertek), Határ (Szilvás), Szent Balázs-hegy (Agyaglik, Péter kuta), Szent György-hegy
 - Monoszló: Agyagos, Boncsos, Csádé, Hegyestű, Kajor (Csille), Pangyér, Ujma, Új-hegy
 - Óbudavár: Irtás (Közép-dűlő, Pereszteges, Öreg-földek), Kis-telek (Vaskapu)
 - Szentantalfa: Csele kuta (Lipót, Temető alja), Szent Balázs-hegy (Mocsár, Sós, Tarló-szőlő, Tó), Tag (Haraszt alja), Tagyon-hegy (Báróca)
 - Szentjakabfa: Dobogó (Kereszt-föld), Fenyves (Szilvás, Nyugati-kertek), Hosszú-föld (Déli-kertek), Pap-erdő (Szé-kút, Fekete-föld)
 - Tagyon: Tag, Tagyon-hegy (Ágoston, Báróca, Galozsa, Gunyhós, Egyed, Kenderföld, Külső-haraszt, Leányka, Tóhely)
 - Zánka: Bálint-hegy, Belátó-hegy, Hamuházi, Horog, Tagyon-hegy (Hegyestű, Hosszú-földek), Várhegy, Vörös-föld (Kerítés, Temetői-dűlő)

3. A kiszerezésre vonatkozó szabályok

Csak üvegből készült, „burgundi” formájú, színezett (nem átlátszó) palackba töltve hozható forgalomba.

4. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: Balaton Borrhéjio Borminősítő Bizottság

5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - iv) pincekönyv;
 - v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által a termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Nivegy-völgyi bor készítése céljából a szőlő feldolgozása, a must erjesztése és a bor érlelése kizárólag a lehatárolt termőterület településein, továbbá a Balatonfüred-Csapaki borvidéket alkotó borvidéki településeken történhet.

IX. ELLENŐRZÉS**1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:**

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek analitikai tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;
- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján;
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálat a forgalomba hozott borászati termékek esetén;
- származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése.

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Nivegy-völgyi hegyközség
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: <ul style="list-style-type: none"> • HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Nivegy-völgyi hegyközség
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Nivegy-völgyi hegyközség

II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
II/2 Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
III. Forgalomba hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> Csopaki Borminősítő Bizottság szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> Mintavételi jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság
Minőség-tanúsító védjegy	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége Kockázatelemzésen alapuló 	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély, borszármazási bizonyítvány; 	Nivegy-völgyi Hegyközség

	helyszíni ellenőrzés	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzés Próbavásárlás 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv Analitikai minősítés jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség

A Sümeg/Sümegei OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

Cím: 8312 Balatonederics, Kossuth L. u. 72/a.

Telefonszám:

E-mail cím: palotapince@palotapince.hu

Képviselő: Egly Márk elnök

II. Földrajzi árujelző: Sümeg (oltalom alatt álló eredetmegjelölés)

III. A módosítás tárgya

A. UNIÓS MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően uniós módosításnak minősül)

B. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően nem minősül uniós módosításnak)

1. A Penta bortípus kötelezően natúrbor

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása		X
III. Különös borászati eljárások	X	
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták		X
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek		X
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: **igen** nem

c) indoklás: Sümeg és a natúrbor fogalma összefonódott. A jelenleg Sümeg névvel forgalomba kerülő borok mind natúrborok, így e szigorú technológiai előírásnak való megfelelés nem okoz problémát.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Sümeg elnevezést, nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.

2. Új bortípus: narancsbor

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása	X	
III. Különös borászati eljárások	X	
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam	X	
VI. Engedélyezett szőlőfajták	X	
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek	X	
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: **igen** nem

c) indoklás: A natúrborhoz hasonlóan a narancsbor sem idegen a sümegi termelőktől. Jelenleg több termelő is készít narancsbort és szeretne a jövőben is. Sümeg névvel nem volt eddig, mert nem volt meg rá a lehetőség, a termékleírás nem tette lehetővé.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Sümeg elnevezést, nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.

3. A natúr kifejezés használatának engedélyezése az összes Sümegi boron

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása		X
III. Különös borászati eljárások		X
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták		X
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek	X	
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: **igen** nem

c) indoklás: Sümeg és a natúrbor fogalma összefonódott. A jelenleg Sümeg névvel forgalomba kerülő borok mind natúrborok, ennek megfelelően ez a technológia túlzás nélkül tipikusnak mondható a

termőhelyen. A Penta klasszifikációs szinten kötelező a natúrboros szabályrendszer alkalmazása, míg a nem Penta boroknál, bár gyakorlatnak számít, lehetőségként kívánjuk kezelni a natúrbor kifejezés használatát. Ezzel a natúrboros előírásrendszernek nem megfelelő borászati eljárás alkalmazásának lehetőségét meghagyjuk annak érdekében, hogy Sümegi bor abban az évjáratban is készíthető legyen, amikor egy ilyen beavatkozás valamilyen oknál fogva elkerülhetetlen.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024. augusztus 1-jét követően forgalomba hozott borok.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Sümeg elnevezést, nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.

4. A Kékfrankos fajta engedélyezése fehérbor bortípus készítéséhez

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása		X
III. Különös borászati eljárások		X
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták	X	
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek		X
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: **igen** nem

c) indoklás: A piacok változása magával hozta azt az igényt, hogy a csendes borok között is megtalálhatók legyenek egyazon szőlőnek technológiai különbségen alapuló változatai úgy, mint blanc de noir és az erre alkalmas szőlőfajtákat szeretnénk teljes spektrumban (fehér, rozé, vörös) kihasználni.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Sümeg elnevezést, nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.

5. A borok savtartalma minimális értékének csökkentése (Penta klasszifikációs szint)

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása	X	
III. Különös borászati eljárások		X
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták		X
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek		X
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: **igen** nem
- c) indoklás: A natúrboroknál jellemzően alkalmazott átlagosnál hosszabb érlelési idő során a bor savtartalma is lecsökkenhet, ezért a tapasztalatok nyomán szükséges az előírt minimális savtartalom értékének csökkentése.
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.
- e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Sümeg elnevezést, nem hoz létre új termék kategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosításokat az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezték. Ennek igazolását, továbbá a kisebbségi véleményt is tartalmazó közgyűlési jegyzőkönyveket csatolom.

Sümeg, 2024. május 17.

Egly Márk
elnök

I. NÉV

Sümeg/Sümegi
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. [Narancsbor](#)
3. Vörös
4. Penta fehér
5. [Penta rozé](#)
56. [Penta vörös](#)

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkohol-tartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [mg/l]
1.	Fehér	11,34	5,0 – 11	11,34 – 15,0	1,08

<u>2.</u>	<u>Narancsbor</u>	<u>11,34</u>	<u>4,0-11</u>	<u>11,0-15,0</u>	<u>1,2</u>
23.	Vörös	11,34	5,0 - 11	11,34 – 15,0	1,2
34.	Penta fehér	12,01	65,0 – 11	12,01 – 15,0	1,08
45.	Penta rozé	11,34	65,0 – 11	11,34 – 15,0	1,08
56.	Penta vörös	12,01	65,0 - 11	12,01- 15,0	1,2

Fentiekén túlmenően:

- A maximális összes kénessav tartalom az (EU) 2019/934 rendelet I. melléklet B. rész, a maximális illósav tartalom és az (EU) 2019/934 rendelet I. melléklet C. rész szerint, az összes cukortartalom a hatályos jogszabályok az (EU) 2019/33 rendelet III. melléklet A. rész szerint.
- A narancsbor megengedett összes kénessav tartalma 40 mg/l
- A Sümeg Penta maximális megengedett összes kénessav tartalma 90 mg/l
- „Válogatott szüretelésű bor”, „késői szüretelésű bor” hagyományos kifejezés, korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén a megengedett maximális illósav-tartalom 1,2 g/liter.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halvány-szalmasárgától a halvány aransárga színig terjedhet. Illatában visszafogott gyümölcs aroma, citrus, csonthéjasok mellett fehérvirágok, mint akác, hársfa jelenik meg. Ízben, élénk savak mellett sós textúra kialakulhat és a citrus, csonthéjas gyümölcsök mellett gyógynövényes karakter is felbukkanhat.
<u>2.</u>	<u>Narancsbor</u>	<u>Színe a világos narancssárgától a mély borostyán színig</u> <u>Illat: telt kerek déligyümölcsös, néhány esetben egzotikus, fűszeres és gyógynövényes jegyekkel.</u> <u>Íze a gyümölcsös íz hatások, érezhető tannintartalommal és ásványos-sós érzettel. Koncentrált, olajos textúra.</u>
23.	Vörös	Világos rubin – rubin – bíbor színű. Illatában elsősorban piros bogyós (szeder, málna, meggy) gyümölcsösök dominálnak, és zöld fűszeresség mellett, enyhe ásványos, sós jegyek is felbukkannak. Ízben, friss, üde savak, visszafogott tannin, lineáris stílus mellett, akár egy sós, ásványos jegy is megjelenhet.
34.	Penta fehér	Színében zöldessárgától aransárgáig terjedhet. Illatában diszkrét citrus és sárgahúsú gyümölcsök, barack és vilmoskörte mutatkoznak. Sós, ásványos jegyek akár egy visszafogott krémes jeggyel is kiegészülhetnek. Ízben összetett és rétegzett stílus jellemzi, amely diszkrét citrus, sárgahúsú gyümölcsössége mellett, egyfajta sós, ásványos jelleget is magára ölt, lineáris textúrával. A magas savak mellett közepes-magas alkohollal, hosszú lecsengéssel és komplexitással rendelkezik. Az érleltégből fakadóan szekunder, de akár terciér jegyek is megjelenhetnek.
45.	Penta rozé	Színében rózsaszín és lazacszín között jelenik meg. Illatában, elsősorban piros bogyós gyümölcsökre (málna, szeder, cseresznye) emlékeztet. Ízében a ropogós és üde savak mellett visszatér az illatból ismert gyümölcsösség, amely egyfajta sós, ásványos karakterrel egészülhet ki. A magas, de érett savak és a közepes test jó egyensúlyt alkot. Az érleltégből fakadóan szekunder is megjelennek, de akár terciér jegyek is felbukkanhatnak.
56.	Penta vörös	Színében rubin és gránát szín között jelenik meg. Illatban fűszeres és elsősorban piros bogyós gyümölcsök (málna, áfonya, meggy) uralkodnak. Ízben határozott savak, közepes tannin, valamint a test-alkohol közötti egyensúly jellemzi. Emellett az illatból megszokott aromavilág kiegészül egy ásványos, sós textúrával, üdeséget, de egyben mélységet is adva a boroknak. Feszés szerkezet mellett kóstolás után határozott lecsengésű. Az érleltégből fakadóan

		szekunder, de akár tercier jegyek is megjelenhetnek.
--	--	--

2. PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

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	10,01	6-12,0	10,01	1,00	min. 3,5 bar
2.	Rozé	10,01	6-12,0	10,01	1,00	min. 3,5 bar

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom maximum 90 mg/l lehet és az összes cukortartalom [a hatályos jogszabályok az \(EU\) 2019/33 rendelet III. melléklet B. rész](#) szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színben citromsárgától mély szalmasárgáig terjedhet. Illatában a szőlőre utaló gyümölcs aromák, mint citrus, sárgalma határozzák meg, illetve az erjesztésből fakadó másodlagos aromavilág, visszafogott briós, keksz, füstösség jellemzi. Szájban a finom szénsav végig megmarad, friss savak mellett, közepes test és alkohol kíséretében.
2.	Rozé	Színe a világos hagymahéjtól a halvány rubin színig terjedhet. Ízében és illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, amihez meghatározó, de kerek savak, a test és alkohol közötti jó egyensúly társul.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR:

- Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.
- Tiltott a borok édesítése a savtartalom növelése, valamint kémiai, nem természetes úton való csökkentése.
- Penta fehér és a Penta vörös borok esetében minimum 18 hónap hordó és/vagy palackos érlelés kötelező.

- A Penta rozé bor estében minimum 6 hónap érlelés kötelező, amely lehet hordó vagy palackos érlelés.
- A borok leghamarabb a szüret évét követő március 15-én kerülhetnek forgalomba.
- A Penta rozé bor esetében engedélyezett a termékleírásban említett fehér szőlőfajta együttes feldolgozása, maximum ~~10~~15%-ban. A fehérszőlő itt kizárólag a kékszőlővel együtt szüretelt és együtt feldolgozott állapotot jelenti.
- A Penta fehér-, a Penta rozé-, a Penta vörösborok készítésénél a fehér és kékszőlőfajták házasítása – egybeszüretelés – kizárólag a feldolgozáskor megengedett.
- Penta fehér esetében a következő fajtáknak kötelező dominálnia vagy fajta tisztán (min. 85%-ban) vagy házasítva (min. 85%): Furmint, Olasz rizling.
Kiegészítő fajtaként (max. 15%-kal) a következő fajták megengedettek: Sárfehér, Chardonnay, Hárslevelű, Juhfark, Kéknyelű.
- Penta rozé esetében a következő fajtának kötelező dominálnia fajtatisztán (min. 85%) vagy házasítva (min. 85%): Kékfrankos, Zweigelt. Kiegészítő fajtaként (max. 15%) a következő fajták megengedettek: Merlot, Furmint, Pinot noir, Cabernet franc.
- Penta vörös esetében a következő fajtának kötelező dominálnia (min. 85%): kékfrankos. Kiegészítő fajtaként (max. 15%-al) a következő fajták megengedettek: Merlot, Zweigelt.
- Penta fehér, rozé és vörösborok esetén a 26/2021. AM rendeletben a natúrborra megfogalmazott rendelkezések alkalmazása kötelező
- Narancsbor legalább 30 napos héjon áztatás és minimum 12 hónap érlelés.

2. PEZSGÓ:

- Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.
- Pezsgő esetében kötelező a seprőn történő palackos érlelése minimum 12 hónapig.
- A fehér és kékszőlőfajták házasítása kizárólag a feldolgozáskor megengedett.
- Pezsgőnél kizárólag egész fürtös préselés alkalmazható.

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. Művelésmód, ültetvénysűrűség:
 - a. Új ültetvények:
 - i. tőkesűrűség: legalább 5000 tő/ha.
 - ii. művelésmód: Moser (javított Moser), Guyot művelés, ernyőművelés, alacsonyordon művelés, középmagas kordon, magas kordon, bak- és fejművelés
 - b. 2020. augusztus 1. előtt telepített, meglévő szőlőültetvények esetében, azok sűrűségétől és művelésmódjától függetlenül, az onnan származó szőlőből, a szőlőültetvény termésben tartásáig készülhetnek Sümeg oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borok és pezsgők.
2. A szüret módja kizárólag kézi.
3. Tilos gyomirtó és rovarölő használata is, kivéve a kötelezően előírt védekezés eseteit. A Penta fehér, a Penta rozé, a Penta vörös esetében csak ökológiai gazdálkodásból származhat a szőlő.
4. A szőlő minősége: (minimális cukortartalom természetes alkoholtartalomban kifejezve):

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C -on
1.	Fehér	191,8	11,34
2.	Narancsbor	191,8	11,34
23.	Vörös	191,8	11,34
34.	Penta Fehér	203,2	12,01
45.	Penta Rozé	191,8	11,34
56.	Penta Vörös	203,2	12,01

2. PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C -on
1.	Fehér	169,2	10,01
2.	Rozé	169,2	10,01

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Csabrendek, Sümeg, Sümegprága településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályba tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM**1. BOR**

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	9 t/ha szőlő vagy 70 hl/ha seprős újbor és 2kg/ tőke
2.	Narancsbor	7,5 t/ha szőlő vagy 52 hl/ha seprős újbor és 1,5kg/tőke
23.	Vörös	9 t/ha szőlő vagy 70 hl/ha seprős újbor és 2 kg/tőke
34.	Penta fehér	7,5 t/ha szőlő vagy 52 hl/ha seprős újbor és 1,5kg/tőke
45.	Penta rozé	7,5 t/ha szőlő vagy 52 hl/ha seprős újbor és 1,5kg/tőke
56.	Penta vörös	7,5 t/ha szőlő vagy 52 hl/ha seprős újbor és 1,5kg/tőke

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	12.5 t/ha szőlő vagy 87 hl/ha seprős újbor és 2,5 kg/tőke
2.	Rozé	12.5 t/ha szőlő vagy 87 hl/ha seprős újbor és 2,5 kg/tőke

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Juhfark, Kéknyelű, Olasz rizling, Sárfehér, <u>Kékfrankos</u>
2.	<u>Narancsbor</u>	<u>Olaszrizling, Furmint, Cserszegi fűszeres</u>
23.	Vörös	Cabernet franc, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
34.	Penta fehér	Furmint*, Olasz rizling*, Chardonnay, Hárslevelű, Juhfark, Kéknyelű, Sárfehér
45.	Penta rozé	Kékfrankos*, Zweigelt*, Cabernet franc, Furmint, Merlot, Pinot noir
56.	Penta vörös	Kékfrankos*, Merlot, Zweigelt

A Penta esetén az alap fajtákhoz (*-al jelölve), további engedélyezett fajták mindösszesen 15%-ban házasíthatók bortípusnak megfelelően.

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Kékfrankos, Kéknyelű, Olasz rizling, Pinot noir, Sárfehér
2.	Rozé	Cabernet franc, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

Sümeg a Balatontól 20 km-re, a Bakony-hegység dél-nyugati sarkában helyezkedik el, Veszprém, Zala és Vas megye találkozásánál. Sümeg, a Dunántúl egyik idegenforgalmi ékköve, a maga természeti és épített örökségeivel. a Bakony délnyugati csücskén, a Keszthelyi-hegységet a Kisalfölddel és a Tapolcai-medencével összekapcsoló völgyben fekszik. Ez a lankás, dombos vidék gazdag növény- és állatvilággal rendelkezik.

Sümeg éghajlatát jelentősen befolyásolja a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő és a Balaton. A Balaton már nincs a közvetlen közelben, de a klimatikus viszonyokat befolyásoló hatása még érvényesül.

A város és közvetlen szomszédsága (Csabrendek, Sümegprága) a Bakony-vidék nyugati szélén helyezkedik el. Meghatározó tájképi eleme, a szigetszerű Rendeki-hegy átlagosan 250–350 m tszf. magasságra emelkedik ki síksági környezetéből. Kicsiben ugyanezt a képet mutatja a Vár-hegy markáns mészkőtömbje. A terület DNy-i végénél bazalthegegyek vonulata húzódik.

Az erdőkkel borított sziklás hegyoldalakat övező – kis völgyekkel tagolt – lejtők főleg D, DNy és Ny felé néznek, ezért a szőlőparcellák mikrodomborzata a napsugárzást kiválóan hasznosítja. A Kisalföld és a

Balaton felé nyitott terület az uralkodó szélirányok miatt jól átszellőzött. Összességében – az alább ismertetett kőzettani viszonyokkal együtt – mediterrán jellegű táj benyomását kelti.

A térség – a Bakony–Balaton UNESCO Geopark részeként – rendkívül gazdag geológiai múlttal rendelkezik, melynek következtében a földtani felépítése is nagyon változatos. A Geopark 2006-os alapításakor a nemzetközi akkreditációs bizottság vezetője, Heinz Kollmann bécsi professzor így nyilatkozott: „... ez a terület egy földtani csodaország. A több ezer kilométer hosszan húzódó Alpok szinte minden kőzettípusa itt kis helyre sűrítve található.” Ez az egyedülállóan értékes, mozaikszerű geológiai kép tette lehetővé, hogy a magyarországi geológus-képzés terepgyakorlatainak helyszínéül is Sümeg környékét jelölték ki.

A felszínen alapvetően karbonátos (meszes) képződmények fordulnak elő, de mellettük ott sorakoznak a szilícium-dioxid (tűzkő vagy kova) tartalmú üledékes és a vulkáni szilikátos kőzetek is. A triász időszaki dolomitok és a dachsteini mészkő a legidősebbek. A jura időszakot tűzkő-féleségek és ammonitico rosso mészkövek képviselik. Különlegesség a kréta időszaki, kovalencséket is tartalmazó crinoideás mészkő, míg a fő tömeget a szintén kréta kagylós zátonymészkő alkotja. Vele egyidős a mállásra hajlamosabb márga (agyagos mészkő).

E tengeri eredetű képződmények után a szárazföldön keletkezett vasas bauxitok következnek, majd újra sós víz öntötte el a területet. Ebben rakódott le az ősmaradványok sokaságából álló eocén mészkő, majd ismét szárazulattá vált a vidék. Az oligocén korban távoli folyóvízi hordalékként agyag, homok és kvarckavics érkezett.

A miocén kortól kezdve a Rendeki-hegy szigetként magasodott ki a környező tengerekből. Emiatt különféle szintekben tengerparti hullámveréses konglomerátumok veszik körbe, bennük igen vegyes méretű és változatos anyagú kavicsokkal. Közülük a szilícium-dioxid anyagú kavicsok külön figyelmet érdemelnek. Ezek tömör felületén pár milliméteres lyukacsok láthatók, ami azt bizonyítja, hogy az üledékbe ágyazódott kavicsok kovás anyaga részben kioldódik, belső szövetük szivacsossá válik, és így a hajszálgökök számára felvehető, oldott formába kerül.

Legutoljára a Pannon-tenger apró mészkő- és kvarckavicsai rakódtak le, melyeket helyenként vasas – eredetileg pirites (vas-szulfid), majd ez átalakulva limonitos (vas-oxihidroxid) – kötőanyag cementált össze. Ugyanekkor ülepedett le a messzebről idemosódott agyag és meszes homok is.

A Sümeg környéki szőlőterületek ásványos összetételére – a változatos geológiai felépítésből következően – a meszes, karbonátos jelleg mellett hangsúlyosan jellemző a szilícium-dioxid tartalom, azaz a tűzkő, kova, illetve a szilikátok jelenléte, ami a többi magyarországi borvidékhez képest egyedivé teszi ezt a kis térséget.

A szőlőterületek közvetlen környékén nagyon sokféle kőzettípus található – köszönhetően a rendkívül izgalmas és változatos földtörténeti eseményeknek –, így bátran állíthatjuk, hogy **Sümeg a Bakony és a Balaton-felvidék leggazdagabb geológiai múlttal rendelkező települése és ezáltal teljesen eltér a környező településektől.**

b) Emberi tényezők

A változatos és kedvező domborzati, éghajlati tényezők alapozták meg a hosszú múltra visszatekintő, Sümeg környéki szőlőgazdálkodást. Mivel kelta, római és avar kori régészeti leletek is nagy mennyiségben kerültek elő a települések határában, okkal feltételezhető, hogy már akkoriban megkezdődött a helyi szőlőtermesztés. A középkori írásos feljegyzések is a borkultúrát igazolják. A múlt

század elején a hegyek lejtőit ugyan részben visszahódította a természet, de még ma is számos helyen láthatók az erdőkben a hajdani parcellákat kerítő kőszáncok – egyértelműen bizonyítva a jóval kiterjedtebb szőlőművelést.

A Sümegyet máig meghatározó fajtaszerkezet a filoxéravészt követően alakult ki. A késői és közepes érésű kékszőlő és fehérborszőlő fajták (pl.: kékfrankos, olaszrizling, furmint) jól alkalmazkodtak a borvidék egyedi ökológiai adottságaihoz.

A történelmi adatok arról tanúskodnak, hogy a szőlő kultúrateremtő növényként mindig fontos szerepet töltött be a térség életében. Az 1300-as évek elejétől kezdve a veszprémi püspökség kiemelt figyelmet fordított a sümegi területekre.

A kiváló borok jó minőségét mutatja az is, hogy már a középkorban eljutottak külföldre, elsősorban a délnémet területekre. Az egyházi birtokok mellett nagy hírnévre tettek szert a királyi, főúri (Esterházy), kisenemesi, majd később a polgári birtokok (Ramassetter). A vidék a reformkor évtizedeiben érte el fejlődésének csúcspontját.

Az ebben rejlő lehetőségeket időben ismerte fel és ragadta meg Ramassetter Vince (1806-1878), aki a XIX. század közepére a vidék és az ország egyik legjelentősebb szőlőbirtokosává és borkereskedőjévé vált. Borainak bel- és külkereskedelmi forgalmát sümegi birtokközpontjáról irányította. Az 1860-70-es évekre szőlőterületei elérték a több száz hektáros nagyságrendet, mely területek kiterjedtek Sümegen kívülre, a Somlóra és Badacsonyra is. Világhírnevet szerzett a magyar bornak.

2. A borok leírása

Fehérborok diszkrét illatvilágukban, rétegzett aromatika, ahol citrus, sárgahúsú gyümölcsök mutatkoznak sós, ásványos jegyekkel, de akár egy krémes komplexitást is magukénak mondhatnak. Ízben határozott savak, lineáris textúra és kifejezetten jó egyensúly jellemzi. A rozéborokat elsősorban piros bogyó gyümölcsösség, málna, szeder jellemzi. Ízben, friss, üde, magas savak és egyfajta ásványos textúra itt is érvényesül. Míg a vörösborok főleg pirosbogyós jegyek mellett, feszes szerkezettel, közepes tannin és test mellett, dinamikus, de érett savakkal bírnak és hosszú lecsengésben akár ásványos jegyeket is felmutatnak.

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

Az érett, kifejező savstruktúra és a minerális ízjegyek hangsúlyos megjelenése többek között a sümegi borokban a tengeri mészkőpadozat alapkőzetére vezethető vissza. A meszes talaj mellett, amely friss savakat eredményez ugyanakkor fontos a klimatikus adottság is. A Bakony hegység egyfajta védelmet biztosít a nagyon hideg levegőtől, ugyanakkor, mivel a hűvös kontinentális klíma érvényesül, a borok mindvégig megőrzik a friss, üde jellegüket. A Balaton ugyan messzebb található, de klimatikus hatása még érvényesül, amely egyfajta kiegyenlítő hatást biztosít a borok számára, érettségi állapotuknak és így harmóniájuknak is kedvez. A legtöbb szőlő terület 250-350 méter tengerszint feletti magasságnak köszönhetően megerősítik a hűvösebb, friss karaktert és savakban gazdag borokat eredményez. A Kisalföld és a Balaton felé nyitott szőlőterületek meleg és száraz levegőt kapnak, amelynek köszönhetően a borok megőrzik az egyfajta telt, krémes stílusukat, ezáltal a friss, üde struktúra egyensúlyban van a testes, krémesebb textúrával is.

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

megkülönböztetésre érdemes, ellenőrzött eredetű borainak sajátosságai, hanem a bennük is megtestesülő természeti környezetének, történelmének, kulturális hagyományainak egyedisége együtt teszik különösen figyelemre méltóvá.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

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

b) Emberi tényezők

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

2. A borok leírása

A sümegi pezsgő harmonikus savtartalmától a komplex gyümölcsössége és üdesége adja e termék egyediségét. Amellett érett ásványosság jellemzi. Ez köszönhető a változatos mészkő kőzetnek, amely különböző rétegekben megtalálható. A kőzet színe segít a hőátadásban, így érett alapanyag szüretelhető, amely elengedhetetlen a minőségi pezsgő készítésnek, Ugyanakkor a talaj adta ásványos karakter és a hűvös kontinentális klíma frissességet, sav gerincet is ad az alapanyagoknak, amely szintén rendkívül fontos a magas minőségi pezsgő készítéséhez. Ez a kombináció, a hűvös kontinentális klíma és meszes, ásványos, fényvisszaverő talaj adta kombináció érett, de savakban gazdag alapanyagot eredményez.

3. Az okszerű kapcsolat igazolása

Az első dokumentált adat a magyar pezsgőkészítésről 1806-ból való és két sümegi pezsgőpincéhez köthető (Rosti és Bajom).

Az egyedülálló éghajlat és a kőzettípusok kiváló adottságokat teremtenek a borok termeléséhez, mint ahogy az is, hogy Sümeg minden fontos szőlőhegye hatalmas erdőrengeteg környezetébe ágyazott. A sümegi pezsgőre jellemző elegáns savak és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. 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 pezsgőre.

A feldolgozás folyamán a második fermentáció lefolyásával a helyi borászok még komplexebbé alakítják a sümegi pezsgőt.

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 Penta és primőr vagy újbor megjelölésen ellátott boron kötelező az évjárat feltüntetése.

- d) Évjárat feltüntetés esetén az adott bornak 85%-ban az adott évjáratból kell származnia.
- e) Bor esetében valamennyi fajta feltüntethető valamennyi termék kategória és bortípus esetén.
- f) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- g) A Küvé vagy cuvée bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, *amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni.*
- h) Öreg tőkék bora kifejezés akkor tüntethető fel, ha egy adott bor legalább 85%-ban 40 évesnél idősebb szőlőültetvényről származik.
- i) Palackban érlelt kifejezés akkor tüntethető fel a sümegi boron, ha az adott bort legalább egy évig palackban érlelték a forgalomba hozatal előtt.
- j) A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:
- i) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek:
- Települések: Csabrendek, Sümeg, Sümegprága,
 - Dűlők (Sümeg): Öreg-hegy, Baglas-hegy, Várhegy-dűlő, Hajnal-hegy, Új-hegy
- ii) Település feltüntetése esetén a szőlő 100%-ának az adott egységből kell származnia.
- iii) **dűlőnév**/**Dűlőnév** feltüntetésének szabályai: a szőlő 100%-ának az adott egységből kell származnia.
- k) a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések

	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szüret, virgin vintage	újbor, primőr	Öreg tőkék bora	Szüretlen	Küvé , cuvée	Muzeális bor	késői szüretelésű bor	válogatott szüretelésű	Natúr
1. BOR										
1. Fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2. Narancsbor	-	-	-	+	+	+	+	+	+	+
3. Vörös	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3. Penta fehér	+	-	-	+	+	+	+	+	+	+
4. Penta rozé	+	+	-	+	+	+	-	-	-	+
5. Penta vörös	+	-	-	+	+	+	+	+	+	+
2. PEZSGÓ										
1. Fehér	+	-	-	+	-	+	-	-	-	+
2. Rozé	+	-	-	+	-	+	-	-	-	+

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

- l) „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi sümegi boron feltüntethető.

2. Sümeg DHC logó használata:

A logót az adott címkével harmonizáltan kell elkészíteni és elhelyezni, grafikai megjelenése legalább 2,0 cm és legfeljebb 3,5 cm átmérőjű lehet. A logót a címke formájától függően annak alsó harmadába kell elhelyezni.



3. A kiszerezésre vonatkozó szabályok:

Sümeg 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.

4. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése:

Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága.

5. 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;~~

~~iv) bortermelői regiszter;~~

- v) szőlőterület, illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
- vi) az érzékszervi minősítést végző Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottságának minősítési és a mintahitelesítő jegyzőkönyve.

b) Bejelentések

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

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 hatóságok:

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

Tel.: +36 1 346 09 30

e-mail: bor@nebih.gov.hu

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

(2) megyei Kormányhivatalok

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 896 352

e-mail: kecskem-et-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: elelmiszerlanc.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-elelmiszer@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: elelmiszer@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-elelmiszerlanc@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.elelmiszer@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 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.

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: HEGYIR és VINGIS alapján	HEGYIR elektronikus adatlap	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
II. Évjáratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű • Adminisztratív 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv • Szüreti jelentés, 	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

	ellenőrzés	szőlős származási bizonyítvány kérelem	
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

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

A Zala/Zalai OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: **Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa**

Cím: **8746 Nagyrada, Kossuth L. út 51.**

Telefonszám: **+36309794950**

E-mail cím: *t.robi@dokaevapinceszet.hu*

Képviselő: *Tarsoly Róbert, elnök*

Képviselt felek: -

II. Földrajzi árujelző: Zala oltalom alatt álló eredetmegjelölés

III. A módosítás tárgya

A. UNIÓS MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően uniós módosításnak minősül)

B. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően nem minősül uniós módosításnak)

6. Új bortípus bevezetése: Zalai Hegyke

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II., III., IV., V., VI., VIII.

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem

c) indoklás: A Hegyke Zala zászlós bora. A termékpiramis közepére pozicionált, széles fogyasztói réteget megcélzó bor, ami a zalai borászok összefogásának eredményeképpen jött létre. A Hegyke alapvetően Kárpát-medencei fajtákra épül, és azokon belül is külön hangsúlyt kapnak a Zalában, Keszthelyen nemesített szőlőfajták. A Hegyke célja, hogy megfogalmazza, kiemelje és a fogyasztók számára egységesen mutassa be a Zalára jellemző borstílust.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025. (2024. augusztus 1.)

e) standard módosítás igazolása: az új bortípus bevezetése nem minősül uniós módosításnak, mivel

- nem változtatja meg a Zala elnevezést

- nem hoz létre új termék kategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt

- nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint

- nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.

7. A módosítás tárgya: minimális cukormentes extrakttartalomra vonatkozó előírás megszüntetése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II/1A

- II/2A

- II/3A

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem

c) indoklás: A piaci trendek, a fogyasztók igényeinek változásának követése alapvető fontosságú az ágazat sikeréhez. Az utóbbi években megfigyelhető, hogy a kereslet eltolódik a könnyedebb, gyümölcsösebb borok irányába. A kötelező minimális extrakttartalom előírása ezekkel a folyamatokkal ellentétes hatású, eljárt föltötte az idő. A Zala OEM esetében is célszerű kihangsúlyozni a könnyed gyümölcsösséget, ami a borvidék egyik erőssége, és a tapasztalatok alapján a borok élvezeti értéke nem csökken az eddig előírtnál alacsonyabb extraktok mellett sem.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025. (2024. augusztus 1.)

- e) standard módosítás igazolása: a meglévő termékkategóriák analitikai előírásainak módosítása nem minősül uniós módosításnak, mivel
- nem változtatja meg a Zala elnevezést
 - nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt
 - nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint
 - nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.
8. A módosítás tárgya: Pelso szőlőfajta beemelése az engedélyezett szőlőfajták közé fehér bor kategóriában
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- VI.1.1.
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
- c) indoklás: Zala a sokszínűségéről ismert, ezt a piaci visszajelzések alapján a fogyasztók értékelik. Dr. Bakonyi Károly szőlőnemesítő fajtái (Cserszegi fűszeres, Pátia, Rozália stb.) eddig is fontos szerepet játszottak és játszanak a borvidék életében és önazonosságában. Ezt erősítheti egy újabb Bakonyi-fajta, ami termőképességével és borászati jellemzőivel is jól illeszkedik a már meglévő fajtaszervezetbe. Ugyanakkor a piaci folyamatokat figyelve egyre több tudatos borfogyasztó keresi a különleges helyi fajtákat. Mivel a Pelso Zalában született, helyi fajtának is nevezhető. A már meglévő kedvező tapasztalatok alapján termőterülete a közeljövőben növekedhet. Területe a termőhelyen jelenleg 0,33 ha.
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025. (2024. augusztus 1.)
- e) standard módosítás igazolása: az új fajta beemelése nem minősül uniós módosításnak, mivel
- nem változtatja meg a Zala elnevezést
 - nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt
 - nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint
 - nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.
9. A módosítás tárgya: Nero szőlőfajta beemelése az engedélyezett szőlőfajták közé rozé bor kategóriában
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- VI.1.2.
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
- c) indoklás: Zala a sokszínűségéről ismert, ezt a piaci visszajelzések alapján a fogyasztók értékelik. A Nero fajta az utóbbi évtizedekben lett egyre népszerűbb, elsősorban különleges rozé borai kapcsán. A fajta a zalai termőtájon is kibontakoztatja a benne rejlő lehetőségeket, a rozé választék bővítésében helyet követel magának. Területe a termőhelyen jelenleg 2,1 ha.
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025. (2024. augusztus 1.)
- e) standard módosítás igazolása: az új fajta beemelése nem minősül uniós módosításnak, mivel
- nem változtatja meg a Zala elnevezést
 - nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt
 - nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint
 - nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.
10. A módosítás tárgya: Malbec szőlőfajta beemelése az engedélyezett szőlőfajták közé rozé bor kategóriában
- a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VI.1.2.

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem

c) indoklás: Zala a sokszínűségéről ismert, ezt a piaci visszajelzések alapján a fogyasztók értékelik, ezt a piaci visszajelzések alapján a fogyasztók értékelik. A Malbec fajta országosan is a ritkaságok közé tartozik, borvidékünkön azonban már évtizedek óta jelen van. A különlegességeket, egyediségeket (Malbec Zalából!) egyre inkább előnyben részesítő piac kedvezően fogadta eddig is a forgalomba került tételket, azok minőség tekintetében állják a versenyt a már eddig is engedélyezett zalai rozékkal, így a Zala OEM-be kerülés esetén további vonzerőt, végső soron piaci lehetőséget jelent a termelőinek. Területe a termőhelyen jelenleg 1,35 ha.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025. (2024. augusztus 1.)

e) standard módosítás igazolása: az új fajta beemelése nem minősül uniós módosításnak, mivel

- nem változtatja meg a Zala elnevezést
- nem hoz létre új termék kategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt
- nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint
- nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.

11. A módosítás tárgya: Syrah szőlőfajta beemelése az engedélyezett szőlőfajták közé rozé bor kategóriában

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VI.1.2.

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem

c) indoklás: Zala a sokszínűségéről ismert, ezt a piaci visszajelzések alapján a fogyasztók értékelik. A Syrah-ból készült rozé itt Zalában az egyéb fajtákból készült rozékhoz képest testesebb, tartalmasabb, ugyanakkor a Zalára jellemző finom savszerkezet is kialakul. Önmagában, fajtaborként elkészítve ezzel a tulajdonságával bővíti a stílus-választékot, házasításokban pedig ez hozzáadott értéket jelent. Területe a termőhelyen jelenleg 15,03 ha.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025. (2024. augusztus 1.)

e) standard módosítás igazolása: az új fajta beemelése nem minősül uniós módosításnak, mivel

- nem változtatja meg a Zala elnevezést
- nem hoz létre új termék kategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt
- nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint
- nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.

12. A módosítás tárgya: Messiás szőlőfajta beemelése az engedélyezett szőlőfajták közé vörös bor kategóriában

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VI.1.3.

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem

c) indoklás: Zala a sokszínűségéről ismert, ezt a piaci visszajelzések alapján a fogyasztók értékelik. A Messiás (a Pelso-hoz hasonlóan) szintén Zalában született, dr. Bakonyi Károly életművének mintegy beteljesedéseként. A Bakonyi-fajtákat a zalai borászok többsége nagyon zalainak, kicsit a magáénak is érzi (még majd' mindannyian személyesen ismertük Karcsi bácsit), ezért szívesen telepítjük kipróbálásra, és ha eredményeket érünk el velük, később nagyobb területeken. Így van ez a Messiással is. Területe a termőhelyen jelenleg 0,24 ha.

- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025. (2024. augusztus 1.)
- e) standard módosítás igazolása: az új fajta beemelése nem minősül uniós módosításnak, mivel
- nem változtatja meg a Zala elnevezést
 - nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt
 - nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint
 - nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.
13. A módosítás tárgya: Malbec szőlőfajta beemelése az engedélyezett szőlőfajták közé vörös bor kategóriában
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- VI.1.3.
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
- c) indoklás: a Zalai Borvidék sokszínűségéről ismert (már amennyire ismert), ezt a piaci visszajelzések alapján a fogyasztók értékelik. A Malbec fajta országosan is a ritkaságok közé tartozik, borvidékünkön azonban már évtizedek óta jelen van. A különlegességeket, egyediségeket (Malbec Zalából!) egyre inkább előnyben részesítő piac kedvezően fogadta eddig is a forgalomba került tételket, azok minőség tekintetében állják a versenyt a már eddig is engedélyezett zalai rozékkal, így a Zala OEM-be kerülés esetén további vonzerőt, végső soron piaci lehetőséget jelent a termelőinek. Termőterülete a Zalai borvidéken jelenleg 1,35 ha.
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025. (2024. augusztus 1.)
- e) standard módosítás igazolása: az új fajta beemelése nem minősül uniós módosításnak, mivel
- nem változtatja meg a Zala elnevezést
 - nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt
 - nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint
 - nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.
14. A módosítás tárgya: a körülhatárolt terület módosítása Zalaegerszeg város szőlő termőhely kataszter szerinti I. és II. osztályú területeivel
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- IV.
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
- c) indoklás: Zalaegerszeg város szőlőkataszteri területei domborzatilag és földtanilag egyaránt hasonló felépítésűek, mint a borvidék más részei, a hasonlóság elsősorban a Zalapáti-háttal feltűnő. Így a mezo- és mikroklíma is azonos a szőlővel beültetett területeken. A várost körbevevő dombokon („hegyeken”, pl. Csácsi hegy, stb.) hagyományos és modern szőlőművelés egyaránt folyik, több családi pincészet fejlődése figyelhető meg az utóbbi időben.
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025. (2024. augusztus 1.)
- e) standard módosítás igazolása: körülhatárolt terület bővítése nem minősül uniós módosításnak, mivel
- nem változtatja meg a Zala elnevezést
 - nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt
 - nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint
 - nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.
15. A módosítás tárgya: a körülhatárolt terület módosítása Oszkó település szőlő termőhely kataszter szerinti I. és II. osztályú területeivel

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- IV.
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
- c) indoklás: Oszkó település földtani és domborzati jellemzői a vele szomszédos borvidéki település, Bérbaltavár adottságaival mutatnak erős hasonlóságot. A Kemeneshát középtáj ezen részének „Hegyhát” elnevezése is utal az itt régóta jelenlévő szőlő- és borkultúrára, ami az utóbbi évtizedekben látványos megújuláson, fejlődésen ment keresztül. Különösen fontos az itt működő Oszkói Hegypásztor Kör hagyományőrző és edukációs tevékenysége, aminek következtében a településről származó borok minősége is látványosan javult, színvonaluk a Zala OEM elvárásainak megfelelő.
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025. (2024. augusztus 1.)
- e) standard módosítás igazolása: körülhatárolt terület bővítése nem minősül uniós módosításnak, mivel
- nem változtatja meg a Zala OEM elnevezést
 - nem hoz létre új termék kategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt
 - nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint
 - nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.
16. A módosítás tárgya: a körülhatárolt terület módosítása Olaszfa település szőlő termőhely kataszter szerinti I. és II. osztályú területeivel
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- IV.
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
- c) indoklás: Olaszfa település - akárcsak a másik jelölt, Oszkó - földtani és domborzati jellemzői a vele szomszédos borvidéki település, Bérbaltavár adottságaival mutatnak erős hasonlóságot. A Kemeneshát középtáj ezen részének „Hegyhát” elnevezése is utal az itt régóta jelenlévő szőlő- és borkultúrára, ami az utóbbi évtizedekben látványos megújuláson, fejlődésen ment keresztül. Ennek bizonyítéka az országos és területi hatáskörű borversenyeken elért több arany, és nagy arany érem.
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025. (2024. augusztus 1.)
- e) standard módosítás igazolása: körülhatárolt terület bővítése nem minősül uniós módosításnak, mivel
- nem változtatja meg a Zala OEM elnevezést
 - nem hoz létre új termék kategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt
 - nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint
 - nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.
17. A módosítás tárgya: a körülhatárolt terület módosítása Csapi település szőlő termőhely kataszter szerinti I. és II. osztályú területeivel
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- IV.
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
- c) indoklás: Csapi település földrajzilag szervesen kapcsolódik a Zalai Borvidékhez, két borvidéki településsel, Zalakarossal és Galambokkal is határos, szinte azonos adottságokkal rendelkezik, a Zala OEM termékleírásnak megfelelő, jellegzetes zalai borok kerülnek forgalomba a területekről.
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025. (2024. augusztus 1.)
- e) standard módosítás igazolása: körülhatárolt terület bővítése nem minősül uniós módosításnak, mivel
- nem változtatja meg a Zala OEM elnevezést
 - nem hoz létre új termék kategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt
 - nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint

- nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.

18. A módosítás tárgya: a körülhatárolt terület módosítása Tótszentmárton település szőlő termőhely kataszter szerinti I. és II. osztályú területeivel

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- IV.

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem

c) indoklás: Tótszentmárton az Egerszeg-Letenyei-dombság kistáj déli határán terül el, a borvidék több településéhez hasonlóan. Két borvidéki szomszédja Letenye és Becsehely, amelyekkel klimatikus adottságai megegyeznek. Mintegy két évtizede kerülnek már forgalomba egyre jobb minőségű borászati termékek a tótszentmártoni pincékből, a fejlődés látványos.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025. (2024. augusztus 1.)

e) standard módosítás igazolása: körülhatárolt terület bővítése nem minősül uniós módosításnak, mivel

- nem változtatja meg a Zala OEM elnevezést

- nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt

- nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint

- nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.

19. A módosítás tárgya: egyes függöny művelési mód beemelése a kialakítható művelésmódok közé

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- III.1.a.ii

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem

c) indoklás: a rendszerváltást követően az egyesfüggöny a nagyüzemi, mennyiségi szemléletű szőlőtermelés szimbólumává vált, így az újjáalakuló hegyközségek, borvidékek termékleírásába nem került be. A borvidékről azonban nem tűnt el, az újabban telepített ültetvényekben is megtalálható. Gondos zöldmunkával, a termés korlátozásával ezzel a művelésmóddal is jó minőségű szőlő termelhető, így magas minőségű borok készíthetők, mint azt számos példa igazolja. A fokozódó munkaerőhiány pedig szükségessé teszi a géppel művelhetőséget, amire az egyes függöny kiválóan alkalmas.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025. (2024. augusztus 1.)

e) standard módosítás igazolása: az engedélyezett művelésmódok bővítése nem minősül uniós módosításnak, mivel

- nem változtatja meg a Zala OEM elnevezést

- nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt

- nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint

- nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően.

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosításokat az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezték. Ennek igazolását, továbbá a kisebbségi véleményt is tartalmazó közgyűlési jegyzőkönyveket csatolom.

Zalaszentgrót, 2024. május

Tarsoly Róbert
elnök

I. NÉV

Zala / Zalai
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

Bortípusok: fehér, rozé, vörös, siller

II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális cukortartalom és extrakttartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Összes cukortartalom [g/l]	Maximális kénessavtartalom [mg/l]
1.	fehér	9,0	9,0	4,5	19	1,08	*	*
23.	rozé	9,0	9,0	4,5	19	1,08	*	*
34.	vörös	9,0	9,0	4,5	20	1,2	*	*
45.	siller	9,0	9,0	4,5	19	1,2	*	*

* a vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

II/1B. Érzékszervi jellemzők

-	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	<p>Friss, száraz, könnyű fehérborok: Zöld-fehér, halvány szalmasárga színű, könnyed, élénk fehérborok. Karcsú, de többnyire karakteresen élénk savtartalommal rendelkeznek. A hagyományos hordós érlelés, ászkolás gyakran feltűnik, de a borok frissességét ez nem csökkenti. Utóízük közepesen hosszú, a fajtajegyek általában jól felismerhetők.</p> <p>Egyszerű, könnyen értelmezhető és könnyen fogyasztható borok, melyek fiatalon kerülnek a piacra, bár az 1-2 éves érlelést is minőség veszteség nélkül viselik el.</p> <p>Az illatos fajták boraiban elegáns, inkább visszafogott a fajtára jellemző illat, viszont savszerkezetük révén üdék, frissek és jól eltarthatók.</p> <p>Komplex, teltebb, érlelt fehér borok: Zöldes-sárga, szalmasárga színű borok, gyakran ászkolt és csak ritkán új tölgyfás érlelési karakterrel. A komplexitás elemei a határozott, szőlőből származó fajta karakter, az élénk és markáns savtartalom, a kevésbé sós, de jellegzetes minerális íz, valamint az érlelés során kialakuló illat és íz jegyek. A harmónia kialakulásában időnként kevés maradékcukor is szerepet kap.</p> <p>Illatban, ízben gyakori aromák a fehér húsú gyümölcsök, a citrusfélék.</p> <p>Érlelést követően elegáns íz jegyeik és teljes íz gazdagságuk 3 – 4 évesen fejlődik ki.</p> <p>Különleges pincetechnika nélkül is lehet nagy borokat készíteni.</p>
23.	rozé	<p>Változatos színvilággal jelennek meg. Halvány rózsaszín, lazac, hagymahéj, kettévágott eper, mélyebb árnyalatú korall és cseresznye változatok is készülnek. Illatuk intenzív és kifejezetten gyümölcsös (meggy, cseresznye, szeder, ribizli, szilva). Élénk, de nem bántó savtartalmuk révén</p>

		frissek, üdék. Íz világuk, nem magas alkoholtartalom mellett, szőlős, gyümölcsös, könnyed. Cserzőanyag tartalmuk a technológiától függ, de általában szelíd, inkább diszkrét, mint hangsúlyos.
34.	vörös	Üde, gyümölcsös vörösborok: Színük halvány rubin, rubin, mély rubin, gyakran lilás árnyalatokkal kiegészülve. Illatuk, aromájuk egyszerű, gyümölcsös (meggyes, cseresznyés, szilvás), fiatalos, ritkábban fűszerekre emlékeztető. Csak alkalmanként egészül ki az ászkolásból származó ízekkel. Tanninjaik inkább még érdesek, de mennyiségük visszafogott. Többnyire almasav bontás nélkül, élénk savtartalommal rendelkeznek. Azonnali fogyasztásra, alacsony alkoholtartalommal készülnek, de az 1- 2 éves érlelést is jól viselik. Közepesen telt, testes és érlelt vörösborok: Színük halvány rubin, rubin, mély rubin, vagy egészen mély, gránát vörös. Telt, összetett ízűek, melyben a szőlőfajtából származó gyümölcs jelleg meghatározó. A részleges vagy teljes almasav bontást követően, többségében a savérzet karakteres, de finom és harmonikus. A cserzőanyagok érettek és érleltek, mennyiségük csak ritkán domináns. Általában fahordós érlelésű borok, melyekben a tölgyfa íz nem uralkodó. Kiemelkedőnek számító évjáratokban akár 4-5 éven át is jól érlelhetőek.
45.	siller	A kategóriának megfelelően élénk, csillogó cseresznye, világos rubin színű borok. A gyors feldolgozásból adódóan kifejezetten gyümölcsös, üde illatúak és zamatúak (málna, meggy, ribizli). Inkább alacsony alkoholtartalmúak és könnyedségüket, harmóniájukat az élénk, de finom savak valamint a tanninok diszkrét jelenléte adja. Azonnali fogyasztásra készülnek, de az 1- 1,5 éves érlelést is jól viselik.

II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: minőségi pezsgő

Bortípusok: fehér, rozé, vörös

II/2A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális cukortartalom és extrakttartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Összes cukortartalom [g/l]	CO ₂ túlnyomás 20 °C-on [bar]	Maximális összes kénssav-tartalom [mg/l]
1.	fehér	10,0-14,0	10,00	4,6-10,0	16	1,08	*	min. 3,5**	185
2.	rozé	10,0-14,0	10,00	4,6-10,0	16	1,08	*	min. 3,5**	185
3.	vörös	10,0-14,0	10,00	4,6-10,0	16	1,08	*	min. 3,5**	185

* a vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

** 25 cl-nél kisebb tárolóedény esetén 3,0

II/2B. Érzékszervi jellemzők

-	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Főként fehér színben készül, határozott, élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú, citrusos, üde jellegű. A kék szőlőkből készülő málnás, meggyes aromájú. Szénsavtartalmuk bőséges, tartós habzású és a szájban finomszerkezetű, olvadékony. Többségében nem érleltek, karakterük könnyed, elegáns.
2.	rozé	A Zalai rozék az élénk lazac színtől a enyhén rózsaszín színig változik. Illatában a piros bogyós

		gyümölcsökre (cseresznye, meggy) jellemző közepes intenzitású gyümölcsösség jelenik meg. Érett lekerekedett savak jellemzőek ízében a Zalai rozé pezsgőre.
3.	vörös	Rubinvörös szín jellemzi, mely vörös és bíbor színű tónusokkal egészülhet ki. Illatára a piros húsú gyümölcsök markáns dominanciája jellemző. Lekerekedett savainak és visszafogott tannintartalmának köszönhetően a Zalai vörös pezsgőket a gyümölcsös ízek uralják.

II/3. Szőlőből készült termékek kategóriái: gyöngyözőbor

Bortípusok: fehér, rozé, vörös

II/3A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális cukortartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Összes cukortartalom [g/l]	CO ₂ túlnyomás 20 °C-on [bar]	Maximális összes kénessavtartalom [mg/l]
1.	fehér	9,0	9,0	4,5	19	1,08	*	1,5-2,5	*
2.	rozé	9,0	9,0	4,5	19	1,08	*	1,5-2,5	*
3.	vörös	9,0	9,0	4,5	19	1,08	*	1,5-2,5	*

* a vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

II/3B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Halványzöld - halvány szalmasárga – szalmasárga színű, alacsonyabb sav és alkoholtartalomú, száraz, féledes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok enyhe, közepesen tartós gyöngyözéssel.
2.	rozé	A Zalai rozé gyöngyözőborok az élénk lazac szín és az enyhén rózsaszín árnyalatai fedezhetők fel. Illatában a piros bogyós gyümölcsökre (cseresznye, meggy) jellemző közepes intenzitású gyümölcsösség jelenik meg. A Zalai rozé gyöngyözőborra az érett, lekerekedett savak jellemzőek.
3.	vörös	Vörös és bíbor színű tónusokkal kiegészült rubinvörös szín jellemzi. A piros húsú gyümölcsök markáns dominanciája jellemző az illatára. A Zalai vörös gyöngyözőborokat a gyümölcsös ízek uralják a lekerekedett savainak és visszafogott tannintartalma miatt.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A szőlőtermesztés szabályai:

1. a szőlő művelésmódja, térállása:

a. 2010. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények:

i. Térállás

1. A tőkehelyek száma nem lehet alacsonyabb, mint 2381 tő/ha és magasabb, mint 7000 tő/ha.

2. Az ültetvények sortávolsága nem lehet kevesebb, mint 1 méter, illetve több mint 3,5 méter.
 3. Az ültetvények tőtávolság nem lehet kevesebb, mint 0,6 méter, illetve több mint 1,2 méter.
 - ii. Kialakítható művelésmódok: MOSER (javított MOSER), ernyő, Sylvoz, Középmagas- és alacsony kordon, Guyot, hagyományos művelésmód - bakművelés
 - b. 2010. augusztus 1-jét megelőzően telepített ültetvények: bármely ültetvény, annak termelésben tartásig vagy 2030-ig.
 2. a szüret módja:
 - a. kézi vagy gépi
 - b. jégbor, válogatott szüretelésű bor, kései szüretelésű szőlőből készült bor és minőségi pezsgő esetén csak kézi szüret lehetséges
 3. a szőlő minősége:
 - a. fehérborok esetén:
 - i. Késői szüretelésű bor: 15 %vol (22,9 °MM)
 - ii. Válogatott szüretelésű bor: 13 %vol (22,2 °MM)
 - iii. Jégbor: 16,66 %vol (25 °MM)
 - iv. minden más esetben: legalább 9,00 %vol (14,9 °MM)
 - b. vörösborok esetén:
 - i. Késői szüretelésű bor: 15 %vol (22,9 °MM)
 - ii. Válogatott szüretelésű bor: 13 %vol (22,2 °MM)
 - iii. minden más esetben: legalább 9,00 %vol (14,9 °MM)
 - c. rozébor esetén:
 - i. Válogatott szüretelésű bor: 12,08 %vol (19 °MM)
 - ii. minden más esetben: legalább 9,00 %vol (14,9 °MM)
 4. a szüret időpontjának meghatározása: amikor a szüretelendő szőlő cukortartalma eléri a 9,0 %vol-t.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Bak, Becsehely, Csapi, Csörnyeföld, Dobri, Eszteregnye, Homokkomárom, Kerkateskánd, Lenti, Letenye, Magyarszerdahely, Murarátka, Muraszemenye, Nagykanizsa, Rigyác, Söjtör, Szécsi-sziget, Tormafölde, Valkonya, Zajk, Bérbaltavár, Csáford, Dióskál, Egeraracsa, Galambok, Garabonc, Miháld, Nagyrada, Olaszfa, Orosztony, Oszkó, Pakod, Sármellék, Szentgyörgyvár, Tekenye, Tótszentmárton, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Zalabér, Zalaegerszeg, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó, Zalaszentgrót települések szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú területei

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	fehér	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüretelés esetén, 13,5 t/h szőlő gépi szüretelés esetén
2.	rozé	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüretelés esetén, 13,5 t/h szőlő gépi szüretelés esetén
3.	vörös	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüretelés esetén, 13,5 t/h szőlő gépi szüretelés esetén
4.	siller	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüretelés esetén, 13,5 t/h szőlő gépi szüretelés esetén

2. MINŐSÉGI PEZSGÓ

1.	fehér	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüretelés esetén, 13,5 t/h szőlő gépi szüretelés esetén
2.	rozé	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüretelés esetén, 13,5 t/h szőlő gépi szüretelés esetén
3.	vörös	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüretelés esetén, 13,5 t/h szőlő gépi szüretelés esetén

3. GYÖNGYÖZŐBOR

1.	fehér	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüretelés esetén, 13,5 t/h szőlő gépi szüretelés esetén
2.	rozé	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüretelés esetén, 13,5 t/h szőlő gépi szüretelés esetén
3.	vörös	100 hl/ha seprős újbtor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüretelés esetén, 13,5 t/h szőlő gépi szüretelés esetén

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	fehér	Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Chardonnay, Cserzezi fűszeres, Királyleányka, Furmint, Hárslevelű, Kövidinka, Pátia, Zenit, Zengő, Zöld veltelíni, Pintes, Irsai Olivér, Nektár, <u>Pelso</u> , Pinot blanc, Rozália, Karát, Rózsakő, Vulcanus, Zeus, Kéknyelű, Korona, Sárga muskotály, Kövérszőlő, Kabar
23.	rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, <u>Nero</u> , Pinot noir, <u>Syrah</u>
34.	vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, <u>Messiás</u> , Pinot noir, Kékoportó, Zweigelt, Kadarka, Turán, Blauburger, Csókaszőlő, Syrah, <u>NéróNero</u>
45.	siller	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Kékoportó, Zweigelt, Kadarka, Turán, Blauburger, Csókaszőlő, Syrah, Néró

2. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	fehér	Olasz rizling, Rajnai rizling, Chardonnay, Kövidinka, Zöld veltelíni, Rizlingszilváni, Pinot blanc, Pinot noir
2.	rozé	Olasz rizling, Rajnai rizling, Chardonnay, Kövidinka, Zöld veltelíni, Rizlingszilváni, Pinot blanc, Pinot noir, Merlot
3.	vörös	Pinot noir, Merlot

3. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	fehér	Olasz rizling, Rajnai rizling, Chardonnay, Kövidinka, Zöld veltelíni, Rizlingszilváni, Pinot blanc, Pinot noir
2.	rozé	Pinot noir, Merlot
3.	vörös	Pinot noir, Merlot

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Zalai borvidék Zala megyében, a Balatontól nyugatra helyezkedik el. Zala megye a szőlőtermeléshez ideális klimatikus viszonyokkal rendelkezik. A hőmérsékleti, csapadékeloszlási, széljárési adottságok optimálisak a minőségi bor előállításához.

A klimatikus tényezők közül legfontosabb szerepet a hőigény biztosíthatósága jelenti. A borvidék területén az évi középhőmérséklet 9 - 11°C. A szélsőségesen nagy hideg és a nagy meleg, amely jelentősen károsítaná, a szőlőt ritkábban fordul elő. A nagyobb hőmérsékleti ingadozásokat jelentősen tompítják a Zala menti ártéri területek. A Kis-Balaton visszaállításával a közeli dombokon a kiváló minőségű bor termelésének feltételei tovább javultak. A borvidéken a dombok É-D-i irányban húzódnak, amelyeket NY-K-i irányú völgyek szabdálnak, ez a földrajzi adottság is hozzájárul a jó minőségű Zalai borok termesztéséhez.

A borvidék klimatikus mutatói:

- napsütéses órák éves száma: 1950 -2000 óra
- évi középhőmérséklet: 9-11 C°
- csapadékmennyiség a tenyészidőszak alatt: 400-450 mm
- éves csapadék: 650 -700 mm

2. A borok leírása

A Zala oltalom alatt álló eredetmegjelölés termőterülete Zala megye területét foglalja magában. A kontinentális klíma szubmediterrán jellegét két meteorológiai éghajlattani hatás alakítja egyedivé, ezek az Alpok felől érkező óceáni légáramlatok, amely hűvös, nedves levegőt, és az Adria felől érkező mediterrán légáramlatok, amelyek száraz, meleg levegőt szállítanak a Zalai Borvidékre. A nyár nedvesebb és kevésbé forró, mint a Földközi-tenger mellékén, ugyanakkor az őszi napos és szárazabb, mint a kontinentális klímájú vidékeken.

A középkorban is virágzó szőlő-borkultúrája volt Zalának. Ezt bizonyítja egy 868-ból fennmaradt oklevél is, amely Zala menti szőlőművelésről tesz említést. Később IV. László által 1288-ban kiadott esztergomi vámtarifában zalai borok is szerepelnek.

A török telepítések nyomán terjed el a csemegeaszőlő, ami később a Zala-völgyének szőlőtermesztésében is jelentős szerepet játszott.

A XVIII. században Zalában már a vörös bort adó szőlőket termesztették a legnagyobb sikerrel. A borvidéket ma is uraló Olasz rizlinget a XIX. század második felétől kezdték el telepíteni.

A XIX. század első felében a mai zalai területeken, a borszőlő mellett már csemegeaszőlőt is jelentős felületen termesztettek. Főbb fajták: a Chasselas fehér és piros változata, a Duhamel, a Wibert gyöngyszőlők, a Sárga mézes és a különböző muskotályok (közönséges, Hamburgi, Alexandriai, Ottonel). A Filoxéra-vész Zala megyében is kipusztította az addigi szőlőterületek nagy részét. A megye egyes területeiről teljesen eltűntek az európai fajták. A Zala-völgyét övező dombokat – az akkori piaci viszonyokhoz alkalmazkodva – zömmel csemegeaszőlővel telepítették be. Ebben az időben vált uralkodó fajtává a Chasselas és az Olasz rizling.

A Zala megye szőlőtermesztésének akkori rangját jelzi, hogy 1874-ben a londoni borkiállításon egy zalaszabari Rajnai rizling is rangos helyezést ért el.

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

A Zalai Borvidék éghajlatát befolyásoló az Alpok felől érkező óceáni légáramlatok és az Adria felől érkező mediterrán légáramlatok a nyári időszakban is megfelelő mennyiségű csapadékot biztosítanak, így az aszály napok száma az azonos szélességi körön fekvő kontinentális területekhez képest alacsony. A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása. E két természeti tényező együttesen garantálja a szőlő növény folyamatos fejlődését, és a jó savösszetételű, üde, gyümölcsös frissességű Zalai borokat.

A zalai termőterület jellegzetessége, hogy az itt élő emberek a Zala megyére jellemző közepes (pld.: Kadarka, Kékoportó), illetve késői érésű (pld.: Olasz rizling, Kékfrankos, Szürkebarát) szőlőfajtákat általában a déli, délkeleti, illetve délnyugati kitétségű domboldalakon termesztik. A mediterrán anticiklonok biztosította napos, hosszú őszi folyamán a domboldalak tövében lévő kisebb patakok, folyók és a Kis-Balaton felületéről visszaverődő napsugarak a szőlő érését segítik elő, így a Zalai borok savai lekerekedettek, érettek, rozé- és vörösborok esetében a tanninok selymesek és elegánsak, a borok testeseek, íz-gazdagok.

B. MINŐSÉGI PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Zalai borvidék Zala megyében, a Balatontól nyugatra helyezkedik el. Zala megye a szőlőtermeléshez ideális klimatikus viszonyokkal rendelkezik. A hőmérsékleti, csapadékeloszlási, széljárásai adottságok optimálisak a minőségi bor előállításához.

A klimatikus tényezők közül legfontosabb szerepet a hőigény biztosíthatósága jelenti. A borvidék területén az évi középhőmérséklet 9 - 11°C. A szélsőségesen nagy hideg és a nagy meleg, amely jelentősen károsítaná, a szőlőt ritkábban fordul elő. A nagyobb hőmérsékleti ingadozásokat jelentősen tompítják a Zala menti ártéri területek. A Kis-Balaton visszaállításával a közeli dombokon a kiváló minőségű bor termelésének feltételei tovább javultak. A borvidéken a dombok É-D-i irányban húzódnak, amelyeket NY-K-i irányú völgyek szabdálnak, ez a földrajzi adottság is hozzájárul a jó minőségű Zalai borok termesztéséhez.

A borvidék klimatikus mutatói:

- napsütéses órák éves száma: 1950 -2000 óra
- évi középhőmérséklet: 9-11 °C
- csapadékmennyiség a tenyészidőszak alatt: 400-450 mm
- éves csapadék: 650 -700 mm

2. A minőségi pezsgők leírása

A Zalai minőségi pezsgő minőségét elsősorban az itt termelt küvé borok minősége garantálja, melyekre a frissesség, és a pezsgősítés szempontjából nélkülözhetetlen érett és markáns savstruktúra jellemző. A Zalai pezsgő meghatározó íz jegye a gyümölcsösség, mely hosszan köszön vissza a bor ízében.

A csodálatos zalai tájon termelt pezsgő története az 1960-as évekre vezethető vissza, jelentős beszállítója lett a hazai nagy pezsgőgyártó cégeknek (pl. Pannonvin, Törley).

A Zalai minőségi pezsgők minőségét a nagyszámú fajták különleges harmóniája garantálja. Ezt a széles fajtakört az itt letelepedő, soknemzetiségű lakosság alakította ki az évezredek folyamán, melyek együttes jelenléte jellemző a Zalai Borvidéken.

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

A sokszínű Zalai fajtaszerkezetből adódóan, az itt készült küvék házasításának összhangja jelenti a Zalai minőségi pezsgők diszkrét, ugyanakkor elegáns illatának és a gyümölcsös ízérzet alapját. A Zalai minőségi pezsgők gyümölcsös és komplex ízérzete és illatstruktúrája visszavezethető a különböző fajtakörbe sorolt fajtákra, melyeket Zalában termesztenek.

A terület egyedi szubmediterrán-kontinentális klímájának köszönhetően a szőlő növekedéséhez egész évben biztosítottak az optimális feltételek: a Kis-Balaton tó víztömegének nyári hűsítő hatása, valamint a vízpárolgásból adódó magasabb relatív páratartalom miatt a légköri aszály és az aszálynapok száma alacsony. A téli és a tavaszi csapadékot jól megőrző agyagbemosódásos barna erőtalajok állandó vízellátását biztosítanak a szőlő növekedésének. Ezen egyedülálló klimatikus és talajtani viszonyoknak köszönhetően a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, így a pezsgőben a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A Kis-Balaton vízfelületének reflektáló hatására több fény éri a Zalai ültetvényeket a domb- és hegyoldalakon, mint ami az átlagos napsütötte órák számából következne. Különösen fontos ez a tény a mediterrán anticiklonok biztosította hosszú, napos őszy folyamán, ezért a Zalai minőségi pezsgők testesek, telt ízűek, zamatosak.

C. GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Zalai borvidék Zala megyében, a Balatontól nyugatra helyezkedik el. Zala megye a szőlőtermeléshez ideális klimatikus viszonyokkal rendelkezik. A hőmérsékleti, csapadékeloszlási, széljárás adottságok optimálisak a minőségi bor előállításához.

A klimatikus tényezők közül legfontosabb szerepet a hőigény biztosítottsága jelenti. A borvidék területén az évi középhőmérséklet 9 - 11°C. A szélsőségesen nagy hideg és a nagy meleg, amely jelentősen károsítaná, a szőlőt ritkábban fordul elő. A nagyobb hőmérsékleti ingadozásokat jelentősen tompítják a Zala menti ártéri területek. A Kis-Balaton visszaállításával a közeli dombokon a kiváló minőségű bor termelésének feltételei tovább javultak. A borvidéken a dombok É-D-i irányban húzódnak, amelyeket NY-K-i irányú völgyek szabdálnak, ez a földrajzi adottság is hozzájárul a jó minőségű Zalai borok termesztéséhez.

A borvidék klimatikus mutatói:

- napsütéses órák éves száma: 1950 -2000 óra
- évi középhőmérséklet: 9-11 °C
- csapadékmennyiség a tenyészidőszak alatt: 400-450 mm
- éves csapadék: 650 -700 mm

2. A borok leírása

A Zalai gyöngyözőbor minőségét elsősorban az itt termelt borok minősége garantálja, melyekre a frissesség, és a gyöngyözőbor szempontjából nélkülözhetetlen érett és markáns savstruktúra jellemző. A Zalai gyöngyözőbor meghatározó ízjegye a gyümölcsösség, citrusos jelleg, mely hosszan köszön vissza a bor ízében.

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

A sokszínű Zalai fajtaszerkezetből adódóan, az itt készült borok összhangja jelenti a Zalai gyöngyözőborok diszkrét, ugyanakkor elegáns illatának és a gyümölcsös ízérzet alapját. A Zalai gyöngyözőborok gyümölcsös és komplex ízérzete és illatstruktúrája visszavezethető a különböző fajtakörbe sorolt fajtákra, melyeket Zalában termesztenek.

A terület egyedi szubmediterrán-kontinentális klímájának köszönhetően a szőlő növekedéséhez egész évben biztosítottak az optimális feltételek: a Kis-Balaton tó víztömegének nyári hűsítő hatása, valamint a vízpárolgásból adódó magasabb relatív páratartalom miatt a légköri aszály és az aszálynapok száma alacsony. A téli és a tavaszi csapadékot jól megőrző agyagbemosódásos barna erőtalajok állandó vízellátását biztosítanak a szőlő növekedésének. Ezen egyedülálló klimatikus és talajtani viszonyoknak

köszönhetően a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, így a gyöngyözőborban a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- borok esetében az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” hagyományos kifejezéssel
- A fajta neve és a meghatározott kisebb földrajzi egység nevének vele egy látómezőben szereplő jelölésénél kisebb vagy egyenlő betűnagysággal tüntethető fel.
- a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

Termékkategóriák Használható kifejezések	Bor (fehér, rozé és vörös)	Minőségi pezsgő (fehér, rozé és vörös)	Gyöngyözőbor (fehér, rozé és vörös)
„Késői szüretelésű bor”	+	-	-
„Válogatott szüretelésű bor”	+	-	-
„Jégbor”	+	-	-
„Muzeális” bor	+	-	-
„Barrique”	+	-	-
„Első szüret” vagy „Virgin vintage”	+	-	-
„Muskotály”	+	+	+
„Nyerspezsgő”	-	-+	-
„Szemelt”	+	-	-
„Termőhelyen palackozva”	+	+	+
„Újbor”	+	-	-
„Ó” bor	+	-	-
„Termelői pezsgő”	-	-+	-
„Termelői palackozás”	+	+	+
„Pincszövetkezetben palackozva”	+	+	+

+: engedélyezett a feltüntetése

-: tilos a feltüntetése

2. A „Zala/Zalai” eredetmegjelöléssel együtt feltüntethető, a lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egység

- „Kis-Balaton” körzet: Zalasabar, Nagyrada, Garabonc települések;
- „Csáford”: Zalaszentgrót – Csáford településrész;
- „Aranyod”: Zalaszentgrót – Aranyod településrész.

3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

A Zalai OEM kategóriával jelölt termékek kiszerelésre vonatkozó forgalomba hozatali megkötése nincs. Ez alól kivételt képez a Pezsgő, ami kötelezően üveg kiszerelésben kerülhetnek forgalomba. Továbbá borok

esetén a „muzeális bor” és „Jégbor” „Késői szüretelésű” „Válogatott szüretelésű” elnevezésű termékek csak üvegpalackban kerülhet forgalomba. Azzal a könnyítéssel, hogy a helyben történő (a termelő saját pincéjében, vagy egyéb saját tulajdonában lévő vendéglátó egységében) fogyasztására nincs kiszereelési megkötés.

4. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése:

A Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága.

5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- d) Nyilvántartások
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) A Zalai termékleírást benyújtó borvidék hegyközségi tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - iv) pincekönyv;
 - v) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- e) Bejelentések
 - i) Termelési szándék bejelentése: A Zala oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének – beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. Ez a bejelentés visszavonásig érvényes.

6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

Zala megye, Somogy megye, Vas megye, Veszprém megye területén.

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:

(1) 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>

(2) 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: elelmiszerlanc.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-elelmiszer@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: elelmiszer@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-elelmiszerlanc@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.elelmiszer@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>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@mgszh.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: tolna@mgszh.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: vas@mgszh.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek analitikai tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;
- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján;
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálat a forgalomba hozott borászati termékek esetén;
- származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése.

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	Hegyír elektronikus adatlap	hegyközségi tanács

	alapján		
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	hegyközségi tanács
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	hegyközségi tanács
II. Évjáratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális termés hozam	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	hegyközségi tanács
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés • Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv • Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	hegyközségi tanács
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	hegyközségi tanács
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Szőlőszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója

II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója hegyközségi tanács
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója hegyközségi tanács
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> Balatonai Borrégió szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> Mintavételi jegyzőkönyv 	hegyközségi tanács
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Balatonai Borrégió Borminősítő Bizottsága
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzés Próbavásárlás 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv Analitikai minősítés jegyzőkönyv 	<ul style="list-style-type: none"> Akkreditált laboratórium Balatonai Borrégió Borminősítő Bizottsága

A Balatonfüred-Csopaki OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: **Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanácsa**

Cím: 8230 Balatonfüred Kossuth L.ut.3.

Telefonszám: 30/9874414

E-mail cím: csiszar@hnt.hu

Képviselő: *Kálmán József elnök; Csiszár Péter titkár*

Képviselt felek:

II. Földrajzi árujelző: Balatonfüred-Csopaki (oltalom alatt álló eredetmegjelölés)

III. A módosítás tárgya

A szénsavval dúsított gyöngyözőbor és a pezsgő termékkategóriák létrehozása

A. UNIÓS MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően uniós módosításnak minősül)

A módosítás tárgya: *A szénsavval dúsított gyöngyözőbor és a pezsgő termékkategóriák létrehozása*

1. Szénsavval dúsított gyöngyözőbor

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. A borok leírása
- III. Különös borászati eljárások
- VII. Kapcsolat a földrajzi területtel

b) indoklás: A Borvidék fajtaösszetétele változáson megy át, megnövekedett a az illatos borokat adó fajták aránya. Ezáltal a Borvidék arculatát adó borok is a „nehéz, testes” kategóriából a könnyű, illatos, üdítő jelleg felé tolódott el. A széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor termék kategória megjelenése tovább erősíti ezt a tendenciát. A borvidék fajtaösszetételében valamint a klimatikus tényezőkben tapasztalható változás, lehetőséget ad hűvösebb fekvésű területek termesztésbe vonására. Az ezeken a területeken termesztett szőlők jellemzően magasabb savtartalommal szüretelhetők, ami viszont kedvez a könnyed, de elegáns illatos borok készítéséhez. Az ilyen típusú borok kiváló alapot képeznek a széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok készítéséhez. A borvidéken gazdálkodó borászatok az elmúlt években jelentős technikai és technológiai fejlődésen mentek keresztül, ehhez társul a fiatalabb, képzett borásznemzedék megjelenése (akik fogékonyabbak az új termék kategóriák bevezetésére). A fenti tényezők együttes hatása teszi alkalmassá a borvidéket az új termék kategóriák bevezetésére!

A fogyasztói szokások megváltozásával jelentős igény mutatkozik a piacon a könnyű szénsavas, üdítő jellegű borok iránt! A termelők túlnyomó többsége évek óta készíti ezt a termék kategóriát!

c) hatályba lépés borpiaci éve: 2022-2023.

2. *Pezsgő*

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- *II. A borok leírása*
- *III. Különös borászati eljárások*
- *VII. Kapcsolat a földrajzi területtel*

b) indoklás: A pezsgő termék kategória megjelenésével a Borvidék a fajtaösszetétel változásából eredő előnyöket jobban ki tudja használni. A klímaváltozás szükségessé teszi a hűvösebb területek betelepítését, ami lehetővé teszi a termőhely jellegzetességét hordozó alapborok készítését! Lehetőség nyílik az északias fekvésű dűlőink termelésbe vonására, ezáltal megállítható a Borvidék területének a csökkenése! A fogyasztói szokások megváltozásával jelentős igény mutatkozik a piacon a könnyű szénsavas, üdítő jellegű borok iránt! A borvidéken gazdálkodó borászatok az elmúlt években jelentős technikai és technológiai fejlődésen mentek keresztül, ehhez társul a fiatalabb, képzett borásznemzedék megjelenése (akik fogékonyabbak az új termék kategóriák bevezetésére). A fenti tényezők együttes hatása teszi alkalmassá a borvidéket az új termék kategóriák bevezetésére!

Több termelő is évek óta készíti pezsgőt!

c) hatályba lépés borpiaci éve: 2022-2023.

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosításokat az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezték. Ennek igazolását, továbbá a kisebbségi véleményt is tartalmazó közgyűlési jegyzőkönyveket csatolom.

Balatonfüred. 2023. május 25.

Kálmán József
elnök

Csiszár Péter
titkár

I. NÉV

Balatonfüred-Csopak (Balatonfüred-Csopaki)
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]
1.	Fehér	10,5	4,6-15	9-15	1,08
2.	Rozé	10,5	4,6-15	9-15	1,08
3.	Vörös	12	4,6-15	9-15	1,2

Maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.
Irsai Olivér szőlőfajta önálló borként történő forgalomba hozatal esetén a minimális összes alkohol tartalom 9 % vol engedélyezett

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> - friss, száraz, könnyű fehérborok: Halvány szalmasárga – szalmasárga színű, rendszerint lágy karakterű, de harmonikus fehérborok, élénk savtartalmú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és íz világgal. Főbb jellemzőjük a kiegyensúlyozott savtartalom, a könnyű értelmezhetőség, gyümölcsös illat- és ízvilág, bizonyos fajták esetén a szőlőzamat. - illatos vagy florális fehérborok: Halványzöld – halvány szalmasárga – erőteljesebb szalmasárga színű, rendszerint, könnyű vagy közepesen testes, száraz, féledes vagy édes, lágy karakterű, de harmonikus illat- és zamatanyagokban gazdag fehérborok. Jellemző a tiszta, intenzív aromatika. - testes, gazdag ízű fehérborok: Szalmasárga – erőteljesebb szalmasárga – halvány aransárga – aransárga színű, élénk, gyakran magas savtartalmú, esetenként tölgfahordós érlelésű, gazdag ízű és szerkezetű borok. Tökéletesen alkalmasak a hosszú tölgfahordós, majd palackos érlelésre. Fajtajellegüket hosszú évekig megőrzik.
2.	Rozé	Halvány rózsaszín – rózsaszín – ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, könnyed, élénk savérzetű, rendkívül gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és íz világgal.
3.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> - üde, gyümölcsös vörösborok: Halvány rubin – erőteljesebb rubin – sötét rubin színű, egyszerű, gyümölcsös (dzsúsos), fiatalos, minimális tölgfya és tannin aromájú vörösborok. Főbb jellemzőjük az alacsony alkohol és savtartalom, tiszta, az intenzív gyümölcsös karakter. - közepesen telt és testes vörösborok: Erőteljesebb rubin – rubin – halvány gránát színű telt

	ízű, részleges vagy intenzívebb fahordós érlelésű borok, melyekben a tölgyfa íz nem uralkodó. Tanninhangsúly nélküli, intenzív gyümölcsös karakterű, jellemzően sima, bársonyos szerkezetű vörösborok.
--	--

2. Pezsgő

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]
1.	Fehér	9	4,6-15	9-15	1,08
2.	Rozé	9	4,6-15	9-15	1,08

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	- Színe az ezüstös halvány sárgától az aranyásáig terjedhet. Illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös illatvilág, valamint kenyeres karakterek meghatározók. Ízét a gyümölcsös primer karakterek és az érlelésből származó ízek optimális összhangja jellemzi. Az második alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát..
2.	Rozé	Színe a világos hagymahéj színtől a sötétebb rózsaszínig terjedhet. Illatát a piros bogyós gyümölcsök és a frissen sült kenyérhéj illatának a keveredése jellemzi. Ízében gyümölcsös primer karakterek, az érlelésből származó ízek és az érlelési jegyek jelentkeznek. Ízét kiemeli a második alkoholos erjedésből származó úgynevezett biológiai szénsav.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

Az általános szabályok alkalmazandóak a **bor esetében**.

Pezsgő esetében:

Termék típus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
Fehér	-	-
Rozé	-	-
Fehér tradicionális	Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült; - a terméket degorzálással választják el a borseprőről -	-

	Rozé tradicionális	Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült; - a terméket degorzsálással választják el a borseprőről	-
--	---------------------------	--	---

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. Művelésmód és telepítési sűrűség:

- a) A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Balatonfüred-Csopak oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor a szőlőültetvény termelésben tartásáig.
- b) A 2010. augusztus 1-e után telepített szőlőültetvényekre vonatkozó szabályok:
 - i. művelésmód: ernyőművelés, alacsony kordon művelés, közép magas kordon művelés, Moser kordon művelés, egyes függöny művelés, Guyot művelés, fejművelés, bakművelés
 - ii. telepítési sűrűség: minimum 3 300 tő / hektár, (aligai körzet esetén 3000 tő/ha)

2. a szüret módja: kézi és gépi szüret, kivéve a dülő megjelölésű borok, a válogatott szüretelésű borok, a késői szüretelésű borok, valamint a jégborok, melyek csak kézzel szüretelhetőek.

3. A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve):

- a) Fehér: 10,5 %vol (16,9 °MM)
- b) Rozé: 10,5 %vol (16,9 °MM)
- c) Vörös: 12 %vol (18,9 °MM)
- d) **Pezsgő esetében: 9%vol**

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csupak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam	
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor	14t/ha szőlő

2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor	14t/ha szőlő
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor	14t/ha szőlő

2. Pezsgő

	Bortípus	Maximális hozam	
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor	14t/ha szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor	14t/ha szőlő

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajták
1.	Fehér	Chardonnay, Furmint, Juhfark, Olasz rizling, Ottonel muskotály, , Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Zeus, , , Irsai Olivér, Királyleányka, , Semillon,
2.	Rozé	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot Noir, Merlot, Zweigelt, Syrah
3.	Vörös	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot Noir, Merlot, Zweigelt, Syrah

2. Pezsgő

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajták
1.	Fehér	Chardonnay, Furmint, Juhfark, Olasz rizling, Ottonel muskotály, , Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Zeus, , , Irsai Olivér, Királyleányka, , Semillon,
2.	Rozé	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot Noir, Merlot, Zweigelt, Syrah

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A Balaton tó északi partjának keleti medencéjében, Balatonfőkajártól Zánkáig terjedő partszakasz első és második hegyvonulata alkotja a Balatonfüred-Csopak lehatárolt termőterületet. A partközeli zónáját vékony, alacsony fekvésű parti lapály képviseli, itt azonban szőlőtermesztés nem folyik. A szőlőtermesztés szempontjából fontos területeket lankás hegyláb felszín és mérsékelten meredek hegységperemi formák alkotják.

A szőlőtermő dűlők alapközeiteinek rétegsorát az ún. Középhegységi-típusú felső perm – alsó triász kőzetek alkotják, negyedidőszaki törmelék takaróval. A körzet taljai nem túl változékonyak, agyagbemosódásos erdőtalajok fordulnak elő a területen. A borvidék jellegzetes és egyedülálló talajtani képződménye a vörös erdőtalaj, mely a magas vas-oxid tartalmú permi homokkő mállására vezethető vissza. A borvidéken magas Ca, Mg és K tartalom jellemző.

Balatonfüred-Csopak klímáját a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő és a medence déli oldalán elnyúló Balaton határozza meg. A borvidék szőlőhegyei hatalmas erdőre neteg környezetébe ágyazottak. Ezért a nyári napok Balaton tó felől feláramló párás melegét estétől - a Balaton felé lengedező éjszakai szellő hatására - hűvös erdei levegő váltja fel a szőlősorok között.

Balatonfüred-Csopakon a napsütötte órák száma átlagosan 1950-2000 óra, az évi középhőmérséklet: 11-12 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650-700 mm, melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 350 mm hullik a borvidéken.

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

b) Emberi tényezők:

Több mint 2200 éve megszakítatlan, fontos helyet foglal el a szőlőművelés, a borkultúra a Balatonfüred-Csopaki borvidéken. A szőlőművelést meghonosító keltákat követően a Római Birodalomban is fejlett borkultúrával találkozunk a vidéken, melyet bizonyít a Balácán feltárt kúria falán talált szőlő motívumok. Később a magyar királyi és egyházi birtokok, valamint főúri szőlők helyszíne: 1018-ban I. Szent István például Balatonfüred-Csopaki szőlőket adományozott a Veszprém-völgyi apácamonostornak. A borvidék középkori fejlődése szempontjából meghatározó a tihanyi bencés apátság volt, mely a környező húsz falu legnagyobb szőlőbirtokosaként irányította a borvidék fejlődését.

A szőlőtermesztés termőterületének kialakulása is a tudatos emberi munka következménye, hiszen az itt élő szőlőtermelők a fagyveszélyes és betegségek megjelenésének kedvező alacsony fekvésű, lápos területek helyett, a fagyvédett, gyorsan felmelegedő domboldalakon természetnek évezredek óta csak szőlőt.

A tudatos emberi gondolkodást mutatja, hogy Balatonfüred-Csopakon az egyes dűlőket változatos állatfaunával rendelkező erdősávok választják el egymástól. Ezek az erdősávok a szőlőtermesztés szempontjából meghatározó predátorok természetes áttelelő helyszínei.

A IX-X. században a vidéken letelepedő honfoglaló magyarok magukkal hoztak számos úgynevezett pontusi fajtakörbe tartozó szőlőfajtát, melyeket a helyi ligeti szőlőkkel keresztezve évszázadok alatt alakult ki a Balatonfüred-Csopakon őshonos, autochton Juhfark fajta.

Balatonfüred-Csopak mai fajtaszerkezete a filoxéravészt követően jelentősen átalakult, hiszen a korábban termesztett fajták többsége eltűnt a borvidékről. A borvidék egyedi ökológiai adottságaihoz jól alkalmazkodó, késői és közepes érésű fehérborszőlő-fajtákra (pl.: juhfark, olasz rizling, szürkebarát) alapozták a helyi szőlőtermelők a Balatonfüred-Csopaki termesztést, mely fajták mára elválaszthatatlanok a borvidéktől.

Ezeket a szőlőfajtákat hagyományosan alacsony tőkeformákon termesztették, magas hektáronkénti tőkeszám mellett. Az elmúlt hatvan év kutatási kísérletei alapján több, a borvidékhez köthető fajta került termesztésbe.

A rendszerváltozást követően újraéledő Balatonfüred-Csopaki 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 hagynak fel az államszocializmus mennyiségi szemléletét tükröző magas művelésmódokkal és térnek át a helyi hagyományokat és a modern szőlőtermesztési ismereteket ötvöző alacsony- és közép magas művelésmódokra. Az engedélyezett maximális termés hozamokat is a minőségi bortermelés igényei szerint alakították át (maximum 100 hl/ha), melyet a dűlőnév feltüntetéssel forgalomba hozott borok esetében tovább korlátoztak.

A magas minőségű szőlőt hagyományosan a helyi pincékben dolgozzák fel a termelők.

Balatonfüred-Csopaki borvidék életében meghatározó Balatonfüred város 1987-től a Szőlő és Bor Nemzetközi Városa rangot használhatja.

A Balatonfüred-Csopaki borok hírnevének és minőségének egyik legfontosabb, korunk elismerését jelentette, amikor 2000-ben Balatonfüred-Csopaki termelő nyerte el az év „év bortermelője” kitüntetését.

2. A borok leírása

A Balatonfüred-Csopaki borok diszkrét illatúak, ugyanakkor zamat- és illatgazdagság jellemző rájuk, mely a Balatonfüred-Csopaki borok eleganciáját biztosítja. Illatukban és ízükben fontos közös vonás az ásványosság dominanciája, és a fülledt aromaanyagoktól való mentesség. Ízükben az érett és komplex savstruktúra dominál, ami a Balatonfüred-Csopaki borok frissességét, üdeségét biztosítja. A Balatonfüred-Csopaki borokra jellemző mandulás utóíz a kóstolást követően hosszan érezhető.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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

Az érett, kifejező savstruktúra és a minerális ízjegyek hangsúlyos megjelenése a Balatonfüred-Csopaki talaj magas ásványtartalmára vezethető vissza. A helyi jelentőségű, a helyi termelők által kiválasztott Olasz rizling és Szürkebarát fajták nagy mennyiségben halmoznak fel Mg-ot és Ca-ot a borokban.

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

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

A meleg nyári és a mediterrán anticiklon biztosította hosszú, napos őszi nappalok után a Bakonyi szeleknek köszönhető hűvös esték alatt a szőlő növény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép, ami a szőlő cukortartalom koncentrációjának gyors emelkedéséhez vezet. Ez a páratlan természeti adottság eredményezi a Balatonfüred-Csopaki borok testességét.

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

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

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

B. Pezsgő

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A Balaton tó északi partjának keleti medencéjében, Balatonfőkajártól Zánkáig terjedő partszakasz első és második hegyvonulata alkotja a Balatonfüred-Csopak lehatárolt termőterületet. A partközeli zónáját vékony, alacsony fekvésű parti lapály képviseli, itt azonban szőlőtermesztés nem folyik. A szőlőtermesztés szempontjából fontos területeket lankás hegyláb felszín és mérsékelten meredek hegységperemi formák alkotják.

A szőlőtermő dűlők alapközeiteinek rétegsorát az ún. Középhegységi-típusú felső perm – alsó triász kőzetek alkotják, negyedidőszaki törmeléktakaróval. A körzet talajai nem túl változékonyak, agyagbemosódásos erdőtalajok fordulnak elő a területen. A borvidék jellegzetes és egyedülálló talajtani képződménye a vörös erdőtalaj, mely a magas vas-oxid tartalmú permi homokkő mállására vezethető vissza. A borvidéken magas Ca, Mg és K tartalom jellemző.

Balatonfüred-Csopak klímáját a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő és a medence déli oldalán elnyúló Balaton határozza meg. A borvidék szőlőhegyei hatalmas erdőrengeteg környezetébe ágyazottak. Ezért a nyári napok Balaton tó felől feláramló páras melegét estétől - a Balaton felé lengedező éjszakai szellő hatására - hűvös erdei levegő váltja fel a szőlősorok között.

Balatonfüred-Csopakon a napsütötte órák száma átlagosan 1950-2000 óra, az évi középhőmérséklet: 11-12 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650-700 mm, melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 350 mm hullik a borvidéken.

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

b) Emberi tényezők:

Több mint 2200 éve megszakítatlan, fontos helyet foglal el a szőlőművelés, a borkultúra a Balatonfüred-Csopaki borvidéken. A szőlőművelést meghonosító keltákat követően a Római Birodalomban is fejlett borkultúrával találkozunk a vidéken, melyet bizonyít a Balácán feltárt kúria falán talált szőlő motívumok. Később a magyar királyi és egyházi birtokok, valamint főúri szőlők helyszíne: 1018-ban I. Szent István például Balatonfüred-Csopaki szőlőket adományozott a Veszprém-völgyi apácamonostornak. A borvidék középkori fejlődése szempontjából meghatározó a tihanyi bencés apátság volt, mely a környező húsz falu legnagyobb szőlőbirtokosaként irányította a borvidék fejlődését.

A szőlőtermesztés termőterületének kialakulása is a tudatos emberi munka következménye, hiszen az itt élő szőlőtermelők a fagyveszélyes és betegségek megjelenésének kedvező alacsony fekvésű, lápos területek helyett, a fagyvédett, gyorsan felmelegedő domboldalakon természetnek évezredek óta csak szőlőt.

A tudatos emberi gondolkodást mutatja, hogy Balatonfüred-Csopakon az egyes dűlőket változatos állatfaunával rendelkező erdősávok választják el egymástól. Ezek az erdősávok a szőlőtermesztés szempontjából meghatározó predátorok természetes áttelelő helyszínei.

A IX-X. században a vidéken letelepedő honfoglaló magyarok magukkal hoztak számos úgynevezett pontusi fajtakörbe tartozó szőlőfajtát, melyeket a helyi ligeti szőlőkkel keresztezve évszázadok alatt alakult ki a Balatonfüred-Csopakon őshonos, autochton Juhfark fajta.

Balatonfüred-Csopak mai fajtaszerkezete a filoxéravészt követően jelentősen átalakult, hiszen a korábban termesztett fajták többsége eltűnt a borvidékről. A borvidék egyedi ökológiai adottságaihoz jól alkalmazkodó, késői és közepes érésű fehérborszőlő-fajtákra (pl.: juhfark, olasz rizling, szürkebarát) alapozták a helyi szőlőtermelők a Balatonfüred-Csopaki termesztést, mely fajták mára elválaszthatatlanok a borvidéktől.

Ezeket a szőlőfajtákat hagyományosan alacsony tőkeformákon termesztették, magas hektáronkénti tőkeszám mellett. Az elmúlt hatvan év kutatási kísérletei alapján több, a borvidékhez köthető fajta került termesztésbe.

A rendszerváltozást követően újraéledő Balatonfüred-Csopaki 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 hagynak fel az államszocializmus mennyiségi szemléletét tükröző magas művelésmódokkal és térnek át a helyi hagyományokat és a modern szőlőtermesztési ismereteket ötvöző alacsony- és közép magas művelésmódokra. Napjainkban a klimatikus tényezők, valamint a fogyasztói szokások változásainak hatására megjelentek az illatos gyümölcsös fajták, amik lehetővé teszik a pezsgő termékkategória bevezetését. Számos kellő szakmai és technológiai felkészültségű borászat már készíti is ezt a termékkategóriát.

Balatonfüred-Csopaki borvidék életében meghatározó Balatonfüred város 1987-től a Szőlő és Bor Nemzetközi Városa rangot használhatja.

A Balatonfüred-Csopaki borok hírnevének és minőségének egyik legfontosabb, korunk elismerését jelentette, amikor 2000-ben és 2022-ben Balatonfüred-Csopaki termelő nyerte el az év „év bortermelője” kitüntetését.

2. A borok leírása

A Balatonfüred-Csopaki pezsgők diszkrét illatúak, ugyanakkor zamat- és illatgazdagság jellemző rájuk, mely a Balatonfüred-Csopaki pezsgők eleganciáját biztosítja. Illatukban és ízükben fontos közös vonás a fűlledt aromaanyagoktól való mentesség. Ízükben az érett és komplex savstruktúra dominál, ami a Balatonfüred-Csopaki pezsgő frissességét, üdeségét biztosítja. A Balatonfüred-Csopaki pezsgőkre jellemző íz a kóstolást követően hosszan érezhető.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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

Az érett, kifejező savstruktúra hangsúlyos megjelenése a Balatonfüred-Csopaki talaj magas ásványtartalmára vezethető vissza. A sekély mélységű tó vízfelszínén visszatükröződő napsugarak tavasszal a hegyoldalak egyenletes felmelegedését okozzák, és a szőlőnek a rügyfakadás folyamán állandó körülményeket biztosít. Balatonfüred-Csopak korai utolsó tavaszi fagynapjának 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 szőlőtermesztés szempontjából kiemelt szerepe van a dűlők mellett évezredek alatt kialakított erdősávoknak, hiszen az ott áttelelő predátorok (rovarok, pl.: ragadozó atkák) a szőlő kártevőit jelentősen visszaszorítják. Így a szőlő fejlődése szempontjából kritikus kezdeti fejlődési szakasz nem vontatott, és magasabb és egészségesebb lombfal alakulhat ki.

A meleg nyári és a mediterrán anticiklon biztosította hosszú, napos őszi nappalok után a Bakonyi szeleknek köszönhető hűvös esték alatt a szőlő növény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép, ami a szőlő cukortartalom koncentrációjának gyors emelkedéséhez vezet. Ez a páratlan természeti adottság eredményezi a Balatonfüred-Csopaki borok szépségét

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

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

E természeti faktorok összessége ötvöződik az itt élő termelők több évszázados, apáról-fiúra szálló tapasztalatával, a megjelenő korszerű borászati technikák és technológiák együttesen jelentik annak a zálogát, hogy az egészséges, érett szőlőfürtökből a Balatonfüred-Csopakra jellemző magas minőségű pezsgők készülhessenek.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII/2. Jelölési szabályok

- a) Valamennyi, az i). pontban körülírt kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés.
- b) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- c) Kisebb földrajzi egység nevét tartalmazó védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt Balatonfüred-Csopaki bor esetében nem kell használni a település- és dűlőfeltüntetés általános szabályait.
- d) Balatonfüred-Csopaki oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- e) Valamennyi Balatonfüred-Csopaki boron kötelező a cukortartalmat jelölő kifejezés feltüntetése.
- f) „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Balatonfüred-Csopaki boron feltüntethető.
- g) 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, abban az esetben, ha valamennyi fajta részaránya eléri az 5 %-ot.
- h) „Muskotály” korlátozottan használható kifejezés használatának feltételei:
 - i) fajta feltüntetése nem engedélyezett,
 - ii) a bor legalább 85%-ban Sárgamuskotályból, Ottonel muskotályból vagy Irsai Olivérből áll.
- i) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:
 - i) Közetek:
 - Feltüntethető nevek:
 - (a) Zánka-Nivegyölgy: Zánka, Monoszló, Tagyon, Szentantalfa, Balatoncsicsó, Szentjakabfa, Óbudavár települések
 - (b) Aligai: Balatonvilágos, Balatonfőkajár, Balatonkenese települések
 - (c) Balatonfüred: Balatonfüred, Balatonszőlős, Pécsely, Balatonudvari, Aszófő, Örvényes, Vászoly, Tihany, Balatonakali, Dörgicse, Mencshely települések
 - A feltüntetés feltételei:
 - (a) Eredetazonosság: 85%
 - (b) A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve): 10,60 %vol (17 °MM)
 - (c) Maximális hozam:
 - (i) Balatonfüred, Csopak: 10 t/ha szőlő vagy 75 hl/ha seprős újbor
 - (ii) Aligai, Zánka: 14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
 - ii) Települések:
 - Feltüntethető nevek: Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon.
 - A feltüntetés feltételei:
 - (a) Eredetazonosság: 85%

(b) A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve): 10,50 %vol (16,9 °MM)

(c) Maximális hozam 10 t/ha szőlő vagy 75 hl/ha seprős újbor, Aliga és Zánka-Nivegyvölgy körzet települései esetében 12 t/ha, 90 hl/ha

iii) Dűlők és aldűlők:

- Feltüntethető nevek: lsd. melléklet

- A feltüntetés feltételei:

(a) Eredetazonosság: 100%

(b) A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve): 11,50 %vol (18,2 °MM)

(c) Maximális hozam 8 t/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbor

(d) Tilos a bor édesítése és alkoholtartalmának növelése, valamint a savtartalom módosítása

(e) A dűlő feltüntetéses bor esetében kötelező a címkén feltüntetni a letöltött palack számot.

j) a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések

		Muzeális bor	Első szüret szüstermés	Primőr újbor	Jégbor	Szüretlen	Előállításra utaló jelzés*	Siller	Muskotály	Késői szüretelésű bor	Válogatott szüretelésű bor
1	Fehér	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+
2	Vörös	+	-	+	-	+	+	+	-	+	+
3	Rosé	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-

- Siller bor jelzéssel 10,5 % vol minimális alkoholtartalmú bor forgalomba hozható

+: jelölhető

-: nem jelölhető

- k) A címkén a „Balaton borbíró” megnevezés feltüntethető.

VIII/3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok: A dűlőfeltüntetéses borok, a késői szüretelésű borok, a válogatott szüretelésű borok és a jégborok csak üvegpalackban hozhatók forgalomba. Ez alól kivételt képeznek, az adott termőhelyen belül, a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített, saját termelésű borai.

VIII/4. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: A Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága.

VIII/5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések: Dűlő feltüntetéses bor esetében a termelési szándékot minden év április 30.-ig be kell jelenteni a hegybírónak, amely visszavonásig érvényes.

VIII/6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Veszprém megye

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek analitikai tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;
- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján;
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálat a forgalomba hozott borászati termékek esetén;
- származási bizonyítványok valóság tartalmának ellenőrzése.

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum
1. Strukturális elemek		
Lehatárolás	· Adminisztratív: HEGYIR, VinGIS	
Szőlőültetvény	· Adminisztratív: HEGYÍR · Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	· Záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv
Pincetechnológia	· Adminisztratív: HEGYÍR · Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	· Pincekataszteri nyilvántartó lap: záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv
2. Évjáratfüggő elemek		
2.1. Szőlő eredetének igazolása		
Szőlészeti technológia	· Adminisztratív · Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	· Záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv
Potenciális terméshozam	· Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	· Jegyzőkönyv
Szüret ideje és módja	· Adminisztratív · Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	· Záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv
A szőlő származása, mennyisége és minősége	· Adminisztratív	· Szüreti jelentés · Szőlőszármazási bizonyítvány
2.2. Bor eredetének igazolása		
A bor eredete, mennyisége és	· Adminisztratív	· Első borszármazási bizonyítvány

minősége		
Tovább-feldolgozásra átadott bor	· Adminisztratív	· Borszármazási bizonyítvány
Alkalmazott borászati technológia	· Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	· Jegyzőkönyv
3. Forgalomba hozatali eljárás		
Mintavétel	· Tétéles mintavétel	· Jegyzőkönyv
Organoleptikus paraméterek	· Érzékszervi minősítés	· Jegyzőkönyv

MELLÉKLET

Dűlő- és aldűlőnevek

TELEPÜLÉS	DŰLŐ	ALDŰLŐ
Zánka	Tagyon-hegy	
	Tagyon-hegy	Hosszú-földek
	Tagyon-hegy	Hegyesű
	Horog	
	Belátó-hegy	
	Várhegy	
	Hamuházi	
	Vörösföld	
	Vörösföld	Kerítés
	Vörösföld	Temetői dűlő
Monoszló	Bálint-hegy	
	Hegyesű	
	Pangyér	
	Kajor	
	Kajor	Csille
	Új-hegy	
	Csádé	
	Agyagos	
	Ujma	
	Boncsos	
Tagyon	Tagyon-hegy	
	Tagyon-hegy	Bároca
	Tagyon-hegy	Galozsa
	Tagyon-hegy	Tóhely
	Tagyon-hegy	Ágoston
	Tagyon-hegy	Egyed
	Tagyon-hegy	Gunyhós
	Tagyon-hegy	Kenderföld
	Tagyon-hegy	Külsőharaszt
	Tagyon-hegy	Leányka
Szentantalfa	Tag	
	Csele kuta	
	Csele kuta	Temető alja
	Csele kuta	Lipót
	Tag	
	Tag	Haraszt alja

	Tagyon-hegy	
	Tagyon-hegy	Bároca
	Szent Balázs-hegy	
	Szent Balázs-hegy	Mocsár
	Szent Balázs-hegy	Agyaglik
	Szent Balázs-hegy	Sós
	Szent Balázs-hegy	Tarló-szőlő
	Szent Balázs-hegy	Tő
Balatoncsicsó	Határ	
	Határ	Szilvás
	Buda-völgy	
	Buda-völgy	Pirkanc
	Fenyves	
	Fenyves	Selyemdomb
	Fenyves	Kék-kuta
	Fenyves	Nyugati Kertek
	Berkenyés	
	Berkenyés	Paptag
	Berkenyés	Keleti Kertek
	Bád	
	Szent Balázs-hegy	
	Szent Balázs-hegy	Agyaglik
	Szent Balázs-hegy	Péter kuta
	Szent György-hegy	
Szentjakabfa	Fenyves	
	Fenyves	Szilvás
	Fenyves	Nyugati kertek
	Hosszú-föld	
	Hosszú-föld	Déli kertek
	Dobogó	
	Dobogó	Keresztföld
	Dobogó	Keleti kertek
	Pap-erdő	
	Pap-erdő	Szé-kút
	Pap-erdő	Fekete-föld
Óbudavár	Irtás	
	Irtás	Közép-dűlő
	Irtás	Pereszteges
	Irtás	Öregföld
	Kistelek	
	Kistelek	Vaskapu
Alsóörs	Gólye-mál	
	Kis-telek	
	Máli-dűlő	
	Suhatag	
	Telekfő	
	Telekfő	Lok
	Telekfő	Kermencs
Csopak	Bene	
	Berekhát	
	Falu kertje	

	Hegyalja	Szita-hegy
	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Kertmög
	Kis-hegy	Siralomvágó
	Kocsikapu	
	Lőcze-domb	
	Nádas-kút	
	Nádas-kút	Haraszt
	Nagy-kút	
	Sáfránkert	
Felsőörs	Főszőlők	
	Hosszú	
	Káptalan-földek	
	Kis-hegy	
	Öreg-hegy	
	Pocca	
Lovas	Kis-hegy	
	Kis-telek	
	Öreg-hegy	
	Öreg-hegy	Balogh
	Öreg-hegy	Soós
	Suhatag	
	Téglaházi-dűlő	
	Téglaházi-dűlő	Szilfa-dűlő
Paloznak	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Hajnóczy
	Kis-hegy	Slikker
	Malom-hát	
	Malom-hát	Szil
	Nagy-hegy	
	Sáfránkert	
	Vörös-part	
Balatonfőkajár	Öreg-hegy	
	Somlyó-hegy	
Balatonvilágos	Aligai-dűlők	Alsó-csapás
	Aligai-dűlők	Illatos-hegy
	Barackos	
	Tekeres-hegy	
	Temetői-dűlő	
	Világosi-dűlők	
Balatonfüredi körzet		
Aszófó	Öreg-hegy	
	Vörös-mál	
Balatonfüred	Baricska	
	Baricska	Lapos-telek
	Baricska	Balázs-hegy
	Baricska	Berekszél
	Bocsár	
	Bocsár	Farkókő
	Meleg-hegy	
	Meleg-hegy	Kéki dűlő

	Péter-hegy	
	Vörös-mál	
Balatonszőlős	Dobogó dűlő és Penke dűlő lehatárolását módosítani kell.A módosítás után javasolt dűlők	
	Dobogó	
	Gella	
	Öreg-hegy	
	Penke	
	Penke	Nyerges
	Sós-kút	
	Száka	
Balatonudvari	Erdő alja	
	Les-hegy	
	Öreg-hegy	
	Templom feletti	
Örvényes	Hosszú-föld	
	Öreg-hegy	
	Szilvás-kúti	
	Szőlőföld	
Pécsely	Király-oldal	
	Kispécselyi-dűlő	
	Nyáló-hegy	
	Nyáló-hegy	Meggy-hegy
	Nyáló-hegy	Vekenye
	Zádor-hegy	
	Zádor-hegy	Bordoma
	Zádor-hegy	Derékhegy
Tihany	Cserhegy	
	Farkasverem	
	Hosszú-hegy	
	Lápi-dűlő	
	Óvár	
	Ráta	
Vászoly	Szentegyházi	
	Öreg-hegy	
Balatonakali	Fenye-hegy	
	Hegytető	
	Kis-telek	
	Les-hegy	
	Magyal	
	Pántlika	
	Somogyi-völgy	
	Szili-dűlő	
Dörgicse	Szent Balázs-hegy	
	Szent Balázs-hegy	Agyaglik
	Szent Balázs-hegy	Balázs alja
	Szent Balázs-hegy	Margya
	Apácska	
	Becce	

	Erdei	
	Hosszú-dűlő	
	Kútfői-dűlő	
	Les-hegy	
	Mocsár	
	Sajtó-telek	
	Sárkút	
Mencshely	Csemfa	
	Halom-hegy	

A Csapok/Csapaki OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Csapok és Környéke-Balatonaliga-Balatonfőkajár Hegyközség

Cím: 8229 Paloznak, Fő utca 10.

E-mail cím: peter.csiszar@hnt.hu

II. Földrajzi árujelző: Csapok (oltalom alatt álló eredetmegjelölés)

III. A módosítás tárgya

[Itt kell megadni a módosítás tárgyát/tárgyait. Ha csak egy van, akkor értelemszerűen nem kell számozni.]

A. UNIÓS MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően uniós módosításnak minősül)

Nincs

B. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően nem minősül uniós módosításnak)

1. Bármilyen tőkesűrűségű szőlőültetvény engedélyezése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása		X
III. Különös borászati eljárások	X	
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták		X

VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek		X
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen **nem**
- c) indoklás: A termőhelyen elérhető szőlőültetvények töredezettsége okán szükséges intézkedés
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.
- e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Csopek elnevezést, nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően

2. Érlelési idő csökkentése

- a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása		X
III. Különös borászati eljárások	X	
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták		X
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek		X
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen **nem**
- c) indoklás: Az elmúlt évek során tendenciává vált egyre frissebb borok piacra dobása. Ez a választott formában (minimális palackos érlelési időre vonatkozó szabályozás elhagyása) a termékleírásban meghatározott érzékszervi jellemzők megváltoztatása nélkül is lehetséges.
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.
- e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Csopek elnevezést, nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően

3. Az engedélyezett tényleges alkoholtartalom-tartomány megemlése a hegyboroknál (11,5-14 % vol-ról 11,0-15 % vol-ra)

- a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása	X	
III. Különös borászati eljárások		X
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták		X
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek		X

IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: **igen** nem

c) indoklás: A klímaváltozás okán egyre kiszámíthatatlanabbá és nehezen megtervezhetővé válik a szüret. A hőmérséklet emelkedése és a csapadék csökkenése koncentráltabb szőlő szüretét eredményezi. A 2023. évi szüret során a termékleírástól kért (és megkapott) eseti eltéréssel már alkalmaztuk ezt a szabályt, a tapasztalatok pozitívak voltak.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Csopek elnevezést, nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően

4. A minimálisan 10 éves szőlő átlagéletkor eltörlése a dűlős boroknál

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása		X
III. Különös borászati eljárások	X	
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták		X
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek		X
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen **nem**

c) indoklás: A termőhelyen elérhető szőlőültetvények töredezettsége okán szükséges intézkedés.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Csopek elnevezést, nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően

5. A maximális hozam értékének növelése (9 t/ha-ról 10 t/ha-ra) a hegyboroknál

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása		X
III. Különös borászati eljárások		X
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam	X	
VI. Engedélyezett szőlőfajták		X
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek		X
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: **igen** nem

c) indoklás: Az érzékszervi jellemzőknél meghatározott minőség elérése ilyen hozam mellett is lehetséges, a klímaváltozás okán pedig egyre kiszámíthatatlanabbá és nehezen megtervezhetővé válik a szüret. A hőmérséklet emelkedése és a csapadék csökkenése koncentráltabb szőlő szüretét eredményezi. Ezért nagyon fontos, hogy lehetőség nyíljon különböző hozam mellett szüretelt szőlők felhasználásával kiegyensúlyozni az esetlegesen túl magas alkohol- vagy túl alacsony savtartalmat. A 2023. évi szüret során a termékleírástól kért (és megkapott) eseti eltéréssel már alkalmaztuk ezt a szabályt, a tapasztalatok pozitívak voltak.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Csopek elnevezést, nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően

6. Termelési szándék bejelentésének eltörlése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása		X
III. Különös borászati eljárások		X
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták		X
VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek	X	
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen **nem**

c) indoklás: Kis, és viszonylag egységes termőhelyről lévén szó, a szőlőművelés a termelési szándék bejelentése nélkül is jól ellenőrizhető. Az intézkedés eltörlésével csökkenthetők az adminisztrációs terhek.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Csopek elnevezést, nem hoz létre új termékkategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően

7. A burgundi palack pontos definíciójának eltörlése, csak a forma csak említés szintjén marad az előírásban

a) a termékleírás érintett fejezetei:

Fejezet	Érinti	Nem érinti
I. Név		X
II. Borok leírása		X
III. Különös borászati eljárások		X
IV. Körülhatárolt terület		X
V. Maximális hozam		X
VI. Engedélyezett szőlőfajták		X

VII. Kapcsolat		X
VIII. További feltételek	X	
IX. Ellenőrzés		X
X. A hegyközségi feladatok ellátásának rendje		X

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen **nem**

c) indoklás: Az elmúlt évek során az üvegpalack beszerzése több esetben is komoly nehézségekbe ütközött, ezért elegendőnek tartjuk a forma tág előírását.

d) hatályba lépés borpiaci éve: 2024/2025.

e) standard módosítás igazolása: a módosítás nem változtatja meg a Csopak elnevezést, nem hoz létre új termék kategóriát és nem változtat meg vagy töröl meglévőt, nincs hatással a termék és a termőhely kapcsolatára, valamint továbbá nem hoz új korlátozásokat a termék forgalmazását illetően

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosításokat az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezték. Ennek igazolását, továbbá a kisebbségi véleményt is tartalmazó közgyűlési jegyzőkönyveket csatolom.

Paloznak, 2023. április 20.

Feind Lajos
elnök

I. NÉV

Csopak/Csopaki
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

Bortípusok:

- Hegybor
- Dűlős bor

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	A tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Hegybor	11,5-11,0	4,8-4,6	11,05-15,4,0	1,2	4,0
2.	Dűlős bor	12-11,5	5,2-4,8	12,0-14,0-11,5-14,5	1,2	4,0

Maximális összes kénessavtartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

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

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Hegybor	<ul style="list-style-type: none"> - a Furmint fajta aránya legfeljebb 15% lehet - csak egészséges szőlő használható fel - legalább 4 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban legalább 1 hónap érlelés palackban - a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olaszrizling vagy Furmint bor természetes illat- és zamatjegyeit - maximális lékihozatal: 70% 	<ul style="list-style-type: none"> - édesítés
2.	Dűlős bor	<ul style="list-style-type: none"> - a Furmint fajta aránya legfeljebb 15% lehet - csak egészséges szőlő használható fel - 56 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban legalább 3 hónap érlelés palackban - a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olaszrizling vagy Furmint bor természetes illat- és zamatjegyeit - maximális lékihozatal: 65% 	<ul style="list-style-type: none"> - alkoholtartalom-növelés savtartalom-növelés - savtartalom-csökkentés pektinbontó enzim használata - édesítés

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

6. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok: Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, fej- és bakművelés

7. ~~A szőlőültetvény tökesűrűségére vonatkozó szabályok:~~

a. ~~2016. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén:~~

i. ~~tökesűrűség: legalább 3300 tőke/ha,~~

ii. ~~tőkehiány: legfeljebb 10%.~~

b. ~~2016. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén:~~

i. ~~tökesűrűség: legalább 4000 tőke/ha,~~

ii. ~~tőkehiány: legfeljebb 10%.~~

iii. ~~tőtávolság: legalább 0,6 m~~

8. ~~Dűlős borok esetében a szőlőültetvény tőkéinek átlagéletkora minimum 10 év kell, hogy legyen.~~

9-7. A szüret módja: kézi és gépi

10-8. A szőlő minősége (minimális cukortartalom természetes alkoholtartalomban kifejezve):

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma Magyar mustfokban ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on)
1.	Hegybor	17,0	10,6
2.	Dűlős bor	18,9 18,2	12 11,5

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

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

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Hegybor	63-70 hl/ha seprős újbor, vagy 9-10 t/ha (de tőkénként legfeljebb 2 kg) szőlő
2.	Dűlős bor	39 hl/ha seprős újbor, vagy 6 t/ha (de tőkénként legfeljebb 1,5 kg) szőlő

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Furmint, Olasz rizling

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

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

Csopakon a napsütötte órák száma átlagosan 1950-2000 óra, az évi középhőmérséklet: 11-12 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650-700 mm (az utóbbi években 500 mm), melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 350 mm (az utóbbi években 200 mm) csapadék hullik. Csopak klímája szempontjából

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

b) Emberi tényezők

Több mint 2200 éve megszakítatlan, fontos helyet foglal el a szőlőművelés, a borkultúra Csupakon. A szőlőművelést meghonosító keltákat követően a Római Birodalomban is fejlett borkultúrával találkozunk a vidéken, melyet bizonyít a Balácán feltárt kúria falán talált szőlő motívumok, valamint Csupakon talált római kori pincemaradványok. Később a magyar királyi és egyházi birtokok, valamint főúri szőlők helyszíne: 1018-ban Szent István például környékbeli szőlőket adományozott a Veszprém-völgyi apácamonostornak, 1079-ben pedig a magyarországi írásbeliség második legöregebb, eredetiben fennmaradt oklevelének számító Guden végrendelet számol be Paloznaki szőlők egyházi birtokba való adásáról. A borvidék középkori fejlődése szempontjából meghatározó a tihanyi bencés apátság volt, mely a környező húsz falu legnagyobb szőlőbirtokosaként irányította a borvidék fejlődését. A szőlőtermesztés termőterületének kialakulása is a tudatos emberi munka következménye, hiszen az itt élő szőlőtermelők a fagyveszélyes és betegségek megjelenésének kedvező alacsony fekvésű, lápos területek helyett, a fagyvédett, gyorsan felmelegedő domboldalakon természetnek évezredek óta csak szőlőt. A tudatos emberi gondolkodást mutatja, hogy egyes dűlőket változatos állatfaunával rendelkező erdősávok választják el egymástól. Ezek az erdősávok a szőlőtermesztés szempontjából meghatározó predátorok, ragadozók természetes áttelelő helyszínei.

A csopaki szőlő- és bortermelő kultúra évszázados hagyatéka a szőlőhegyeken nagyarányban meghonosodott és döntő szereppel bíró olaszrizling fajta jelenléte. A csopaki termőterületek klimatikus és geológiai jellemzőiknél fogva kivételes adottságokkal rendelkeznek az olaszrizling termesztésére, mely fajta a Csupaki bor elsősorú alapanyaga. A XIX. század vége óta Csupak az olaszrizling egyik legfontosabb termőhelye és a Csupaki bor, mint fogalom, egyet jelent az innen származó olaszrizlinggel. Csupak az olaszrizling mellett a furmint egyik legfontosabb, egyben hagyományosnak számító balatoni termőhelye is, mely szőlőfajta az olaszrizling csopaki megjelenése előtt a helyi szőlők egyik fontos elemének számított. Az olaszrizling megjelenését követően a vele kis hányadban együtt telepített furmint a jobb savgyűjtő és savmegtartó képességénél fogva az olaszrizling számára melegebb, savszegényebb évjáratok idején a Csupaki borok természetes savpótlását biztosította. Ez a hagyomány a jövőben várható éghajlati felmelegedés miatt napjainkban újra előtérbe kerül.

2. A borok leírása

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

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A vegetációs időszakban lehulló csapadéknak, valamint a Csupaki termőtalaj víztartó képességének köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a borban tehát a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg. Az érett, kifejező savstruktúra és a nedves-köves ízjegyek hangsúlyos megjelenése a Csupaki talaj magas ásványtartalmára vezethető vissza.

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

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

A meleg nyári és a mediterrán anticiklon biztosította hosszú, napos őszi nappalok után a bakonyi szeleknek köszönhető hűvös esték alatt a szőlő növény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép, ami a szőlő cukortartalom koncentrációjának gyors emelkedéséhez vezet. Ez a páratlan természeti adottság eredményezi a Csopaki borok testességét.

A Balatonfüred-Csopaki borokra jellemző elegáns savstruktúra és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalakban, amelyeken ma szőlőt 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.

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

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

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű” kifejezés.
- b) A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések: szüretlen, szemelt, termőhelyen palackozva, válogatott szüretelésű bor
- c) Hegybor bortípus esetén a címkén feltüntethető a „Hegybor” illetve az „Első Osztályú Hegybor” vagy „Elsőrangú Hegybor” kifejezés.
- d) Dűlős bor bortípus esetén a címkén feltüntethető az „Első Osztályú Dűlőbor”, illetve az „Elsőrangú Dűlőbor” kifejezés.
- e) A „monopol dűlő” kifejezés kizárólag dűlős boron tüntethető fel abban az esetben, amennyiben a körülhatárolt dűlőn szőlőtermelést csak egy hegyközségi tag végez.

- f) A címkén a „Balaton borrhéjio” megnevezés feltüntethető
- g) nem kötelező a fajta feltüntetése

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

- a) csak dűlős borokon
- b) eredetazonosság: 100%
- c) feltüntethető dűlő nevek:
 - i) Csupak: Bene, Berekhát, Falukertje, Hegyalja, Kertmög, Kishegy, Kocsikapu, Lőczedomb, Nádaskút, Nagyút, Sáfránkert, Siralomvágó, Szitahegy
 - ii) Paloznak: Hajnóczy, Kishegy, Malomhát, Nagyhegy, Sáfránkert, Slikker, Szil, Vöröspart
 - iii) Lovas: Kishegy, Öreghegy, Soós, Balogh, Suhatag, Szilfa-dűlő, Téglaházi
 - iv) Alsóörs: Gölye-mál, Lok, Kermencs, Kistelek, Máli-dűlő, Suhatag, Telekfő, Sarokföld
 - v) Felsőörs: Kis-hegy, Öreg-hegy, Hosszú, Főszőlők, Pocca, (Nemes-erdei dűlő), Káptalanföldek

3. A kiszerezésre vonatkozó szabályok

Csak üvegből készült, „burgundi” formájú palackba töltve hozható forgalomba. ~~A palack arányai:~~

4. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: Balaton Borrhéjio Borminősítő Bizottság

5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - iv) pincekönyv;
 - v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által a termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- ~~b) Termelési szándék bejelentése: a Csupak/Csupaki oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének — beleértve a szőlő alapanyag termelést is — megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. Ez a bejelentés visszavonásig érvényes.~~

Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Csupaki bor készítése céljából a szőlő feldolgozása, a must erjesztése, a bor érlelése és palackozása kizárólag a lehatárolt termőterület településein, továbbá Balatonarácson, Balatonfüreden, Aszófőn és Balatonszőlősön történhet.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek analitikai tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;
- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján;
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálat a forgalomba hozott borászati termékek esetén;
- származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése.

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: <ul style="list-style-type: none"> • HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója
II. Évjaratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű • Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv • Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Szőlőszármazási bizonyítvány 	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség Hegybíró
II/2 Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és	<ul style="list-style-type: none"> • Szőlő származási 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Csopak és Környéke,

minőségének ellenőrzése	bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése		Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	<p>Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség Hegybíró</p> <p>Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója</p>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség Hegybíró

III. Forgalomba hozatal*III/1 Bor eredetének igazolása*

Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	<p>Hegybíró</p> <p>Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója</p>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás

Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> • Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv 	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság
Minőség-tanúsító védjegy	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély, borszármazási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója
A közfogyasztásra forgalomba	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Csopak és Környéke,

hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none">• Próbavásárlás	Analitikai minősítés jegyzőkönyv	Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója
-----------------------------	---	----------------------------------	--



A Földművelésügyi Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével az Agrárminisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Andréka Tamás

A szerkesztőség címe: Budapest V., Kossuth Lajos tér 11.

A Földművelésügyi Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a <http://www.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Andréka Tamás
