

A
SOPRON
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

1. változat,

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

Tartalomjegyzék

| | |
|--|----|
| A termékleírás benyújtójának adatai..... | 1 |
| I. NÉV..... | 2 |
| II. A BOROK LEÍRÁSA..... | 3 |
| III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK..... | 6 |
| IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET..... | 8 |
| V. MAXIMÁLIS HOZAM..... | 9 |
| VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK..... | 10 |
| VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL..... | 11 |
| VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK..... | 14 |
| IX. ELLENŐRZÉS..... | 16 |
| X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE..... | 20 |

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 9400. Sopron, Lackner K. út 48.

e-mail cím: ht@soproniborvidek.hu

I. NÉV

Sopron (Soproni)

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Siller
4. Vörös
5. Kékfrankos
6. Kései szüret

a) Analitikai előírások

| | Bortípus | Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol] | Minimális összes alkoholtartalom [%vol] | Maximális illósvavtartalom [g/l] | Minimális savtartalom [g/l] |
|----|--------------|--|---|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. | Fehér | 9,0 | 9,0 | 1,08 | 4,5 |
| 2. | Rozé | 9,0 | 9,0 | 1,08 | 4,5 |
| 3. | Siller | 9,0 | 9,0 | 1,2 | 4,5 |
| 4. | Vörös | 9,0 | 9,0 | 1,2 | 4,5 |
| 5. | Kékfrankos | 9,0 | 9,0 | 1,2 | 4,5 |
| 6. | Kései szüret | 9,0 | 12,08 | 1,2 | 4,5 |

b) Érzékszervi jellemzők

| | Bortípus | Érzékszervi jellemzők |
|----|----------|--|
| 1. | Fehér | Friss, száraz, könnyű fehérborok: halvány színű, üde fehérborok, megfelelő pincetechikával, rendkívül szép savakat felmutatva; a hordós érlelés nyomait nélkülöző, egyszerű illat- és ízvilággal. Illatos vagy florális fehér borok: Könnyű vagy közepesen testes, száraz, féledes vagy édes fehérborok, élénk savakat felmutatva, melyek meghatározó jegye mindig a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat. Főbb jellemzői a tiszta és határozott illatok. |
| 2. | Rozé | A rozék könnyedek, gyümölcsösek, savhangsúlyosak. Rózsaszín, ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, rendkívül gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és íz világgal. Hosszú lecsengésű utóízzel. Főbb illataromái rózsza, málna, szamóca és eper. |
| 3. | Siller | Pirosas színű, élénk, határozott savéretű, gyakran meggy illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal. Selymes, hosszú lecsengésű utóízzel. |
| 4. | Vörös | Erőtéljes rubin vagy gránát színű, nagy formátumú, sokszor fűszeres, jellemzően tölgyfahordóban érlelt vörösborok gazdag ízekkel, mineralitással, esetenként tanninban különös gazdagsággal. Gránát vörösség Friss bogyós gyümölcsös fajtajelleg hangsúlyosan jelentkezik. A primőr jellegű borok esetében megjelennek a másodlagos érlelési jegyek a borvidék jellegzetes bogyós gyümölcsökre jellemző íz világok a háttérben. A vörösborok érzékszervi jellemzői termőhely szerint változnak. Gyakran hordoznak ásványi anyagot jelleget különösen a köves talajú termőhelyeken. Színük a rubin vöröstől egészen a prémium hordós érlelésű borok sötét vörös színéig terjed. |

1. változat,

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

| | | |
|----|--------------|---|
| | | Savai élénkek több éves hordós érlelésnek köszönhetően cserzőanyagai és savai elegánsá válnak, az illatuk pedig többször fekete ribizlire és vadszederre utal. |
| 5. | Kékfrankos | <p>Illataromáit 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 vaníliás és csokoládés, ez az illatukban is fellelhető. A köves termőhelyeken termelt borok sokszor ásványosak.</p> |
| 6. | Kései szüret | Arany színű, telt illat- és ízű, határozott savú, rendkívül gyümölcsös, aszalt gyümölcsös, olajos textúrával rendelkező borok. Mineralitással és mazsolára emlékeztető jegyekkel. |

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] |
|----|------------------|--|---|---|--|------------------------------------|
| 1. | Fehér | 9,0 | 4,5 | 9,0 | 1,08 | min. 3 |
| 2. | Rozé | 9,0 | 4,5 | 9,0 | 1,08 | min. 3 |
| 3. | Vörös | 9,0 | 4,5 | 9,0 | 1,08 | min. 3 |

b) Érzékszervi jellemzők

| | Bortípus | Érzékszervi jellemzők |
|----|-----------------|---|
| 1. | Fehér | Halvány színű, határozott savú, citrusos, gyümölcsös szőlőfajtára jellemző aromájú szerkezet, alapvetően üde jelleg. Jellemzően gyümölcsös aromájú pezsgő. Tartós, jó minőségű gyöngyözéssel. |
| 2. | Rozé | Halvány színű, határozott savú, citrusos, gyümölcsös szőlőfajtára jellemző aromájú szerkezet, alapvetően üde jelleg. Jellemzően gyümölcsös aromájú pezsgő. Tartós, jó minőségű gyöngyözéssel. |
| 3. | Vörös | Halvány színű, határozott savú, citrusos, gyümölcsös szőlőfajtára jellemző aromájú szerkezet, alapvetően üde jelleg. Jellemzően gyümölcsös aromájú pezsgő. Tartós, jó minőségű gyöngyözéssel. |

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 | folyamatos prés használata a must javítása finomított mustsűrítménnyel |
| 2. | Rozé | a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, musttisztítás, | folyamatos prés használata a must javítása finomított mustsűrítménnyel héjon erjesztés |
| 3. | Siller | héjon erjesztés maximum 12 órán át | folyamatos prés használata |
| 4. | Vörös | minimum 4 nap héjon erjesztés | folyamatos prés használata a must javítás a finomított mustsűrítménnyel |
| 5. | Kékfrankos | minimum 4 nap héjon erjesztés | folyamatos prés használata a must javítás a finomított mustsűrítménnyel |
| 6. | Kései szüretelésű bor | Szüretelést követő 1 év után palackozható | folyamatos prés használata a must javítás |

2. PEZSGŐ

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

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. Művelésmód:

- a. 2010. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: bármilyen

1. változat,

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

- 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,

2. Ültetvénysűrűség:

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

3. A szüret módja: gépi vagy kézi

- 4. A szüret időpontjának meghatározása:** A Hegyközségi Tanács a termelők és felvásárlók képviselőivel egyeztetve javaslatot tesz a Hegyközségek felé a szüret kezdetének időpontjára, melynek figyelembevételével a Hegyközségek döntenek a szüret kezdetéről. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján, teszik közzé.

5. A szőlő minősége (minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve)

1. BOR

| Bortípus | | A szőlő minimális cukortartalma (MM fok) | A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol) |
|----------|-------------------|--|--|
| 1. | Fehér | 14,9 | 9,0 |
| 2. | Rozé | 14,9 | 9,0 |
| 3. | Siller | 14,9 | 9,0 |
| 4. | Vörös | 14,9 | 9,0 |
| 5. | Kékfrankos | 14,9 | 9,0 |
| 6. | Kései szüretelésű | 19,0 | 12,08 |

2. PEZSGÓ

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

1. változat,

a 2012. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült 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.

V. MAXIMÁLIS HOZAM**1. BOR**

| | Bortípus | Maximális hozam |
|----|-----------------------|--|
| 1. | Fehér | 100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő |
| 2. | Rozé | 100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő |
| 3. | Siller | 100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő |
| 4. | Vörös | 100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő |
| 5. | Kékfrankos | 100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő |
| 6. | Kései szüretelésű bor | 80 hl/ha seprős újbor, 110 q/hektár szőlő |

2. PEZSGŐ

| | Bortípus | Maximális hozam |
|----|-----------------|--|
| 1. | Fehér | 100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő |
| 2. | Rozé | 100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő |
| 3. | Vörös | 100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő |

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK**1. BOR**

| | Bortípus | Engedélyezett szőlőfajta |
|----|-----------------------|---|
| 1. | Fehér | Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Leányka, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Trimini, Zenit, Zöld veltelíni |
| 2. | Rozé | Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, |
| 3. | Siller | Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, |
| 4. | Vörös | Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, |
| 5. | Kékfrankos | Kékfrankos |
| 6. | Kései szüretelésű bor | Blauburger, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Chardonnay, Furmint, Kékfrankos, Leányka, Merlot, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon, Syrah, Trimini, Zenit, Zöld veltelíni, Zweigelt, |

2. PEZSGÓ

| | Bortípus | Engedélyezett szőlőfajta |
|----|-----------------|--|
| 1. | Fehér | Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Trimini, Zenit, Zöld veltelíni |
| 2. | Rozé | Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt |
| 3. | Vörös | Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Dornfelder, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt |

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

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

A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatóak löszös, sőt erősen kötött agyagtalajok is. Magas a köves területek aránya, ahol pala, mészkő, kalcit illetve kvarcit található. A borvidék klímájára jelentős befolyással bír a Fertő-tó. Kiegyenlített, nem túl hideg tél és mérsékelt meleg nyár valamint az általában szép hosszú őszt biztosítják a jó termést. A területek általában észak- és dél-nyugatiak, kevésbé 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.

b) Emberi tényezők:

A soproni borvidék kedvező fekvésének köszönhetően Magyarország egyik legrégebb történelmi hagyományokkal rendelkező bortermő vidéke. I.e. 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 jövésének 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.

2. A borok leírása:

A borvidék alkalmas mind száraz és édes fehér-, könnyed rozé-, valamint könnyed és testes vörösborok készítésére.

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 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.

B. PEZSGÓ

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 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.

b) Emberi tényezők:

A soproni borvidék kedvező fekvésének köszönhetően Magyarország egyik legrégebb történelmi hagyományokkal rendelkező bortermelő vidéke. I.e. 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 pocichterek szőlővel, borral foglalkozók szerepe, akiket tréfásan babtermelőknek is hívtak. Kiemelkedő jelentőségű továbbá a Kőszegi szőlő jövésének könyve, melyben 1740. óta minden év április 24-i szőlőhajtások állapotát rajzolják le.

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.

2. A borok leírása:

A soproni pezsgők közös jellemzője illat és zamatgazdagsága, ízére az érettség és több évi érlelés után a komplexitás a jellemző. 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.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

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

A. BOR

| Borászati termék | <i>Első szüret</i> | <i>Újbor-primőr</i> | <i>Szüretlen</i> | <i>Töppedt szőlőből készült</i> | <i>Muzeális bor</i> | <i>Cuveé-küvé</i> | <i>Jégbor</i> | <i>Késői szüret</i> |
|--------------------------|--------------------|---------------------|------------------|---------------------------------|---------------------|-------------------|---------------|---------------------|
| <i>Fehér</i> | + | + | - | + | + | + | + | + |
| <i>Rozé</i> | - | + | - | + | - | + | - | + |
| <i>Siller</i> | - | + | - | + | - | + | - | + |
| <i>Vörös</i> | + | + | + | + | + | + | + | + |
| <i>Kékfrankos</i> | + | + | + | + | + | - | + | + |
| <i>Kései szüretelésű</i> | - | - | + | + | + | + | - | + |

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

B. PEZSGŐ

| Borászati termék | <i>Palackban erjesztett</i> | <i>Nyers pezsgő</i> | <i>Blanc de noir</i> | <i>Blanc de blanc</i> | <i>hagyományos módszerrel palackban erjesztett, hagyományos módszer (méthode traditionnelle), klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer,</i> | <i>Cuveé-küvé</i> |
|-------------------------|-----------------------------|---------------------|----------------------|-----------------------|---|-------------------|
| <i>Fehér</i> | + | + | + | + | + | + |
| <i>Rozé</i> | + | + | - | - | + | + |
| <i>Vörös</i> | + | + | - | - | + | + |

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

- c) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük különös szabályai:
- i. Településnevek: Ágfalva, Cák, Csepreg, Felsőcsatár, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Lukácsháza, Nagycenk, Sopron, Vaskeresztes
 - ii. Dűlőnevek:
 - Sopron: Dudles, Frettner, Hard, Harmler, Kogl, Rotheper, Steiner, Steiger, Weidengrund,
 - Fertőboz: Apollónia-földek, Gradina, Uradalmi-birtok
 - Harka: Kogl, Nap-hegy
 - Fertőrákos: Savanyú-kút/Sauerbrunn, Új-hegy/Neuberg
 - Fertőszentmiklós: Arany-hegy, Új-hegy, Közép-dűlő,
 - Fertőszéplak: Szentháromság

1. változat,

- Ágfalva: Pótlék-dűlő, Vasút-dűlő
 - Kőszeg: Borsmonostori-dűlő, Guba-hegy, Kövi-dűlő, Napos-tető,
 - Vaskeresztes: Bargl, Hummerberg, Kfangen, Niederberg, Stiringrom, Waller
 - Nagycenk: Hard
 - Kópháza: Hard
 - Csepreg: Bene-hegy, Hanga, Rámok,
 - Felsőcsatár: Glavica, Vas-hegy.
- iii. Dűlőnév feltüntetésének feltételei: az érintett település nevének feltüntetése kötelező a dűlő név használata esetén.
- d) Az évjárat feltüntetése a borok esetében kötelező.

2. A kiszerezésre vonatkozó szabályok:

- a) Palackos bor esetén üveg és műanyag minden formája használható 2 literig. Pincéből végső fogyasztónak bármely anyagú és kiszerezésű felhasználható.

3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: a borászati hatóság által működtetett HBB (MGSZH)

4. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

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

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

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

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

b) Megyei Kormányhivatalok:

Név: Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: 06-76/503-370

Fax: 06-76/487-052

E-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Név: Baranya Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: 06-72/512-450

Fax: 06-72/512-451

E-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Név: Békés Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: 06-66/528-180

Fax: 06-66/454-878

E-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Cím: 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: 06-46/515-700

Fax: 06-46/515-701

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

Név: Csongrád Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: 06-62/553-470

Fax: 06-62/426-311

E-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Név: Fejér Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-
17.

Tel.: 06-22/315-460

Fax: 06-22/502-064

E-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

Cím: 9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: 06-96/529-330

Fax: 06-96/529-333

E-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Név: Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

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

Tel.: 06-52/523-800

Fax: 06-52/523-801

E-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Név: Heves Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: 06-36/510-765

Fax: 06-36/510-755

E-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.
Tel.: 06-56/505-377
Fax: 06-56/505-371
E-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Név: Komárom-Esztergom Megyei
Kormányhivatal Mezőgazdasági
Szakigazgatási Szervei
Cím: 2800 Tatabánya, Győri út 13.
Tel.: 06-34/310-909
Fax: 06-34/305-771
E-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Név: Nógrád Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei
Cím: 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: 06-32/521-500
Fax: 06-32/521-524
E-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Név: Pest Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei
Cím: 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: 06-1/329-7017
Fax: 06-1/317-6231
E-mail: pest@mgszh.gov.hu

Név: Somogy Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei
Cím: 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.
Tel.: 06-82/527-580
Fax: 06-82/315-023
E-mail: somogy@mgszh.gov.hu

Név: Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei
Kormányhivatal Mezőgazdasági
Szakigazgatási Szervei
Cím: 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.
Tel.: 06-42/508-300
Fax: 06-42/508-311
E-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Név: Tolna Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási

Szervei

Cím: 7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.
Tel.: 06-74/529-869
Fax: 06-74/415-688
E-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Név: Vas Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei
Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.
Tel.: 06-94/314-093
Fax: 06-94/327-852
E-mail: vas@mgszh.gov.hu

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

Név: Zala Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei
Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u.
38.
Tel.: 06-92/550-570
Fax: 06-92/550-571
E-mail: zala@mgszh.gov.hu

2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

| Ellenőrzési pontok | Ellenőrzés módszere | Igazoló dokumentum | Illetékes szervezet |
|---|--|--|--|
| I. Strukturális elemek | | | |
| A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el | Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján | | Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.) | Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv | Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Pincetechnológia | Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv | Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| II. Évjáratfüggő elemek | | | |
| II-I Szőlő eredetének igazolása | | | |
| Potenciális terméshozam | Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés | Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv | Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Szüret | Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés | Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem | Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése | Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés | Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv | Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Szőlő származását igazoló dokumentum | | Szőlőszármazási bizonyítvány | Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója |
| II-II Bor eredetének igazolása | | | |
| Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése | Adminisztratív ellenőrzés | Szőlőszármazási bizonyítvány | Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója |
| Alkalmazott borászati eljárások | Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv | Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Bor származását igazoló dokumentum | | Első borszármazási bizonyítvány | Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója |
| III. Forgalomba hozatal | | | |
| III-I Bor eredetének igazolása | | | |
| Bor eredetének ellenőrzése | Adminisztratív ellenőrzés | Első borszármazási bizonyítvány | Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója |

1. változat,

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

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