

A  
**SOPRON**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**7c. változat,**

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

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

**A termékleírás benyújtójának adatai**

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

## I. NÉV

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

### **7c. változat,**

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

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

#### a) Analitikai előírások

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

Maximális összes kénessav tartalom, a maximális szabad kénessav tartalom és az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint  
A késői szüret, ~~tőppedt~~tőppedt szőlőből készült és jégbor esetében a maximális illósvartartalom (gr/liter) a bortörvényben előírtak szerint.

#### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	<p>Friss, száraz, könnyű fehérborok: halvány színű, üde fehérborok, megfelelő pincetechnikával, rendkívül szép savakat felmutatva; a hordós érlelés nyomait nélkülöző, egyszerű illat- és ízvilággal.</p> <p>Illatos vagy florális fehér borok: Könnyű vagy közepesen testes, száraz, félédes vagy édes fehérborok, élénk savakat felmutatva, melyek meghatározó jegye mindig a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat. Főbb jellemzői a tiszta és határozott illatok. Szín: citromsárgától aranysárgáig terjedhet.</p>

#### 7c. változat,

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

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

7c. változat,

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

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

7c. változat,

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

## 2. PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
- ~~3. Vörös~~

### a) Analitikai előírások

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

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

### b) Érzékszervi jellemzők

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

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

#### 7c. változat,

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

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

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

**a) Analitikai előírások**

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

**b) Érzékszervi jellemzők**

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

**7c. változat,**

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

##### 1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, vagy max. 12 óra áztatás <u>nincs</u>	<u>nincs</u>
2.	Rozé	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, musttisztítás, <u>nincs</u>	héjon erjesztés <u>nincs</u>
3.	Siller	8 órás áztatás <u>nincs</u>	<u>nincs</u>
<del>4.</del>	Vörös	minimum 4 nap héjon erjesztés <u>nincs</u>	<u>nincs</u>
<del>5.</del>	Kékfrankos „Classic”	minimum 4 nap héjon erjesztés 85-90%-ban Kékfrankos szőlőfajta használandó	<u>édesítés</u>
<del>6.</del>	Prémium fehér	A szüret napján kell a szőlőt feldolgozni, vagy max. 12 órát áztatni. Forgalomba hozatal legkorábban: szüretet követő év márc. 1. Palackozás után legalább 4 hétig palackban érlelés	a must javítás (kivéve finomított mustsűrítménnyel) Folyamatos prés használata, <u>édesítés</u>
<del>7.</del>	Prémium vörös	A héjon erjesztés minimum 4 napon át kell, hogy tartson. Forgalomba hozatal legkorábban: szüretet követő év augusztus 1. Palackozás után legalább 4 hétig palackban érlelés	a must javítás (kivéve finomított mustsűrítménnyel) Folyamatos prés használata, <u>édesítés</u>
8.	Prémium kékfrankos	A héjon erjesztés minimum 4 napon át kell, hogy tartson. 100%-ban Kékfrankos szőlőfajta használandó	a must javítás (kivéve finomított mustsűrítménnyel)

##### 2. PEZSGŐ

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

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

###### 7c. változat,

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó



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

**7c. változat,**

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

## B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

### 1. ~~Művelésmód:~~

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

### 2. ~~Ültetésűrség:~~

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

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

### 7c. változat,

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

			<u>max. 10% tóhiány</u>	
--	--	--	-------------------------	--

**3.1.** A szüret módja: gépi vagy kézi

**4.2.** A szüret időpontjának meghatározása: A Hegyközségi Tanácshegyközség a termelők és felvásárlók képviselőivel egyeztetve ~~javaslatot tesz a Hegyközségek felé a szüret kezdetének időpontjára, melynek figyelembevételével a Hegyközségek döntenek~~dönt a szüret kezdetéről. A szüret időpontját a hegyközségekhegyközség hirdetmény útján, és ~~honlapjukon teszik~~honlapján teszi közzé.

**7c. változat,**

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

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

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

**2. PEZSGÓ**

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

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

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

**7c. változat,**

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

#### IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

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

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

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. BOR

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

### 2. PEZSGÓ

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

### 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

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

#### 7c. változat,

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

### 1. BOR

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

### 2. PEZSGÓ

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

### 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	<del>Blauburger</del> , <del>Cabernet franc</del> , <del>Cabernet sauvignon</del> , Chardonnay, Cserszegi fűszeres, <u>Domina</u> , <del>Dornfelder</del> <del>Ezerfürtű</del> , Furmint, <u>Generosa</u> , Irsai Olivér, <del>Kadarka</del> , <del>Kékfrankos</del> , <del>Kékoportó</del> , Királyleányka, Korai piros <del>veltelíni</del> , <del>veltelíni</del> , <u>Leányka</u> , <del>Merlot</del> , <del>Nektár</del> , <u>Néró</u> , <del>Pinot noir</del> , <u>Olasz rizling</u> , <u>Ottonel muskotály</u> , <u>Pátia</u> , Pinot blanc, <u>Piros veltelíni</u> , Rajnai rizling, <u>Rizlingszilváni</u> , Sauvignon

#### 7c. változat,

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

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

**7c. változat,**

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó



## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

##### a) Természeti és kulturális tényezők:

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

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

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

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

##### b) Emberi tényezők:

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

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

#### 7c. változat,

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

megvalósításában. A térség jelentős része a Fertő- Neusiedler See kultúrtájként világörökségi terület.

## 2. A borok leírása:

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

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

## 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

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

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

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

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

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

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

### 7c. változat,

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

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

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

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

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

## **B. PEZSGÓ**

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

#### a) Természeti és kulturális tényezők:

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

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

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

#### b) Emberi tényezők:

#### **7c. változat,**

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

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

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

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

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

## 2. A borok leírása:

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

## 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

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

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

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

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

## C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

#### 7c. változat,

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

#### a) Természeti és kulturális tényezők:

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

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

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

#### b) Emberi tényezők:

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

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

## 2. A borok leírása:

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

## 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

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

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

#### 7c. változat,

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok:

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

### A. BOR

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

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

### B. PEZSGŐ

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

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

### C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

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

#### 7c. változat,

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

Rozé	-+	-+	+	+
------	----	----	---	---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

iv. Dűlőnév feltüntetésének további feltételei:

~~13.1. az érintett település nevének feltüntetése kötelező a dűlő név használata esetén.~~

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

2. minimális eredetazonosság: 95%.

#### 7c. változat,

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

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

d) Az évjárat feltüntetése a borok esetében kötelező.

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

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

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



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

## 2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

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

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

b) A prémium ~~bor~~borokra vonatkozó előírások:

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

### 7c. változat,

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó



saját termelésű borai.

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

\*: Az egységes termékmegjelenés érdekében a védjegy adattartalmát, formátumát és kivitelezőjét a Soproni Borvidék Hegyközsége határozza meg.

**3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése:** Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Itatok Igazgatósága Soproni Borvidék Borbíró Bizottság

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

- Az Osztrák Köztársaság területén található „Neusiedlersee”, „Neusiedlersee-Hügelland”, „Mittelburgenland”, „Südburgenland” borvidékek
- Győr-Moson-Sopron megye: A Soproni járás települései, valamint Bakony Péterd, Écs, Felpéc, Győr-Ménfőcsanak, Gyórság, Gyórszemere, Győrújbarát, Kajárpéc, Lázi, Nyalka, Nyúl, Pannonhalma, Pázmándfalva, Ravasz, Tényő;
- Vas megye: A Kőszegi és a Szombathelyi járás települései, valamint Borgáta, Celldömölk, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri, Bérbaltavár;
- Zala megye: Balatongyörök, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Rezi, Várvolgy, Vonyarcvashegy, Bak, Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Eszteregnye, Homokkomárom, Kerkateskánd, Lenti, Letenye, Magyarszerdahely, Murarátka, Muraszemenye, Nagykanizsa, Rigyác, Söjtör, Szécsi-sziget, Tormafölde, Valkonya, Zajk, Csáford, Dióskál, Egeraracsa, Galambok, Garabonc, Miháld, Nagyrada, Orosztony, Pakod, Sármellék, Szentgyörgyvár, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Zalabér, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó, Zalaszentgrót, Tekenye;
- Veszprém megye: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóórs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca, 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, Balatonederics, Lesencefalva, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uzsa, Zalahaláp, Csabrendek, Sümeg, Sümegprága, Balatonhenye, Hegyesd, Köveskál, Mindszentkál, Monostorapáti, Szentbékáll;
- Komárom-Esztergom megye: Ászár, Bársonyos, Császár, Csép, Ete, Kerékteleki, Kisbér, Nagyigmánd, Vérteskethely, Baj, Bajót, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Kesztölc, Kocs, Lábatlan, Mocska, Neszmély, Nyergesújfalva, Mogyorósbánya, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vértesszőlős településein.

**7c. változat,**

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

## IX. ELLENŐRZÉS

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

#### Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

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

Tel.: +36 1 346 09 30

Fax.: +36 1 212 49 78

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

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

#### b) Megyei Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 896 352

e-mail: [kecskemet-elelmiszer@bacs.gov.hu](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:borka.attila@csongrad.gov.hu)

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

### **7c. változat,**

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9028 Győr, Arató u. 5.  
Tel.: +36 96 795 090  
e-mail: [elelmszerlanc.gyor@gyor.gov.hu](mailto:elelmszerlanc.gyor@gyor.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.  
Tel.: +36 52 505 813  
e-mail: [debrecen.elbao@hajdu.gov.hu](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

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

**7c. változat,**

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.  
Tel.: +36 42 508 467  
e-mail: [nyiregyhaza@szabolcs.gov.hu](mailto:nyiregyhaza@szabolcs.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.  
Tel.: +36 74 451 535  
e-mail: [bonyhad-elelmszerlanc@tolna.gov.hu](mailto:bonyhad-elelmszerlanc@tolna.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

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

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

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

## 2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

### **7c. változat,**

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

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

## 7c. változat,

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

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

**7c. változat,**

amely a 2025. augusztus 1-jét követően, de 2026. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült, 2026. január 1-jét követően forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó