

A  
**NAGY-SOMLÓ**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**12. változat,**

amely a ~~2012~~2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre  
alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

I. NÉV.....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA.....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	5
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET.....	8
V. MAXIMÁLIS HOZAM.....	10
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	11
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	12
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	19
IX. ELLENŐRZÉS.....	24
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	28

**A termékleírás benyújtójának adatai:**

név: A ~~Nagy-Somló~~i Borvidék ~~Hegyközségi Tanácsa~~Hegyközsége  
cím: 8481 Somlósárhely, ~~Somlai út 1.~~Külterület 018/3 hrsz  
e-mail cím: hegykozseg@somloiborvidek.hu

A ~~Nagy-Somló/Somló~~ oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

## I. NÉV

~~Nagy-Somló (Nagy-/Somló)~~

~~Oltalom alatt álló~~ eredetmegjelölés ~~vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés~~

**12. változat,**

amely a ~~2012~~2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

2/29

A **Nagy-Somló/Somló** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Narancsbor
2. Superior
3. Rozé
4. Vörös

#### a) Analitikai előírások

Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	TénylegesMaximális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l] minimum	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális összes kénessav-tartalom [mg/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1. Fehér	9	9-15	4,6-110	1,08 <sup>±</sup>	**	**
2. <u>Narancsbor</u>	12,08	15	4,0	1,08*	**	**
3. <u>Superior</u>	9-12,08	9-15	4,6-115	1,208*	**	**
4. <u>Rozé</u>	9	9-15	4,6-110	1,08*	**	**
5. Vörös	9	15	4,0	1,2*	**	**

<sup>±</sup>Válogatott szüretelésű bor, késői szüretelésű bor hagyományos kifejezés, valamint töppedt szőlőből készült bor, főbor és jégbor korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén a megengedett maximális illósav-tartalom 2,0 g/liter.

\*\*a vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

#### b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1. Fehér	<b>A Nagy-Somló-fehérbor színe:</b> Szín: a zöldes halvány szalmasárgától az intenzív szalmasárga- arany színig változik. Illatában változhat. <b>Illat:</b> karakteresen megjelennek a fehér húsú gyümölcs illatok, mint az őszibarack vagy a rezedá és-ásványi illatjegyek jelennek meg, melyek mellett enyhe florális illatokat fedezhetünk fel. Ízükben körte, valamint az ásványos jegyek <b>Íz:</b> a magas glicerin-tartalomból adódó édeskes-íz érzet egészül ki a bazalt alapkőzetből levezethető gyümölcs aromák, amelyek enyhén sós-ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyős-íz világgal, minerális jegyekkel egészülnek ki.
2. <u>Narancsbor</u>	<b>Szín:</b> A világos narancssárgától a mély borostyán színig <b>Illat:</b> telt kerek déligyümölcsös, néhány esetben egzotikus, fűszeres jegyekkel. <b>Íz:</b> gyümölcsös íz hatások, érezhető tannintartalommal és ásványos-sós érzettel. Koncentrált, olajos textúra.
3. <u>Superior</u>	<b>Szín:</b> a zöldes halvány szalmasárgától az intenzív szalmasárga- arany színig változhat <b>Illat:</b> összetett illat, ami gyümölcsös, ásványos és hordós érlelési jegyekkel egészülhet ki. <b>Íz:</b> komplex bor, összetett, fehér húsú (pl.: körte alma, barack) és citrusos gyümölcs aromák jellemzők, amelyek keverednek a jellegzetes enyhén sós, köves, fahordós érlelési jegyekkel. Mindezeket a háttérben érett savak gazdagítják. Legalább közepes testtel, és hosszú lecsengéssel rendelkezik.
3-4. Rozé	<b>Szín:</b> halvány lazac vagy hagymahéj színű lehet.

12. változat,

amely a 2012/2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Nagy-Somló/Somló** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

		Illat: piros húsú boggyós gyümölcsök, elsősorban málna, áfonya, közepes intenzitással jelenik meg. Íz: friss savak, közepes test, emellett az illatban tapasztalt aromatika is visszaköszön.
5.	Vörös	Szín: a világos vöröstől a rubinvörösön keresztül, az egészen sötét tintavörösre terjedhet Illat: friss, vagy túlérett piroshúsú gyümölcsök, mint a meggy, szeder vagy az áfonya, amelyek mellett a hordós érlelésből eredő fűszeresség is megjelenhet. Íz: lekerekedett savak, közepes tannintartalom, az illatban megjelenő gyümölcsös ízvilágon túl a hordós jegyek is feltűnhetnek.

## 2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

### a) Analitikai előírások

Bortípus	Minimális összes alkohol-tartalom [%vol]	Tényleges alkohol-tartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális összes kénessav-tartalom [mg/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]	Minimális szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on) [bar]
1. Fehér	10,9	10-15,13	4,6-11	1,08	185	*	3,5**
2. Rozé	10,9	10-15,13	4,6-11	1,08	185	*	3,5**

\* a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „A” részének táblázata szerint

\*\* 25 cl-nél nem nagyobb palack esetén a minimális ~~túlnyomás~~nyomás 3,0 bar

### b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1. Fehér	Halványsárga színű, visszafogott illat- és ízintenzitású gyümölcsös – minerális illataromákkal, élénk savtartalmú, gyakran sós – minerális, rendkívül karakteres ízekkel, esetenként enyhe kesernyés utóízzel rendelkezik. Szín: halványsárga. Gyöngyözésük közepesen intenzív és tartós. Illat: visszafogott, ugyanakkor komplex illatában a fehér húsú, körte, barack, érett alma, illetve citrus gyümölcsök mellett minerális jegyek is megjelennek. Íz: a lendületes savakat gyakran sós-ásványos és gyümölcsös ízek ellensúlyozzák. Érlelt pezsgóknél a gyümölcsösséget az élesztő autolíziséből származó (pl.: briós, keksz) illat- és ízjegyek válthatják fel, vagy egészíthetik ki.
2. Rozé	Halványrózsaszín – Szín: halványrózsaszín-rózsaszín színű. Gyöngyözésük közepesen intenzív és tartós. Illat: visszafogott illat- és ízintenzitású, ugyanakkor gyümölcsös – komplex illatában a piros húsú, eper, szeder, friss gyümölcsök is megjelenhetnek, amelyek mellett minerális illataromákkal, élénk savtartalmú jegyeket érezhetünk. Íz: a lendületes savakat gyakran sós – minerális, rendkívül karakteres ízekkel, esetenként enyhe kesernyés utóízzel rendelkezik. Gyöngyözésük közepesen intenzív és tartós. Ásványos, gyümölcsös ízek ellensúlyozzák. Érlelt pezsgóknél a gyümölcsösséget az élesztő autolíziséből származó (pl. briós, keksz) illat- és ízjegyek válthatják fel vagy egészíthetik ki.

### 12. változat,

amely a 2012/2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. Borok: a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata megengedett;
2. Késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor, Muzeális bor hagyományos kifejezések, valamint töppedt szőlőből készült bor és jégbor korlátozottan használható kifejezések Nagy-Somló-i boron való feltüntetése esetén a bor édesítése tilos;
3. Dúlós bor esetén:
  - a. a bort legalább 6 hónapig kell fahordóban érlelni;
  - b. tilos a bor savtartalmának növelése és csökkentése;
  - c. tilos a bor édesítése.

#### A. BORKÉSZÍTÉS

##### A1. BOR

	<b>Bortípus</b>	<b>Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások</b>	<b>Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)</b>
1.	Fehér	– a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata megengedett	– a „késői szüretelésű bor”, „válogatott szüretelésű bor”, „főbor” „muzeális bor” hagyományos kifejezések, valamint töppedt szőlőből készült bor és jégbor kifejezések használata esetén: a bor édesítése – édesítés 5 g/l mértéken felül vagy édességi kategória változását eredményező módon
2.	Narancsbor	– legalább 7 napos héjon erjesztés	– a must cukortartalmának növelése – a bor savtartalmának növelése vagy csökkentése – a bor édesítése
3.	Superior	– a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata megengedett – furmint, hárslevelű, juhfark, olasz rizling fajták használata vagy azok bármilyen arányú házasítása – legkorábban a szüretet követő második év február 1-jétől hozható forgalomba – legalább 50%-ban 5 hónapos hordós vagy amfóras érlelés – maximum 65% lékihozatal	– a must cukortartalmának növelése – a bor savtartalmának növelése vagy csökkentése – a bor édesítése
4.	Rozé	a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata a megengedett	– édesítés 5 g/l mértéken felül vagy édességi kategória változását eredményező módon
5.	Vörös	a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata a megengedett	– édesítés 5 g/l mértéken felül vagy édességi kategória változását eredményező módon

##### A2. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	<b>Bortípus</b>	<b>Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások</b>	<b>Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)</b>
1.	Fehér	– a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata megengedett	–

#### 12. változat,

amely a 2012/2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Nagy-Somló/Somló** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

2.	Rozé	– a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata megengedett	–
----	------	---	---

## B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

### 1. Művelésmód:

- i. A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett ~~művelésmódú szőlőültetvényről származó szőlőből készülni~~ Nagy-Somló oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék az ~~ültetvény termesztésben tartásáig~~ művelésmód engedélyezett
- ii. ~~A 2010. augusztus 1-e után, és 2023. július 31. között~~ telepített ~~ültetvények szőlőültetvények~~ esetében:
  - a. i. bakművelés
  - b. ii. alacsony kordon
  - c. iii. középmagas kordon
  - d. iv. ernyőművelés
  - e. v. Lenz Moser
  - f. vi. Guyot
  - g. vii. lyra

### 1. Telepítési sűrűség:

- iii. A 2023. augusztus 1-je után telepített ültetvények esetében:
  - a. bakművelés.
  - b. alacsony kordon.
  - c. középmagas kordon
  - d. ernyőművelés
  - e. Guyot

### 2. Tőkesűrűség

- a. A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban ~~engedélyezett telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülni~~ Nagy-Somló oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék az ~~ültetvény termesztésben tartásáig.~~
- b. A 2010. augusztus 1-e után augusztus 1. és 2023. július 31. között telepített szőlőültetvények esetében: legalább 3800 tőke/hektár
- ~~b. c.~~ A 2023. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében: esetén a tőkesűrűség: legalább 4300 tőke/hektár, minimum 3-300 tő / hektár.

### 3. A szüret módja:

- a. Bor:
  - i. Fehér, narancsbor, rozé és vörös bortípusok kézi és/vagy gépi szüret, kivéve a dűlős borokat, amelyek esetében
  - ii. Superior: csak kézi szüret engedélyezett.
- b. Minőségi pezsgő: kézi vagy gépi

### 2.4. A szőlő minősége (minimális ~~eukortartalma összes cukortartalom természetes alkoholtartalomban kifejezve):~~

**12. változat,**  
amely a ~~2012~~2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Nagy-Somló/Somló** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

dűlős:

#### 4.1 BOR

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on)	A szőlő minimális cukortartalma [g/l]
1.	Fehér	14,9	9	151,5
2.	Narancsbor	19	12,08	203,3
3.	Superior	19	12,08	203,3
4.	Rozé	14,9	9	151,5
5.	Vörös	14,9	9	151,5

#### 4.2 MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on)	A szőlő minimális cukortartalma [g/l]
1.	Fehér	14,9	9	151,5
2.	Rozé	14,9	9	151,5

A Somlói Borvidék Hegyközsége 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). Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Somlói Borvidék Hegyközsége elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

#### 5. Organikus művelés

2024. augusztus 1-jét követően Superior kategóriában csak a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek ökológiai gazdálkodási követelmények szerinti tanúsításáról, előállításáról, forgalmazásáról, jelöléséről és ellenőrzésének eljárásrendjéről szóló 34/2013. (V. 14.) VM rendelet szerinti minősítő szervezet által nyilvántartásba vett, 100%-ban organikus, vagy organikus átállás alatt lévő szőlőterületről szüretelt alapanyag használható fel

12. változat,

amely a 20122024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Nagy-Somló/Somlói** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

i. ~~12,08 % vol (19 °MM)~~

~~2. a szüret időpontjának meghatározása: A szüret időpontját a hegyközség választmánya határozza meg.~~

**12. változat,**

amely a ~~2012~~2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

8/29



A **Nagy-Somló/Somló** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

#### IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Borgáta, Borszörcsök, Celldömölk Doba, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri Somlójenő, Somlószőlős, Somlóvásárhely településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú ~~határrészei~~területei

**12. változat,**

amely a ~~2012~~2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

9/29

A **Nagy-Somló/Somló** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	<del>142,5</del> kg/tőke, de legfeljebb: 12,5 t/ha szőlő vagy <del>100</del> és 91 hl/ha seprős újbor
2.	<del>Narancsbor</del> zé	<del>142,5</del> kg/tőke, de legfeljebb: 12,5 t/ha szőlő vagy <del>100</del> és 91 hl/ha seprős újbor
3.	Superior	141,5 kg/tőke, de legfeljebb: 8 t/ha szőlő vagy <del>100</del> és 50 hl/ha seprős újbor (Maximum 65% lé kihozatal)
4.	DélésRozé	7,72,5 kg/tőke, de legfeljebb: 12,5 t/ha szőlő vagy <del>50</del> és 91 hl/ha seprős újbor
5.	FehérVörös	<del>142,5</del> kg/tőke, de legfeljebb: 12,5 t/ha szőlő vagy <del>100</del> és 91 hl/ha seprős újbor

### 2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

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

A Somlói Borvidék Hegyközsége 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). Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Somlói Borvidék Hegyközsége elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

**12. változat,**

amely a 20122024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

10/29

A **Nagy-Somló/Somló** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

### 1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Bánáti rizling, Budai, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Piros bakator, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zéta, Zeus, Zöld veltelíni,
2.	Narancsbor	<del>Bánáti rizling, Budai, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Piros bakator, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zéta, Zeus, Zöld veltelíni,</del>
3.	Superior	<del>Furmint, Hárslevelű, Juhfark, Olasz rizling</del>
4.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
5.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

### 2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Bánáti rizling, Budai, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kadarka, Kék bakator, Kékoportó, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pinot noir, Piros bakator, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Syrah, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zéta, Zeus, Zöld veltelíni, Zweigelt, <del>Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot</del>
2.	Rozé	Bánáti rizling, Budai, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Merlot, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pinot noir, Piros bakator, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Syrah, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zéta, Zeus, Zöld veltelíni, Zweigelt

12. változat,

amely a 20122024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

11/29

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

##### *Természeti tényezők*

A Kisalföld és a Bakony találkozásánál, a Marcal-medence keleti határán kitüremkedő vulkanikus ~~tanúhegyek; tanúhegy~~ a Somló, a Ság-hegy és a Kis-Somlyó-, ~~földtörténet harmad és negyed időszakában~~ keletkeztek a Pannon tenger alatti vulkáni tevékenységnek köszönhetően. A vulkanikus aktivitás 4-5 millió évvel ezelőtt történt, amikor a hegyet alkotó bazalttömeg láva formájában a felszínre került. Azelőtt évmilliókig egy nagy beltó borította a Kárpát-medencét, aminek aljára 100-200 m vastagságban laza homokos-agyagos üledék rakódott. A bekövetkező éghajlatváltozás következtében ez a hatalmas tó, aminek mai maradéka a Balaton, kiszáradt, majd az ezt követő időkben a területen átrohanó folyók és szélviharok következtében a talajfelszín mintegy 100-150 m-rel megsüllyedt. A somlói termőterületet alkotó három tanúhegy szigetszerűen emelkedik ki a környező tájból.

Az ásványos összetételében változatos (földpát, olivin, augit, magnetit stb.) bazalt mállásából kiváló termőtalaj képződött, mely az itteni borok kitűnő minőségének, egyediségének záloga. A somlói koncentrált, határozott savú bor, a vulkanikus talajnak köszönhetően, egyedülálló ásványos ízvilággal.

Az ültetvények jelentős része a 170 és 350 m tengerszint feletti magasságokban található ~~található~~.

A tanúhegyeket a földtörténet harmad- és negyedidőszakából származó pannon üledék (homok, kavics, agyag) borítja, ami a bazalttal és a bazalttufával, valamint mésztufával keveredve együtt alkotja a természeti körzetek alapkőzetét. Ezen a málladékon alakult ki a borvidék jellemző talajtípusa, a jó vízháztartású barna erdőtalaj.

A borvidék A termőterület klímáját a közelben húzódó domb- és hegyvonulatok, ~~valamint a Marcal folyó befolyásolja, befolyásolják.~~ Ezek együttes hatásaként a Nagy-Somló lehatárolt termőterület éghajlata kiegyenlített, szélsőségektől mentes, korai tavaszodás és inkább enyhe, mint zord tél jellemzi. A nyarak rendszerint mérsékelt meleg, a szőlő számára kedvezőtlen 25 °C feletti középhőmérsékletű napok száma rendkívül alacsony. Az őszi folyamán egy mediterrán anticiklon hatására hosszú, napfényes napokat eredményez, mely a szőlő érése szempontjából meghatározó. A Nagy-Somló klímájára különös hatást gyakorolnak a tanú hegyek bazaltsapkái, melyek felmelegedve a nyári és a kora őszi hűvös napokon kályhaként melegítik a borvidék területét. A Somló klímájára különös hatást gyakorol a bazaltban jelentősen feldúsult talaj, amely nappal begyűjti a napsugárzás hőtartalmát, majd éjszaka visszasugározza, amivel kedvező mikroklímát teremt a szőlőműveléshez. Emiatt – szinte egyedülálló módon – az északi oldalon is megszakítás nélkül körbe ölelik a szőlőterületek.

~~Az évi napfénytartam 1950-2000 óra között változik. A sokéves átlagban lehulló csapadék 650-700 mm. A szél jellemző iránya az északnyugati, de gyakoriak a déli, délnyugati szelek is. Mivel a terület a légmozgásoknak kitett, a páratartalom alacsony, ennél fogva a ködképződés nem túl gyakori.~~

##### *Emberi tényezők*

#### 12. változat,

amely a 2012/2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A több évezredes szőlő- és bortermesztés hagyományával rendelkező Nagy-Somlón feltételezhetőleg a rómaiak honosították meg a szőlőművelést Nagy-Somlón, akik elsősorban az *occidentalis* fajtakörbe tartozó szőlőket művelték.

A IX-X. században a vidéken letelepedő honfoglaló magyarok magukkal hoztak számos úgynevezett pontusi fajtakörbe tartozó szőlőfajtát. Ezeknek a fajtáknak a helyi termelők által történő válogatásával alakultak ki azok a mai szőlőfajtáink, mint például a helyi jelentőségű Furmint és Hárslevelű, amelyek a borvidéken ma is termesztett fajták.

A honfoglaló magyarok által behozott pontusi fajtákat keresztezték a helyi ligeti szőlőkkel a Nagy-Somló szőlőtermelők az évszázadok folyamán, és válogatták ki közülük a Nagy-Somlón őshonos, autochton Juhfark fajtát.

A történelmi feljegyzések is mutatják, hogy a borvidéken mindig sok szőlőfajtát termesztettek a helyiek. Egy 1822-es feljegyzésből kitűnik, hogy ekkor mintegy 38 különböző fajta (pl.: Furmint, Juhfark, Piros Bakator) volt nagyobb felületen termesztésben. A feljegyzett fajták többsége fehérborszőlő volt, de több vörös-borszőlő fajtát (pl.: Kék Bakator) is találunk a felsorolásban, ami a vörösbortermeletés hagyományát mutatja.

Az *occidentalis*, tehát a nyugati fajták elterjedése Nagy-Somlón a filoxéra-vész követő időkre tehető. Az ekkor termesztésbe vont fajták (pl.: Olasz rizling, Chardonnay, Tramini és Szürkebarát) mára Nagy-Somló nevével szorosan összekapcsolódtak, hiszen a belőlük készült bor karakteresen adja vissza a nagy-somló táj ízeit.

A Nagy-Somlón termelő gazdák az elmúlt harminc év folyamán számos, a helyi igényeknek megfelelően kialakított, új nemesítésű fajtát (pl.: Korona, Pátia, Zeus) vontak nagy odafigyeléssel termesztésbe.

A Nagy-Somló borok hírnevét mutatja a középkortól napjainkig, hogy az adott kor világi és egyházi vezetőinek nagy rangot jelentett nagy-somló szőlőbirtokkal rendelkezni.

A rendszerváltozást követően újraéledő Nagy-Somlón végbemenő minőségi átalakulás eredményeként újra termesztésbe vonták az egykor híres, szinte teljesen elfelejtett őshonos fajtákat (pl.: Juhfark, Járdovány, Kék Bakator). A szőlőültetvények felújítása során ismét az alacsony tőkeformákat és magas telepítési sűrűségeket engedélyezték, és a termés hozamokat is jelentősen csökkentették (maximum 100 hl/ha).

Az évi napfénytartam 1950-2000 óra között változik. A sokéves átlagban lehulló csapadék 650-700 mm. A szél jellemző iránya az északnyugati, de gyakoriak a déli, délnyugati szelek is. Mivel a terület a légmozgásoknak kitett, a páratartalom alacsony, ennél fogva a ködképződés nem túl gyakori. Ez, valamint a többi szőlőtermőterület távolsága együttesen kifejezetten alkalmassá teszik a területet az ökológiai szőlőművelésre, amely egyre nagyobb teret hódít. Az utóbbi időben ökológiai szőlőműveléssel párhuzamosan terjedőben van a héjon erjesztett fehérborok (narancsborok) készítése is (sokszor natúr- vagy bioborként), egyre több termelő készít ilyet és értékesít Somló névvel.

## 2. A borok leírása

A Nagy-Somló borok – ide értve ideértve a fehér-, vörös-, és rozé borokat is – gerincét a lekerekedett friss, üde, jól, vagy határozottan érezhető savak adják. Ízükben, köszönhetően a magas glicerintartalomból adódó édeskés-ízérzet termőterület elhelyezkedésének, a magasabb tengerszint feletti magasságokban található szőlőterületeknek és az Alpok irányából érkező hűvösebb légáramlatoknak. Ízük rendkívül karakteres, fehér- és narancsborok esetében a fehér húsu, míg a rozé- és vörösborok esetében a pirosbogyós gyümölcsre jellemző ízjegyekkel egészülnek ki a tufás bazalt hatásra visszavezethető közetben kialakult mikroorganizmusok hatásából levezethető, enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző finom kesernyés íz

### 12. változat,

amely a 2012-2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A Nagy-Somló/Somló oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

világgal egészül ki. A Nagy-Somló borokra jellemző, hogy komplex aromastruktúrájuk ellenére illatintenzitásuk közepes vagy enyhén fűszeres aromákkal.

### 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Nagy-Somlót körülölelő hegyvonulatok és a Marcal folyó hatására a medence és a hegyoldalak klímája kiegyensúlyozottabb, szubmediterrán hatásokat hordoz magán. A „tanú hegyek” termőterületet alkotó három hegy bazaltsapkájának pótlólagos hőtárolása, a hegyoldalra nagyobb beesési szögben érkező napsugarak együttesen garantálják a páratlanul magas mustfokot, a borok közepesen testes jellegét, íz- és zamatgazdagságát. Ezt fokozza az őszi eleji napos, meleg időszakot kialakító mediterrán anticiklon, ami szintén pozitívan hat a szőlő cukrosodására, túléérésére és nemes rothadására, ezáltal gazdag borokat eredményezve, közepesen magas alkohollal.

Ezt fokozzák a környező hegyek az észak-nyugat felől érkező esti hűvös légáramlatok, amik lehűtik a szőlőnövényt. A hűvös esték alatt a szőlő a szokásosnál gyorsabban a fotoszintézis sötét szakaszába lép. Ezzel a páratlan természeti adottsággal a szőlő nagy mennyiségben tud szénhidrátokat felhalmozni.

Ezek a természeti hatások, valamint a Nagy-Somló termelők által szelektált, helyi jelentőségű, alacsony tökeformákon nevelt, közepes és késői érésű szőlőfajtákat a szokásosnál később, magasabb cukorfokkal tudják szüretelni.

Az északi, hűvös szelek másik hatása, hogy Nagy-Somlón komplex aromájú, savkarakteres borokat kóstolhatunk. A talajokra jellemző bazalthatás is alapvető szerepet játszik a borminőség kialakulásában. A bázikus jellegű, tehát könnyen málló vulkanikus kőzetből, a bazaltból felszabaduló K, Mg, Cakálumnak, magnéziumnak, kalciumnak, és főleg a mikroelemeknek köszönhetően a borok minerális jellegűek, és az ásványi anyagok magas koncentrációja a borok sós ízérzetében köszön vissza. Ez az ásványosság segíti a borok eltarthatóságát is, például az almasav bomlásán átesett narancsborok esetén is. A homokos, agyagos altalajnak köszönhetően a Nagy-Somló somló borok savai lekerekedettek, simák, elegánsak.

A Marcal folyó és árterének vízborítottsága következtében a medencében kialakult párás levegő növény egészségügyi károkat nem okoz, ugyanis az évszázadok óta használt alacsony művelésmódok és a nyári és őszi esték folyamán megjelenő enyhe északi szellők a kórokozók megtelepedéséhez kedvezőtlen feltételeket biztosítanak: a hűs szellők leszártják a reggeli párát.

A Nagy-Somló Somló talajok jó vízháztartásának és annak a vegetációs időszakban nagy mennyiségben lehulló csapadéknak köszönhetően a szőlő növény szőlőnövény számára kiegyensúlyozott, stressz hatásoktól stresszhatásoktól mentes növekedését teszt növekedést tesz lehetővé. Ennek következtében nem alakulnak ki a vízhiányra visszavezethető éretlen savak, illetve zöld almára emlékeztető fülledt illatok a Nagy-Somló borokban.

A borvidék előbb felsorolt pozitív tulajdonságait már a korai századokban felismerték, és magas szintű szőlőtermelést folytattak a borvidék jelenlegi területén.

2

## B. MINŐSÉGI PEZSGÓ

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

12. változat,

amely a 2012/2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

14/29

### Természeti tényezők

A Kisalföld és a Bakony találkozásánál, a Marcal-medence keleti határán kitüremkedő vulkanikus tanúhegyek, a Somló, a Ság-hegy és a Kis-Somlyó-, földtörténet harmad és negyed időszakában keletkeztek a Pannon tenger alatti vulkáni tevékenységnek köszönhetően.

A vulkanikus aktivitás 4-5 millió évvel ezelőtt történt, amikor a hegyet alkotó bazalttömeg láva formájában a felszínre került. Azelőtt évmilliókig egy nagy beltő borította a Kárpát-medencét, aminek aljára 100-200 m vastagságban laza homokos-agyagos üledék rakódott. A bekövetkező éghajlatváltozás következtében ez a hatalmas tó, aminek mai maradéka a Balaton, kiszáradt, majd az ezt követő időkben a területen átrohanó folyók és szélviharok következtében a talajfelszín mintegy 100-150 m-rel megsüllyedt.

A Kis-Somlyó, a Ság és a Somló azért emelkedik ki a felszínből, mert az elterülő kemény bazalt, mint egy sisak rakódott rá az alattuk elhelyezkedő laza rétegekre, megvédve azokat a lepusztulástól. Így az elmúlt évmilliók tanúi lettek. Innen ered a tanúhegy elnevezés.

Az ásványos összetételében változatos (földpát, olivin, augit, magnetit stb.) bazalt mállásából kiváló termőtalaj képződött, mely az itteni borok kitűnő minőségének, egyediségének záloga. A somlói koncentrált, határozott savú bor, a vulkanikus talajnak köszönhetően, egyedülálló ásványos ízvilággal.

Az ültetvények jelentős része a 170 és 350 m tengerszint feletti magasságokban található.

~~A tanúhegyeket a földtörténet harmad és negyedidőszakából származó pannon üledék (homok, kavics, agyag) borítja, ami a bazalttal és a bazalttufával, valamint mésztufával keveredve együtt alkotja a természetesi körzetek alapkőzetét. Ezen a málladékon alakult ki a borvidék jellemző talajtípusa, a jó vízháztartású barna erdőtalaja.~~

~~található. A borvidék klímáját a közelben húzódó domb- és hegyvonulatok, valamint a Marcal folyó befolyásolja. befolyásolják. Ezek együttes hatásaként a Nagy-Somló lehatárolt termőterület borvidék elhatárolt termőterületének éghajlata kiegyenlített, szélsőségektől mentes, korai tavaszodás és inkább enyhe, mint zord tél jellemzi. A nyarak nyár rendszerint mérsékelten melegek meleg, a szőlő számára kedvezőtlen 25-°C feletti középhőmérsékletű napok száma rendkívül alacsony. Az őszi folyamán egy mediterrán anticiklon hatására hosszú, sok napfényes napokat napot eredményez, mely a szőlő érése szempontjából meghatározó.~~

~~A Nagy-Somló klímájára különös hatást gyakorolnak a tanú-hegyek bazaltsapkái, melyek felmelegedve a nyári és a kora őszi hűvös napokon kályhaként melegítik a borvidék területét. gyakorol a bazaltban jelentősen feldúsult talaj, amely nappal begyűjti a napsugárzás hőtartalmát, majd éjszaka visszasugározza, amivel kedvező mikroklímát teremt a szőlőműveléshez. Emiatt – szinte egyedülálló módon – az északi oldalon is megszakítás nélkül körbe ölelik a szőlőterületek.~~

~~Az évi napfénytartam 1950-2000 óra között változik. A sokéves átlagban lehulló csapadék 650-700 mm. A szél jellemző iránya az északnyugati, de gyakoriak a déli, délnyugati szelek is. Mivel a terület a légmozgásoknak kitett, a páratartalom alacsony, ennél fogva a ködképződés nem túl gyakori. Az évi napfénytartam 1950-2000 óra között változik. A sokéves átlagban lehulló csapadék 650-700 mm.~~

### Emberi tényezők

A szél jellemző iránya északnyugati, de gyakoriak a déli, délnyugati szelek is. Mivel a terület a légmozgásoknak kitett, a megülő pára viszonylag gyorsan eltűnik a ködös napokon.

### **12. változat,**

amely a 2012-2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Nagy-Somló/Somló** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

A több évezredes szőlő- és bortermesztés hagyományával rendelkező **Nagy-Somlón** a minőségi pezsgő gyártása a bortermelethez képest rövidebb időre, mintegy ötven éves múltra vezethető vissza, hiszen az előállításához szükséges technológiai feltételek ekkortól váltak elérhetővé a helyi termelők részére.

A **Nagy-Somló** minőségi pezsgő gyártása a filoxéra vészt követően a vidéken meghonosodott **Chardonnay, Pinot noir** és **Szürkebarát** pezsgőkészítésre **használt** fajták mellett azokra a helyi jelentőségű, **pontusi fajtákra** alapozzák, melyek őseit a honfoglaló magyarok a IX-X. században hozták magukkal. Ezeknek a fajtáknak az szelekciója során alakultak ki a **somló** pezsgőgyártásban alapborként gyakran felhasznált, autochton fajták, mint például a Furmint és Hárslevelű, illetve a Juhfark.

A **Nagy-Somlón** termelő gazdák az elmúlt harminc év folyamán számos, a helyi igényeknek megfelelően, a minőségi pezsgőgyártás folyamán felhasznált, aromatikussá, új nemesítésű fajtát (pl.: Korona, Pátia, Zeus) vontak nagy odafigyeléssel termesztésbe. A szőlőültetvények felújítása során ismét az alacsony tőkeformákat és magas telepítési sűrűségeket engedélyezték, és a terméshozamokat is jelentősen csökkentették (maximum 100 hl/ha).

A **Nagy-Somló** minőségi pezsgő termelésének sikere a nyolcvanas évek elejére nyúlik vissza, amikor **Nagy-Somló** **somló** alapborokból a Hungarovin pincészet állított elő palackos erjesztéssel **Somló** minőségi pezsgőt, amely magas minőségén keresztül lett híres a hazai és nemzetközi gasztronómia piacán.

## 2. A **borek** pezsgők leírása

Visszafogott illat- és ízintenzitású gyümölcsös – minerális illataromákkal, élénk savtartalmú, gyakran sós – minerális, rendkívül karakteres ízekkel, esetenként enyhe kesernyés utóízzel rendelkezik. Gyöngyözésük közepesen intenzív és tartós.

A somló minőségi pezsgő visszafogott, ugyanakkor komplex illatában a gyümölcsök mellett **minerális jegyeket** érezhetünk. **Izben a lendületes savakat** gyakran sós-ásványos és gyümölcsös (fehér minőségi pezsgő esetén fehér húsú, míg **rozé minőségi pezsgő** esetében a **friss, pirosbogyós gyümölcsök is megjelenhetnek**) **íz**ek **ellensúlyozzák**. **Az érlelt pezsgőknél a gyümölcsösséget az élesztő autolíziséből származó illat- és ízjegyek válthatják fel, vagy egészítik ki.** Gyöngyözésük közepesen intenzív és tartós.

## 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A **Nagy-Somló** **somló** fehér minőségi pezsgők minősége elsősorban az érlelési időben rejlik. A **Nagy-Somló** **somló** pezsgők visszafogott, ugyanakkor komplex illat- és ízviláguk sokszínűségére vezethető vissza. A hosszú érlelés érdekében olyan savgerinces alapborokra van szükség, amelyet **egyrészt** az őshonos és évtizedek óta termelésben lévő borszőlőfajták a **Nagy-Somló** **klimatikus viszonyok között minden évben biztosítanak. Ilyen, másrészt a pezsgőkészítésben jellemzően használt, nemzetközi szőlőfajta többek között szőlőfajták, mint a régóta meghonosodott chardonnay vagy a Pinot pinot noir is, amely a termőterületen már régóta megtalálható.**

A **Nagy-Somló** **bort** **vidék** **somló** minőségi **pezsgő** **inek** **pezsgők** egyik záloga az összetett és fent említett környezeti tényezőkön túl, hogy több olyan fajta is szerepel a fajtaválasztékban, mely jellemzően magas savtartalmú **bort képes produkálni, mely kiváló a minőségi pezsgőkészítés szempontjából.** (pl.: Juhfark, Olasz rizling) E fajták pedig még korai szüreti időpont esetében is megőrzik a szőlőfajta karakterét anélkül, hogy megjelennének a zöld, éretlen szőlőre jellemző

### 12. változat,

amely a 2012/2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



A **Nagy-Somló/Somló** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

~~illat és ízjegyek. Ráadásul így sok esetben az évszázadok alatt kialakult, párás levegő növény egészségügyi károkat nem okoz, ugyanis az évszázadok alatt kialakult alacsony művelésmódok és a nyári és őszi esték folyamán kialakuló enyhe észak-szelesek a kórokozók megtelepedéséhez kedvezőtlen feltételeket biztosít: a hűs szellők leszártják a reggeli párákat. Így kedvezőtlen évszázadokban is évszázadokban is biztosítható a magas minőségű minőségi pezsgő előállításának zálogát jelentő egészséges fűrtök szüretelése.~~

A Marcal folyó és árterének következtében a medencében kialakult, párás levegő növény egészségügyi károkat nem okoz, ugyanis az évszázadok alatt kialakult alacsony művelésmódok és a nyári és őszi esték folyamán kialakuló enyhe észak-szelesek a kórokozók megtelepedéséhez kedvezőtlen feltételeket biztosít: a hűs szellők leszártják a reggeli párákat. Így kedvezőtlen évszázadokban is évszázadokban is biztosítható a magas minőségű minőségi pezsgő előállításának zálogát jelentő egészséges fűrtök szüretelése.

**12. változat,**

amely a 2012/2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

17/29

A ~~Nagy-Somló~~/Somló oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

**12. változat,**  
amely a ~~2012~~2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó  
18/29

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok

- a) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának feltüntetése engedélyezett.
- b) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- ~~c) A Nagy-Somló oltalom alatt álló eredetmegjelölést, valamint valamennyi, a VIII/2. pontban körülírt kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés.~~
- c) Valamennyi boron Superior bor csak évjáratmegjelöléssel hozható forgalomba.
- d) A Superior szó a Somló szóval azonos tipográfiával (betűtípus, -szín, -méret) lehet feltüntethető.
- ~~e) Bor esetében is kötelező az évjárat és édességi kategória (száraz/félszáraz/félédes/édes) feltüntetése.~~
- e) Minőségi pezsgő esetében a cukortartalomra utaló kifejezés feltüntetése kötelező.
- f) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- ~~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.~~
- ~~h) Nagy-Somló borászati termékeken a fajta és azoknak, a borkészítésre alkalmas szőlőfajták osztályba sorolásáról szóló 98/2009. (VIII. 30.) FVM rendelet 1. számú mellékletében meghatározott szinonimáinak feltüntetése valamennyi termék kategória esetében az általános szabályok szerint engedélyezett az alábbi korlátozásokkal és kiegészítésekkel:~~
- ~~i) „Muskotály” korlátozottan használható kifejezéssel megkülönböztetett Nagy-Somló boron, Nagy-Somló minőségi pezsgőn, fajta feltüntetése nem engedélyezett.~~
- ~~g) Nagy-Somló minőségi pezsgő esetében a fajta feltüntetése a blanc de blanc, blanc de noir és crémant kifejezések használata esetén nem megengedett.~~
- h) A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

### G1. BOR

bortípus	„barr ique ” „barr ique ban erjes ztett ”-v- „...h ordó	első szür et, virg in vint age vag y szűz ter	újbor vagy primőr	válogatott szüretelésű bor	szüretlen	töppedt szőlőből készült bor	légbor	muskotály	kuvé vagy cuvée	muzeális bor	Silléf	késői szüretelésű bor	főbor	termőhelyen palackozva	termelői palackozás	pinceszövetkezetben palackozva bor
	fehérFehér	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Törölt cellák

Törölt cellák

Törölt cellák

Törölt cellák

Törölt cellák

Törölt cellák

12. változat,

amely a 20122024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Nagy-Somló/Somlói** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

rozéNarancs bor	+	+	+	-	-	-	-	-±	+	-	-	-	-	+	+	+
vörösSuperi or	+±	+	+	-	+	-	-	-	+	+	+	-	-	+	+	+
dűlősRozé	+	+	+	+	+	+	+	-±	+	+	-	+	+	+	+	+
Vörös	+	+	-	+	-	-	+	+	-	-	+	+				+

**12. változat,**

amely a 20122024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Nagy-Somló/Somló** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

- + jelölhető kifejezés
- nem jelölhető kifejezés

## G2. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	blanc de blanc/ blanc de blancs	blanc de noir/ blanc de noirs	nyerspezsgő	muskotály	Grémát	palackban erjesztett	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer	küvé vagy cuvée	termelői palackozás	pincszövetkezetben palackozva
fehérFehér	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
rozéRozé	-	-	+	-	+-	+-	+	+	+	+

Törölt cellák

Törölt cellák

i) A címkén a „Balaton borrégió” megnevezés feltüntethető.

j) A Superior kategóriában kötelezően feltüntetendő a „Somló Superior” logó.



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

a) Körzetek:

i) „Somló hegyérő”: Veszprém vármegye Borszörcsök, Doba, Somlójenő, Somlószőlős, Somlónásárhely települései

ii) „Ság-hegy-körzet: hegyérő”: Vas megye vármegye Celldömölk, Mesteri és Kemeneskápolna települései

iii) „Kis-Somlyó hegy körzet: hegyérő”: Vas megye Borgáta és KISSOMLYÓ települései

b) Települések: Borgáta, Borszörcsök, Celldömölk, Doba, Kemeneskápolna, KISSOMLYÓ, Mesteri, Somlójenő, Somlószőlős, Somlónásárhely. Településnevek feltüntetésének szabályai: a településnevek a címkén csak a „Somló” felirat méretének legfeljebb 70%-át kitevő betűmérettel tüntethetők fel.

c) Dűlők:

i) Doba: Báró-tag, Felső-hegyalja, Százforduló, Szent Márton-dűlő, Váralja

ii) Somlójenő: Szent Ilona-dűlő

iii) Somlószőlős: ~~Aszó~~Aszó-dűlő, Báró-tag, Hegykút-dűlő, Ragalja, Séd-dűlő

12. változat,

amely a 2012/2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Nagy-Somló/Somló** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

- iv) Somlóvásárhely: Apátsági-dűlő, Arany-hegy, Grófi-dűlő, Gyúr, Kükép-dűlő, Serétes-dűlő, Taposókút-dűlő
- i) ~~Kisebb földrajzi egységek feltüntetésének szabályai:~~
- ~~— Körzetnév: a szőlő legalább 85%-ának az adott körzetből kell származnia.~~
  - ~~— Dűlőnév: a szőlő legalább 95 %-ának az adott dűlőből kell származnia.~~
- k) ~~A Nagy-Somló oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok címkéjén a „Balatoni Borrégió” illetve a „Balaton Borrégió” kifejezés feltüntethető.~~

### **3. A kiserelésre vonatkozó szabályok:**

- l) ~~Nagy-Somló bort nem lehet egyutas, műanyag tárolóedényben (PET palack) forgalomba hozni.~~
- a) ~~Késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor, töppedt szőlőből készült bor, jégbor és főbor kifejezések vagy dűlőnév feltüntetése esetén üvegpalackban lehet forgalomba hozni a borokat, illetve 3 litert elérő, vagy azt meghaladó kiserelésben Bag-in-Box, és keghordós csomagolásban hozható forgalomba.~~
- b) ~~EAz „a” pont szerinti szabály alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített, saját termelésű boraiborok.~~
- c) ~~Superior bort csak 0,75l-es, vagy annak egész számú többszörösének megfelelő méretű üvegpalackban lehet forgalomba hozni.~~

**4. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése:** a Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága.

### **5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:**

- a) Nyilvántartások:
- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii) ~~forgalomba hozatali engedélyek másolatai;~~
- iii) ~~Nagy-Somló Borvidék Hegyközsége által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;~~
- iv) ~~pincekönyv;~~
- v) ~~Szőlőterületbortermelői regiszterek;~~
- vi) ~~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)~~
- vii) ~~az érzékszervi minősítést végző BalatoniBalaton Borrégió Borminősítő Bizottságának minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve;~~
- b) Bejelentések
- i) Termelési szándék bejelentése: A ~~Nagy-borászati termelőnek a Somló/Somló~~ oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének ~~—~~ beleértve a szőlő alapanyag termelést is – ~~megkezdésekor megkezdését a hegybírónak 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) ~~Dűlős borok termelésének bejelentése:~~ Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen ~~kisebb dűlőnévvel Superior névvel~~ megkülönböztetett ~~Nagy-Somló bor szőlő-borszőlő~~ alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, ~~az ültetvény fekvése szerint illetékes a~~ hegybírónak, a szüretet megelőző ~~március 15. április 30-ig~~ bejelenteni.

**12. változat,**

amely a ~~2012~~2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

22/29

A **Nagy-Somló/Somló** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

- iii) A termelő a pince nyilvántartásba vételét köteles kérvényezni.
- iv) A védett eredetű bort palackozó borászati üzem a bor további feldolgozásra történő értékesítését köteles a szerződés megkötését követő 8 napon belül értesíteni a hegybírót az adásvételi szerződés megkötéséről.
- v) A szőlőparcella tőkeszámának változását köteles a termelő minden év április 30-ig a hegybírónak bejelenteni.

**6. Forgalmazási szabályok:** Somló Superior bort a szüretet követő 2. év február 1-től lehet forgalomba hozni.

**7. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:** Badacsonytomaj, Badacsonyörs, Tapolca, Zánka, Balatonfüred, Pápa, a szőlő feldolgozása, a must erjesztése, a bor érlelése kizárólag Apácatorna, Zalaszentgrót, Óbudavár, Pápa, Tüskevár, Mór településeken történhet.

**12. változat,**

amely a ~~2012~~2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

23/29

## 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) Mezőgazdasági és Szakigazgatási Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Központ Borászati Általános Ellenőrzési Igazgatóság  
11181024 Budapest, Budaörsi út 141-145 Keleti Károly u. 24.  
Tel.: +36 1 346-09-30  
Fax.: +36 1 212 49 78  
e-mail: [bmi@mgszh.gov.hu](mailto:bmi@mgszh.gov.hu) [bor@nebih.gov.hu](mailto:bor@nebih.gov.hu)  
Web: <http://www.mgszh.gov.hu/szakterulet/szakterulet/obi>

-Web: [portal.nebih.gov.hu](http://portal.nebih.gov.hu)

### (2) vármegyei Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Megyei Vármegyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
6000 Kecskemét, Halasi út 34 Deák Ferenc tér 3.  
Tel.: +36 76 ~~503 370~~ 503 370  
Fax: +36 76 ~~487 052 998 346~~  
e-mail: [bacs@mgszh.gov.hu](mailto:bacs@mgszh.gov.hu) [kormanyhivatal@bacs.gov.hu](mailto:kormanyhivatal@bacs.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun> <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7623 Pécs, József Attila utca 10.  
Tel.: +36 72 507 000  
Fax.: +36 72 Baranya Megyei 507 012  
e-mail: [hivatal@baranya.gov.hu](mailto:hivatal@baranya.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7623 Pécs, Rákóczi út 30.  
Tel.: +36 72 512 450  
Fax.: +36 72 512 451  
e-mail: [baranya@mgszh.gov.hu](mailto:baranya@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Megyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út Derkovits sor 2.  
Tel.: +36 66 ~~528 180 622 000~~  
Fax: +36 66 ~~454 878 622 001~~  
e-mail: [bekes@mgszh.gov.hu](mailto:bekes@mgszh.gov.hu) [vezeto@bekes.gov.hu](mailto:vezeto@bekes.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Vármegyei  
Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3525 Miskolc, Dóczy József út 6 Városház tér 1.  
Tel.: +36 46 515 700 512 901  
Fax: +36 46 ~~515 701 512 903~~  
e-mail: [borsod\\_fm@mgszh.gov.hu](mailto:borsod_fm@mgszh.gov.hu) [hivatal@borsod.gov.hu](mailto:hivatal@borsod.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

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

### 12. változat,

amely a 20122024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



A **Nagy-Somló/Somló** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

Csongrád **Megyei Vármegyei** Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve  
6720 Szeged, **Deák Ferenc u. 17**Rákóczi tér 1.

Tel.: +36 62 ~~553 470~~680 663

Fax: +36 62 ~~426 311~~680 661

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

Web:

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

e-mail: [vezeto@csongrad.gov.hu](mailto:vezeto@csongrad.gov.hu)

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

Fejér **Megyei Vármegyei** Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve  
8000 Székesfehérvár, **Csikvári út 15-17**Szent István tér 9.

Tel.: +36 22 ~~315 460~~526 900

Fax: +36 22 ~~502 064~~526 905

e-mail:

[fejervhivatal@mgszh.gov.hu](mailto:fejervhivatal@mgszh.gov.hu)

Web:

<http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejervhivatal>

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

Győr-Moson-Sopron **Megyei Vármegyei**  
Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve

~~9028~~9021 Győr, **Arató u. 5**Árpád út 32.

Tel.: +36 96 ~~529 330~~795 679

Fax: +36 96 ~~529 333~~795 605

e-mail:

[gyorvhivatal@mgszh.gov.hu](mailto:gyorvhivatal@mgszh.gov.hu)

Web:

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

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

Hajdú-Bihar **Megyei Vármegyei** Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve  
4024 Debrecen, **Kossuth Lajos u. 12-14**Piac utca 54.

Tel.: +36 52 ~~523 800~~504 100

Fax: +36 52 ~~523 801~~504 105

e-mail:

[hajduvhivatal@mgszh.gov.hu](mailto:hajduvhivatal@mgszh.gov.hu)

Web:

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

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

Heves **Megyei Vármegyei** Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve  
3300 Eger, **Szövetkezet**Kossuth Lajos út 69.

Tel.: +36 36 ~~510 765~~521 500

Fax: +36 36 ~~510 755~~521 525

e-mail:

[heves@mgszh.gov.hu](mailto:heves@mgszh.gov.hu)

Web:

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

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

Jász-Nagykun-Szolnok **Megyei Vármegyei**  
Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve

5000 Szolnok, Kossuth Lajos ~~utca~~ 2.

Tel.: +36 56 ~~505 377~~795 764

Fax: +36 56 ~~505 371~~795 789

e-mail:

[szolnok@mgszh.gov.hu](mailto:szolnok@mgszh.gov.hu)

Web:

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

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

Komárom-Esztergom Vármegyei Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve  
2800 Tatabánya, Bárdos László utca 2.

Tel.: +36 ~~34~~ **Megyei**515 100

Fax: +36 34 795 642

e-mail: [hivatal@komarom.gov.hu](mailto:hivatal@komarom.gov.hu)

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

Nógrád Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve

2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 ~~34~~ **Megyei**310 909

Fax: +36 34 305 771

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

Web:

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

**12. változat,**

amely a ~~2012~~2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Nagy-Somló/Somló** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

**Nógrád Megyei Kormányhivatal**  
**Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei**  
3100 Salgótarján, **Baglyasi Zemplinszky R. út 29.**  
Tel.: +36 32 **521-500**  
Fax: +36 32 521 524 ~~620 702~~  
e-mail:  
[nograd@mgszh.gov.hu](mailto:nograd@mgszh.gov.hu) [hivatal@nograd.gov.hu](mailto:hivatal@nograd.gov.hu)  
**Web:**  
<http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>  
  
**Web:** <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest **Megyei Vármegyei** Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
**11351052** Budapest, **Lehel u. 43-47/Városház**  
**utca 7.**  
Tel.: +36 1 **329 7017** ~~328 5812~~  
Fax: +36 1 **317 6231**  
e-mail: [pest@mgszh.gov.hu](mailto:pest@mgszh.gov.hu)  
**Web:**  
<http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>  
  
e-mail: [pest@pest.gov.hu](mailto:pest@pest.gov.hu)  
**Web:** <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy **Megyei Vármegyei** Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7400 Kaposvár, **Petőfi Nagy Imre tér 1-3.**  
Tel.: +36 82 **527 580** ~~502 600~~  
Fax: +36 82 **315 023**  
e-mail: [somogy@mgszh.gov.hu](mailto:somogy@mgszh.gov.hu)  
**Web:**  
<http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>  
  
e-mail: [hivatal@somogy.gov.hu](mailto:hivatal@somogy.gov.hu)  
**Web:** <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg **Megyei Vármegyei**  
Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási  
Szervei  
4400 Nyíregyháza, **Keleti út 1 Hősök tere 5.**  
Tel.: +36 42 **508 599** ~~300~~  
Fax: +36 42 **508 311** ~~599 309~~  
e-mail:  
[szabolcs@mgszh.gov.hu](mailto:szabolcs@mgszh.gov.hu) [hivatal@szabolcs.gov.hu](mailto:hivatal@szabolcs.gov.hu)  
**Web:**  
<http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

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

Tolna **Megyei Vármegyei** Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7100 Szekszárd, Augusz Imre **utca 7.**  
Tel.: +36 74 529 **869 871**  
Fax: +36 74 415 **688 686**  
e-mail:  
[tolna@mgszh.gov.hu](mailto:tolna@mgszh.gov.hu) [hivatal@tolna.gov.hu](mailto:hivatal@tolna.gov.hu)  
**Web:**  
<http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

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

Vas **Megyei Vármegyei** Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9700 Szombathely, **Berzsenyi Dániel tér 1.**  
e-mail: [kormanyhivatal@vas.gov.hu](mailto:kormanyhivatal@vas.gov.hu)  
**Web:** <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

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

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

e-mail: [vemkh.hivatal@veszprem.gov.hu](mailto:vemkh.hivatal@veszprem.gov.hu)  
**Web:** <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala **Megyei Vármegyei** Kormányhivatal  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8900 Zalaegerszeg, **Bíró Márton u. 38 Kosztolányi**  
**Dezső utca 10.**  
Tel.: +36 ~~Tel.:~~ +36 92 **550 570** ~~507 700~~  
Fax: +36 92 **550 571** ~~507 705~~  
e-mail: [zala@mgszh.gov.hu](mailto:zala@mgszh.gov.hu) [hivatal@zala.gov.hu](mailto:hivatal@zala.gov.hu)

## 12. változat,

amely a 2012/2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Nagy-Somló/Somló** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

Web:

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

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.

**12. változat,**

amely a ~~2012~~2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

27/29

A **Nagy-Somló/Somló** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<b>Nagy-Somló</b> i Borvidék Hegyközsége
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	<b>Nagy-Somló</b> i Borvidék Hegyközsége
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<b>Nagy-Somló</b> i Borvidék Hegyközsége
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró  <b>Nagy-Somló</b> i Borvidék Hegyközsége
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró

<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró

**12. változat,**

amely a 20122024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

28/29

A **Nagy-Somló/Somló** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pinckönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró  <del>Nagy-Somló</del> Borvidék Hegyközsége
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottságának szabályzata szerinti mintavétel</li> </ul>	• Mintavételi jegyzőkönyv	<del>Nagy-Somló</del> Borvidék Hegyközsége
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, titkári <del>határozat</del>határozat</li> </ul>	<del>Balatoni</del> Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság
A fogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzés</li> <li>• Próbavásárlás</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, titkári határozat</li> <li>• Analitikai minősítés jegyzőkönyv</li> </ul>	<del>Nagy-Somló</del> Borvidék Hegyközsége

**12. változat,**

amely a ~~2012~~2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó