

A
BALATONBOGLÁR
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

4. változat,

amely a 2016. 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.....	10
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET.....	13
V. MAXIMÁLIS HOZAM.....	14
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	16
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	19
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	29
IX. ELLENŐRZÉS.....	35
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	39

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 8635 Balatonboglár, Zrínyi u. 93.

e-mail cím: ferenc@bujdos.com

I. NÉV

Balatonboglár/Balatonboglári
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimum tényleges alkoholtartalom [%vol]
1.	Fehér	9,0	4,6 – 10,0	6,0
2.	Rozé	9,0	4,6 – 10,0	6,0
3.	Vörös	9,0	4,6 – 10,0	9,0
A maximális illósav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint A maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint Az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint				

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Halvány szalmasárgától az erőteljes szalmasárgáig változó színű bor, melyben enyhén zöldes árnyalatok figyelhetők meg. Üde, fűszeres, gyümölcsös (citrusfélék, sárga húsú őszibarack) fehérborok élénk illatintenzitással és komplex illataromákkal. Ízében az élénk savéret mellett az illataromákra jellemző gyümölcsök intenzív, hosszan tartó ízérzete jellemző.
2.	Rozé	Halvány rózsaszíntől a lazac színig terjedő rozébor, melynek csillogó színében enyhe ibolyás színtónus figyelhető meg. Rendkívül gyümölcsös illataromájú (szeder, málna, áfonya), gyümölcsös ízvilággal rendelkező, könnyed, élénk savéretű gyümölcsös bor. Fahordós érlelés jegyei sem ízében sem illatában nem jelennek meg.
3.	Vörös	Színe a halványpirostól az erőteljesebb rubin színig terjed. A Balatonboglári vörösborokra az üde gyümölcsösség jellemző illatukban, különösen a piros bogyós gyümölcsök dominálnak (eper, málna, szeder) gyakran kiegészülve a fahordós érlelésből származó enyhe jegyekkel. Selymes struktúrájú, elegáns, érett tanninú vörösbor, az illataromákra jellemző gyümölcsök intenzív, hosszan tartó ízérzettel.

4. változat,

a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

2. PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös
4. Fehér termelői
5. Rozé termelői
6. Vörös termelői

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális túlnyomás a palackban 20 °C-on [bar]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	9,5	4,6 – 10,0	9,5	3,0	1,08
2.	Rozé	9,5	4,6 – 10,0	9,5	3,0	1,08
3.	Vörös	9,5	4,6 – 10,0	9,5	3,0	1,08
4.	Fehér termelői	11,5	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08
5.	Rozé termelői	11,5	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08
6.	Vörös termelői	11,5	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08

A maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint
Az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe ezüstös halványsárga, illata közepes intenzitású és a fehér húsú gyümölcsök illata meghatározó. Légies zamatára a jól integrálódott közepesen magas savtartalom és a primer aromák harmóniája jellemző.
2.	Rozé	Színe a világos hagymahéj színtől a sötétebb rózsaszínig terjedhet. Illatát a piros bogyós gyümölcsök (főként: cseresznye, meggy) jellemzik, ízében a közepes savtartalom mellett a frissesség és a hosszú gyümölcsös utóíz jellemzi.
3.	Vörös	Színe a Balatonboglári vörösbornak megfelelő tartományban mozoghat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek a jellemzőek, ízében a primer gyümölcsöket kiemeli a második alkoholos erjedésből származó ún. biológiai szénsav.
4.	Fehér termelői	Színe az ezüstös halvány sárgától az aránysárgáig terjedhet. Illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös illatvilág, valamint a palackos érlelési idő előrehaladtával az élesztős, kenyes karakterek nagyobb intenzitása mellett az autolízis illatai és ízei a jellemzőek. Ízét a gyümölcsös primer karakterek és az érlelésből származó ízek optimális összhangja jellemzi. A Balatonboglári fehér termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely jól harmonizál az érlelt alapbor zamataival.
5.	Rozé termelői	Színe a világos hagymahéj színtől a sötétebb rózsaszínig terjedhet. Illatát a piros bogyós gyümölcsök és a frissen sült kenyérhéj illatának a keveredése

4. változat,

a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

		<p>jellemzik. Ízében gyümölcsös primer karakterek, a palackos érlelésből származó ízek és az érlelési jegyek jelentkeznek. A Balatonboglári rozé termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely kiemeli a Balatonboglári rozé termelői pezsgő gyümölcsös jegyeit.</p>
6.	Vörös termelői	<p>Színe a vörösbornak megfelelő tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek, valamint az autolízis illata a jellemző. A Balatonboglári vörös termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely jól harmonizál az érlelt alapbor zamataival.</p>

3. MINŐSÉGI PEZSGÓ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös
4. Fehér termelői
5. Rozé termelői
6. Vörös termelői

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális túlnyomás a palackban 20 °C-on [bar]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	10,0	4,6 – 10,0	10,0	3,5	1,08
2.	Rozé	10,0	4,6 – 10,0	10,0	3,5	1,08
3.	Vörös	10,0	4,6 – 10,0	10,0	3,5	1,08
4.	Fehér termelői	11,5	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08
5.	Rozé termelői	11,5	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08
6.	Vörös termelői	11,5	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08
A maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint Az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint						

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe az ezüstös halvány sárgától az aransárgáig terjedhet. Illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös illatvilág, valamint kenyes karakterek meghatározók. Ízét a gyümölcsös primer karakterek és az érlelésből származó ízek optimális összhangja jellemzi. Az második alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.
2.	Rozé	Színe a világos hagymahéj színtől a sötétebb rózsaszínig terjedhet. Illatát a piros bogyós gyümölcsök és a frissen sült kenyérhéj illatának a keveredése jellemzi. Ízében gyümölcsös primer karakterek, az érlelésből származó ízek és az érlelési jegyek jelentkeznek. Ízét kiemeli a második alkoholos erjedésből származó ún. biológiai szénsav.
3.	Vörös	Színe a vörösbarnak megfelelő tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek, valamint az autolízis illata jellemző. Ízében a primer gyümölcsöket kiemeli a második alkoholos erjedésből származó ún. biológiai szénsav.
4.	Fehér termelői	Színe az ezüstös halvány sárgától az aransárgáig terjedhet. Illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös illatvilág, valamint a palackos érlelési idő előrehaladtával az élesztős, kenyes karakterek nagyobb intenzitása mellett az autolízis illatai és ízei a jellemzőek. Ízét a gyümölcsös primer karakterek és az érlelésből származó ízek optimális összhangja jellemzi. A Balatonboglári fehér

4. változat,

a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

		minőségi termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely jól harmonizál az érlelt alapbor zamataival.
5.	Rozé termelői	Színe a világos hagymahéj színtől a sötétebb rózsaszínig terjedhet. Illatát a piros bogyós gyümölcsök és a frissen sült kenyérhéj illatának a keveredése jellemzik. Ízében gyümölcsös primer karakterek, a palackos érlelésből származó ízek és az érlelési jegyek jelentkeznek. A Balatonboglári rozé minőségi termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely kiemeli a Balatonboglári rozé minőségi termelői pezsgő gyümölcsös jegyeit.
6.	Vörös termelői	Színe a vörösbornak megfelelő tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek, valamint az autolízis illata a jellemző. A Balatonboglári vörös minőségi termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely jól harmonizál az érlelt alapbor zamataival.

4. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális túlnyomás a palackban 20 °C-on [bar]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Maximális összes kénessav tartalom [mg/l]
1.	Illatos minőségi pezsgő	10,0	4,6 – 10,0	6,0	3,0	1,08	185,0

Az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Illatos minőségi pezsgő	Színe az ezüstös halvány sárgától a szalmasárgáig terjedhet. Illatában és ízében az illatos szőlőfajtára jellemző virágos, gyümölcsös primer jegyek dominálnak. Ízében a közepes savtartalom megfelelő frissiséget biztosít a maradék cukortartalom és a fehér húsú gyümölcsöket idéző zamatok mellé.

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális túlnyomás a palackban 20 °C-on [bar]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	9,0	4,6 – 10,0	7,0	1-2,5	1,08
2.	Rozé	9,0	4,6 – 10,0	7,0	1,-2,5	1,08
3.	Vörös	9,0	4,6 – 10,0	7,0	1-2,5	1,08
A maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint Az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint						

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A színe ezüstös halvány sárgától, arany sárgáig terjedhet és minden esetben gyümölcsös illatú elegáns savtartalmú.
2.	Rozé	Színe világos hagymahéj színtől sötétebb rózsaszínig terjedhet, gyümölcsös primer karakter jellemzi.
3.	Vörös	A vörösboroknak megfelelő szín, illat és zamatanyaggal kell rendelkezniük, szén-dioxid hozzáadása okozza az illat, zamatanyagok érvényesülését.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

2. PEZSGŐ:

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	-	-
2.	Rozé	-	-
3.	Vörös	-	-
4.	Fehér termelői	<ul style="list-style-type: none"> - Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült; - a terméket degorzálással választják el a borseprőről 	-
5.	Rozé termelői	<ul style="list-style-type: none"> - Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült; - a terméket degorzálással választják el a borseprőről 	-
6.	Vörös termelői	<ul style="list-style-type: none"> - Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült; - a terméket degorzálással választják el a borseprőről 	-

3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	-	-
2.	Rozé	-	-
3.	Vörös	-	-
4.	Fehér termelői	<ul style="list-style-type: none"> - Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült; - a terméket degorzálással választják el a borseprőről 	-
5.	Rozé termelői	<ul style="list-style-type: none"> - Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült; - a terméket degorzálással választják el a borseprőről 	-
6.	Vörös termelői	<ul style="list-style-type: none"> - Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült; - a terméket degorzálással választják el a borseprőről 	-

4. változat,

a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYA

1. Művelésmód, ültetvénysűrűség

- a) A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből annak a termesztésben tartásáig készülhet Balatonboglári oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék.
- b) a 2010. augusztus 1-e után telepített szőlőültetvényekre vonatkozó szabályok:
- i) művelésmód: ernyő, Moser, Sylvoz, alacsony- és középmagas kordon, Guyot, fejművelés, bakművelés
 - ii) telepítési sűrűség: minimum 3 300 tő / hektár.

2. Szüret módja: kézi vagy gépi szüret megengedett minden Balatonboglári oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék esetén a VIII/1. h) pontban meghatározott kivételekkel.

3. Szüret időpontjának meghatározása: A hegyközségi tanács választmányának döntése szerint

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

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve
1.	Fehér	151,5 g/l - 9 %vol
2.	Rozé	151,5 g/l - 9 %vol
3.	Vörös	151,5 g/l - 9 %vol

2. PEZSGÓ

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve
1.	Fehér	151,5 g/l - 9 %vol
2.	Rozé	151,5 g/l - 9 %vol
3.	Vörös	151,5 g/l - 9 %vol
4.	Fehér termelői	168,1 g/l - 10 %vol
5.	Rozé termelői	168,1 g/l - 10 %vol
6.	Vörös termelői	168,1 g/l - 10 %vol

3. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve
1.	Fehér	151,5 g/l - 9 %vol
2.	Rozé	151,5 g/l - 9 %vol
3.	Vörös	151,5 g/l - 9 %vol
4.	Fehér termelői	168,1 g/l - 10 %vol
5.	Rozé termelői	168,1 g/l - 10 %vol
6.	Vörös termelői	168,1 g/l - 10 %vol

4. változat,

a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

4. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve
1.	Illatos minőségi pezsgő	151,5 g/l - 9 %vol

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve
1.	Fehér	151,5 g/l - 9 %vol
2.	Rozé	151,5 g/l - 9 %vol
3.	Vörös	151,5 g/l - 9 %vol

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Andocs, Balatonberény, Balatonboglár, Balatonlelle, Balatonendréd, Balatonkeresztúr, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszárszó, Balatonszemes, [Balatonújlak](#), Böhönye, Csoma, Csurgó, Gyugy, Hollád, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Karád, Kercseliget, Kéthely, Kőröshegy, Kötcse, Látrány, Lengyeltóti, Marcali, Mosdós, Nagyberki, [Nagyszakácsi](#), Ordacsehi, [Siójut](#), Somogysámson, Somogytúr, Somogyzitfa, Szabadi, Szólád, Szőlősgyörök, [Tapsony, Táska](#), Teleki, Visz, Zamárdi településeknek szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek

V. MAXIMÁLIS HOZAM**1. BOR**

	Terméktípus	Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

2. PEZSGÓ

	Terméktípus	Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
4.	Fehér termelői	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
5.	Rozé termelői	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
6.	Vörös termelői	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

3. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Terméktípus	Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
4.	Fehér termelői	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
5.	Rozé termelői	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
6.	Vörös termelői	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

4. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Terméktípus	Maximális hozam
1.	Illatos minőségi pezsgó	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

4. változat,

a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Terméktípus	Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Terméktípus	Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cot (Malbec), Csókaszó, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cot (Malbec), Csókaszó, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

2. PEZSGŐ

	Terméktípus	Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
4.	Fehér termelői	Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
5.	Rozé termelői	Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
6.	Vörös termelői	Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai

4. változat

a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

		rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
--	--	--

3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Terméktípus	Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
4.	Fehér termelői	Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
5.	Rozé termelői	Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
6.	Vörös termelői	Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

4. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Terméktípus	Engedélyezett fajták
1.	Illatos minőségi pezsgő	Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Tramini, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Rizlingszilváni, Sárga muskotály

4. változat,

a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Terméktípus	Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cot (Malbec), Csókaszó, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cot (Malbec), Csókaszó, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cot (Malbec), Csókaszó, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

Balatonboglár lehatárolt termőterület a Balaton Déli partján mintegy 50 km hosszúságban helyenként 20-25 km szélességbe benyúlva helyezkedik el. Dél- Nyugat irányú dombos vonulatokon helyezkednek el a szőlőültetvények, ahol a tengerszint feletti magasság 105-300 méter.

Balatonboglár lehatárolt termőterületén mélyrétegű, jó tápanyag- és vízgazdálkodású talajok találhatóak. Ennek köszönhető, hogy a nyári aszály ezen a vidéken alig érezteti hatását. A dombok valójában a Pannon-tenger agyagos, homokos üledékének tekinthető, melynek mézstartalma alacsony.

A borvidék északi határát a Balaton tó jelenti, mely jelentősen befolyásolja a borvidék klímáját: az országra jellemző kontinentális klímánál kiegyenlítettebb időjárás jellemző, a szélsőséges időjárási körülmények nem jellemzőek. A borvidék őszi eleji klímáját befolyásoló mediterrán anticiklonnak köszönhetően hosszú, napsütéses nappalok jellemzőek az őszi folyamán.

Az éves átlagos csapadékmennyiség (623 mm), több mint a fele (351 mm) a vegetációs időszakban hullik le. Az átlagos napsütöttes órák száma 2 000 óra/év, az átlag hőmérséklet 10,6°C.

b) Emberi tényezők

A római kortól híres szőlőtermő vidéken a török megszállásig fejlett borkultúrára utaló feljegyzéseket találunk. A fajtakör jelentős módosulása a filoxéra vést követő időszakban következett be. Ekkortól vonták természetbe a helyi termesztési viszonyokhoz jól alkalmazkodó Szürkebarát és Olasz rizling fajtákat. Az elmúlt hatvan év folyamán a termelők, felismerve az illatos fajták termelésében rejlő ökológiai adottságaikat, fokozatosan az aromatiszt fajták felé fordultak, mint a Chardonnay, Sauvignon blanc, Rizlingszilváni (Müller Thurgau), Irsai Olivér, illetve fokozatosan növekedett a vörösborszőlők aránya a termőterületen.

A rendszerváltozást követő átalakulások következtében a borvidéken családi borászatok lettek a termelés minőségi mozgatórugói. A Balatonboglári borok hírnevét nagyban növelte, hogy a legnagyobb, évenként kiosztott borászati díjnak tekinthető „év borásza” kitüntetés három Balatonboglári borász is elnyerte.

A helyi ökológiai adottságoknak megfelelően kialakult közép magas művelésmódok, és a mélységi, jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően viszonylag magasabb (100 hl/ha) terméshozam mellett is a szőlő fejlődése kiegyensúlyozott.

A borvidék ökológiai adottságainak, a termesztett fajták sokszínűségének és az itt élő szakemberek szaktudásának köszönhetően a borvidék fejlődése az elmúlt évtizedek folyamán rendkívül dinamikus. Egyediségét és egyedülállóságát jelzi, hogy kiváló minőségű boraiból a három pezsgő kategórián túl szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbort is állítanak elő.

2. A borok leírása

A Balatonboglári borok közös jellemzője az íz- és illatvilágban felfedezhető markáns gyümölcsösség, ami mind a fehér- és rozé-, mind pedig a vörösborokban felfedezhető. Az intenzív gyümölcsösség mellett fontos kiemelni az aromák struktúrájának komplexitását és mélységét is. Ízében a gyümölcsösség a könnyed, ugyanakkor elegáns savak teszik harmonikussá és különlegessé a fogyasztók körében.

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

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

A borvidék a Balaton Déli partján húzódik. A tó közelsége az országra jellemző kontinentális klímát jelentősen módosítja, klímája kiegyenlített, szélsőséges időjárási körülmények kialakulásának gyakorisága kisebb az azonos szélességi körön elhelyezkedő területekhez képest. A Balaton víztömegének kontinentális klímát befolyásoló hatásaként a korai fagyok kialakulásának esélyét jelentősen csökkenti. A szőlő növekedése szempontjából a tó hatására vezethető vissza, hogy a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ezen hatások összességében minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beéréséhez szükséges feltételek optimálisak, megbízhatóságot eredményeznek a borvidéken és az évjáratok közötti különbségeket is nagymértékben tompítják.

A helyi klimatikus viszonyoknak köszönhetően az olyan késői érésű fajták, mint az Olasz rizling, Cabernet sauvignon is minden évjáratban megfelelő érettségi állapotban szüretelhetők. A legtöbb évben, az őszi mediterrán anticiklon hatására, akár a túlérlett szüretelésű szőlő is szüretelhető. Ezt bizonyítják a késői szüretelésű, válogatott szüretelésű borok elterjedése a borvidéken.

Az éghajlati adottságok, valamint a löszös-homokos, alacsony mésztartalmú talajok, és a korábbiakban bemutatott hagyományos fajták termesztése együttesen eredményezik a Balatonboglári borok elegáns savstruktúrájának és zamatanyagainak kialakulását.

A Balaton északi partja felől érkező hűvösebb, északi szeleknek, valamint a Somogyi-dombság erdői felől, a nyári nappalokat követően lezúduló déli széljárásnak köszönhetően a szőlőfürtökön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető. Ezt a hatást tovább fokozza az évszázadok folyamán kialakított középmagas művelésmódok kialakulása.

A borok minőségét az az évszázadok folyamán felhalmozott szaktudás garantálja, aminek köszönhetően a borászok a vinifikáció legkritikusabb szakaszait is pontosan irányítani tudják, így garantálva a fogyasztók számára a Balatonboglári borok állandó minőségét.

4. változat,

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A VII./A./1./a) pontban leírtakkal megegyező.

b) Emberi tényezők

A VII./A./1. pontban már bemutatott emberi tényezőinek leírásán túlmenően a balatonboglári pezsgőre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A Balatonboglári borvidéken a pezsgőkészítés hagyománya több mint harminc éves múltra tekintenek vissza. A helyi termőtájban rejltő lehetőségeket jól ismerő szakembereknek köszönhetően a Balatonboglári pezsgők rövid idő alatt Magyarország egyik legismertebb eredetmegjelölésű pezsgőivé váltak.

Hamar megkezdődött a Balatonbogláron termelt pezsgők exportja is, nemcsak az akkor hagyományosnak tekinthető kelet európai piacokra, hanem több nyugati országba is. A helyi borászok hamar elsajátították a tartályban erjesztett pezsgőkészítés szakmai ismereteit. A megfelelő szőlőfajták kiválasztása (jelentős területű Chardonnay és Pinot noir ültetvények kerültek ekkortól telepítésre) és a hosszabb seprőn tartási és érlelési technológia bevezetése hamar meghozta gyümölcsét.

2. A borok leírása

Balatonboglári pezsgőkre – színüktől függetlenül –, az intenzív és komplex gyümölcsösség jellemző. Diszkrét savstruktúrája mindig üdeséget biztosít a Balatonboglári pezsgők részére.

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

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

A borvidék a Balaton Déli partján húzódik. A tó közelsége az országra jellemző kontinentális klímát jelentősen módosítja, klímája kiegyenlített, szélsőséges időjárási körülmények kialakulásának gyakorisága kisebb. A Balaton víztömegének kontinentális klímát befolyásoló hatásaként a korai fagyok kialakulásának esélyét jelentősen csökkenti. A szőlő növekedése szempontjából a tó hatására vezethető vissza, hogy a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ezen hatások összességében minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beéréséhez szükséges feltételek optimálisak, megbízhatóságot eredményeznek a borvidéken és az évjáratok közötti különbségeket is nagymértékben letompítják. Így a pezsgő készítéshez szükséges szőlő az átlagosnál korábban beszüretelhető, csökkentve a rothadásos folyamatok kialakulásának kockázatát.

A borvidéken oly jellemző pezsgők készítéséhez a meleg és hosszú nyarak megfelelő érettségi fokot biztosítanak a szőlőalapanyag számára, ugyanakkor lehetővé teszik a magas savtartalom megőrzését is a víztükör jótékony temperáló hatásának köszönhetően, ami üdeséget kölcsönöz a pezsgőnek.

A Balatonboglári pezsgők különleges savszerkezete kialakulásának egyediségét jelenti, hogy a pezsgősítéshez szükséges savstruktúra és savtartalom az alacsony mésztartalmú, löszös-homokos talajon is megmarad. A Balaton közelsége, valamint a speciális talajviszonyok együttesének hatása, hogy a Balatonboglár lehatárolt termőterületen termesztett szőlőkből készült pezsgők savstruktúrája diszkréten köszön vissza a Balatonboglári pezsgőben.

Az ültetvények folyamatos átszellőzését biztosítja az állandó É-ÉNy-i uralkodó szélirány, amely a Balaton nyílt vízfelülete fölött áthaladva szabadon áramlik be a déli part lankás dombjain elterülő ültetvényekre., amelyek a környezet hőmérsékletére hűlnek vissza. A borvidék e különleges adottságai az élénk, ugyanakkor finom, lekerekedett savtartalmú, gyümölcsillatú, könnyed, elegáns alapborok készítését teszik lehetővé, amelyeket az itt élő szakemberek több mint negyed évszázados tapasztalatának köszönhetően a pezsgősítés folyamata alatt is meg tudnak őrizni.

C. MINŐSÉGI PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A VII./A./1./a) pontban leírtakkal megegyező.

b) Emberi tényezők

A VII./A./1. pontban már bemutatott emberi tényezőinek leírásán túlmenően a balatonboglári minőségi pezsgőre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A pezsgőkészítés során szerzett tapasztalatok alapján a balatonboglári szakemberek előtt világossá vált, hogy a Balatonboglári pezsgő készítésére szánt alapborok a pezsgő készítésénél előírt minimális érlelési időnél hosszabb érlelést is lehetővé tesznek. Ennek meghosszabbításával egy magasabb minőségű, finomabb gyöngyözésű, eltérő illatstruktúrájú minőségi pezsgő állítható elő. A Balatonboglári minőségi pezsgő megjelenését követően a piaci és fogyasztói siker sem váratott magára: a magyar és külföldi fogyasztók között a Balatonboglári minőségi pezsgő rövid időn belül az egyik legkedveltebb magyar minőségi pezsgő lett.

Az érlelési idő meghosszabbítása mellett fontos kiemelni azt a technológiai és szemléletbeli fejlődést, ami a helyi pezsgőállítókat jellemezte az elmúlt évtizedek folyamán. A nagy gazdasági és politikai változások ellenére a minőség iránti töretlen elkötelezettségük manifesztálódott abban, amikor bevezették a piacra a kizárólag tradicionális eljárással készíthető Balatonboglári termelői minőségi pezsgőt, melyet a normál Balatonboglári minőségi pezsgőnél szigorúbb feltételek mellett (hosszabb érlelési idő stb.) engedélyeznek előállítani.

2. A borok leírása

Színvilága a Balatonboglári pezsgőével megegyezik, de a hosszabb érlelés következtében a mélyebb színárnyalatok ragyogó csillogása uralja a pezsgőket. A termőtájról jellemző üde, gyümölcsös illatok mellett az érlelésből származó kekszes, autolízises illatjegyek dominálják a Balatonboglári minőségi pezsgőt. Ízében a lekerekedett üde savak mellett a fő hangsúly a lekerekedett, vajjas ízjegyeken alapszik.

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

A vegetációs időszakban lehulló nagy mennyiségű csapadéknak, valamint a mélységi, jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a pezsgőben tehát a vegetális és füledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A borvidék a Balaton Déli partján húzódik. A tó közelsége az országra jellemző kontinentális klímát jelentősen módosítja, klímája kiegyenlített, szélsőséges időjárási körülmények kialakulásának gyakorisága kisebb. A Balaton víztömegének kontinentális klímát befolyásoló hatásaként a korai fagyok kialakulásának esélyét jelentősen csökkenti. A szőlő

növekedése szempontjából a tó hatására vezethető vissza, hogy a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ezen hatások összességében minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beéréséhez szükséges feltételek optimálisak, megbízhatóságot eredményeznek a borvidéken és az évjáratok közötti különbségeket is nagymértékben letompítják.

A minőségi pezsgő készítéséhez szükséges szőlő az átlagosnál korábban beszüretelhető, csökkentve a rothadásos folyamatok kialakulásának kockázatát.

A minőségi pezsgők készítéséhez a meleg és hosszú nyarak megfelelő érettségi fokot biztosítanak a szőlőalapanyag számára, ugyanakkor lehetővé teszik a magas savtartalom megőrzését is a víztükör jótékony temperáló hatásának köszönhetően, ami üdeséget kölcsönöz a minőségi pezsgőknek.

A Balatonboglári minőségi pezsgő karakterének kialakulását jelentősen befolyásolja a hosszabb érlelési idő, amely idő alatt a minőségi pezsgő szénsav buborékjai olvadékony, apró gyöngyfűzér szerű szénsav gyöngyöt alkotnak, ízében pedig az érlelésnek köszönhetően a vajjas, kekszes ízjegyek kialakulását eredményezik. A Balaton közelsége, valamint a speciális talajviszonyok együttesének hatására kialakuló savstruktúrának köszönhetően a Balatonboglár lehatárolt termőterületen termesztett szőlőkből készült minőségi pezsgőkben a második fermentáció alatt kialakult ízjegyek ellenére a minőségi pezsgőknek az üdesége továbbra is megmarad. Színében ugyanakkor a markánsabb színjegyek uralják a Balatonboglári pezsgőknél leírt üde színeket.

Az ültetvények folyamatos átszellőzését biztosítja az állandó É-ÉNy-i uralkodó szélirány, amely a Balaton nyílt vízfelülete fölött áthaladva szabadon áramlik be a déli part lankás dombjain elterülő ültetvényekre, az átlagosnál alacsonyabb hőmérsékletre hűti vissza az ültetvényeket. A borvidék e különleges adottságai az élénk, ugyanakkor finom, lekerekedett savtartalmú, gyümölcsillatú, könnyed, elegáns alapborok készítését teszik lehetővé, amelyeket az itt élő szakemberek több mint negyed évszázados tapasztalatának köszönhetően a pezsgősítés folyamata alatt is meg tudnak őrizni.

D. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A VII./A./1. pontban és a A VII./B./1. pontban leírtakat kiegészítve elmondható, hogy Balatonboglár lehatárolt termőterületen az aromatikus fajták termesztése, ezen belül a Rizlingszilváni (Müller Thurgau), Irsai Olivér, Muskotály fajtakör, Cserszegi fűszeres hosszú évtizedes hagyománnyal rendelkezik, melyek aromastruktúrája és savszerkezete különleges minőségű, muskotály pezsgő és muskotály minőségi pezsgő előállítását alapozták meg.

b) Emberi tényezők

A borvidéken élő szakemberek által a pezsgőkészítés folyamán felhalmozott tapasztalataikra alapozva a borászok figyelme fokozatosan ezen aromatikus fajták felé fordult. A helyi aromatikus fajták egyedülálló, komplex aromastruktúrájából kiindulva olyan pezsgőkészítési eljárás kidolgozására tettek kísérletet, amivel a borvidéken termesztett szőlő primer aromáit a legnagyobb mértékben meg tudták őrizni. Így alakult ki a Balatonboglári borvidéken immár több évtizedes múltra visszatekintő illatos minőségi pezsgő előállítása, ami a mustból történő közvetlen erjesztést jelenti.

2. A borok leírása

Színe az ezüstös halvány sárgától a szalmasárgáig terjedhet. Illatában és ízében az illatos szőlőfajtára jellemző virágos, gyümölcsös primer jegyek dominálnak. Ízében a közepes savtartalom megfelelő frissességet biztosít a maradék cukortartalom és a fehér húsú gyümölcsöket idéző zamatok mellé.

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

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

A borvidék a Balaton Déli partján húzódik. A tó közelsége az országra jellemző kontinentális klímát jelentősen módosítja, klímája kiegyenlített, szélsőséges időjárási körülmények kialakulásának gyakorisága kisebb. A Balaton víztömegének kontinentális klímát befolyásoló hatásaként a korai fagyok kialakulásának esélyét jelentősen csökkenti. A szőlő növekedése szempontjából a tó hatására vezethető vissza, hogy a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ezen hatások összességében minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beéréséhez szükséges feltételek optimálisak, megbízhatóságot eredményeznek a borvidéken és az évszaktok közötti különbségeket is nagymértékben letompítják. A minőségi pezsgő készítéshez szükséges szőlő az átlagosnál korábban beszüretelhető, csökkentve a rothadásos folyamatok kialakulásának kockázatát.

4. változat,

Az illatos minőségi pezsgők készítéséhez a meleg és hosszú nyarak megfelelő érettségi fokot biztosítanak a szőlőalapanyag számára, ugyanakkor lehetővé teszik a magas savtartalom megőrzését is a víztükör jótékony temperáló hatásának köszönhetően, ami üdeséget kölcsönöz a minőségi pezsgőknek.

A Balatonboglári illatos minőségi pezsgő ezüstös csillogása a megfelelő technológiai érettségen szüretelt helyi aromatikus fajtákra, valamint a helyi szakemberek szaktudására vezethető vissza: az egy folyamatban történő pezsgősítés során a Balatonboglári illatos minőségi pezsgőben a szőlőlére jellemző ezüstös csillogás.

Illatkarakterében a helyi borokra jellemző gyümölcsös jegyek, az úgynevezett primer aromák dominanciája meghatározó, hiszen a fermentáció és a seprőn tartás időszaka alatt a reduktív környezetben ezen aromákat nagy biztonsággal őrzik meg a helyi szakemberek. Az itt termesztett helyi és világfajtáknak kialakult fajtaszerkezetéből adódóan, a Balatonboglári illatos minőségi pezsgő aromastruktúrája nem tolakodó. A Balaton temperáló hatásának köszönhetően az illataromák a legnagyobb nyári melegben sem degradálódnak a szőlőfürtön. Így az intenzív gyümölcsösség mellett egy légies könnyedség is jellemző a Balatonboglári illatos minőségi pezsgőre.

A Balaton tó közelségének pozitív hatását fokozza a középmagas és alacsony művelési formákon művelt ültetvények folyamatos átszellőzését biztosító É-ÉNy-i uralkodó szélirány, amely a Balaton nyílt vízfelülete fölött áthaladva szabadon áramlik be a déli part lankás dombjain elterülő ültetvényekre, és az átlagosnál alacsonyabb hőmérsékletre hűti vissza az ültetvényeket.

A Balaton közelsége, valamint a speciális talajviszonyok együttesének hatására kialakuló savstruktúrának köszönhetően a Balatonboglár lehatárolt termőterületen termesztett szőlőkből készült illatos minőségi pezsgőkben az aromatikusan ízjegyek ellenére az illatos minőségi pezsgő üdesége továbbra is megmarad.

E. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A VII./A./1./a) pontban leírtakkal megegyező.

b) Emberi tényezők

A VII./A./1. pontban bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A Balatonboglári borvidéken a bor termékkategóriát követően a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor volt az első új termékkategória, amely sikeresen bevezetésre került a hazai és nemzetközi piacon.

Gazdasági sikerét alapvetően az itt élő szőlőtermelők és borászok szakmai tudása biztosítja. A Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor alapvetően a helyi aromatikus fajtákból készül, melyet a technológiai érettség előtti pillanatban szüretelnek. A borászati feldolgozás folyamán a borászok így jobban meg tudják őrizni a szőlő természetes primer aromáit.

2. A borok leírása

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

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

A vegetációs időszakban lehulló nagy mennyiségű csapadéknak, valamint a mélységi, jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes. Ez a természeti adottság különösen fontos a Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor esetében, hiszen az előbb említett kellemetlen illatjegyek a termékben lévő szén-dioxid hatására felerősödnek a termékben. A Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor érlelési-időtől mentes előállítás módjából adódóan másodlagos, az érlelésből származó illatjegyek nem alakulnak ki.

A borvidék a Balaton Déli partján húzódik. A tó közelsége az országra jellemző kontinentális klímát jelentősen módosítja, klímája kiegyenlített, szélsőséges időjárási körülmények kialakulásának gyakorisága kisebb. A Balaton víztömegének kontinentális klímát befolyásoló hatásaként a korai fagyok kialakulásának esélyét jelentősen csökkenti. A szőlő növekedése szempontjából a tó hatására vezethető vissza, hogy a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ezen hatások összességében minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beéréséhez szükséges feltételek optimálisak, megbízhatóságot eredményeznek a borvidéken és az évszázadok közötti különbségeket is nagymértékben letompítják. A szén-dioxid hozzáadásával

4. változat,

készült gyöngyözőbor készítéshez szükséges szőlő az átlagosnál korábban beszüretelhető, csökkentve a rothadásos folyamatok kialakulásának kockázatát.

A Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor készítéséhez a meleg és hosszú nyarak megfelelő érettségi fokot biztosítanak a szőlőalapanyag számára, ugyanakkor lehetővé teszik a magas savtartalom megőrzését is a víztükör jótékony temperáló hatásának köszönhetően, ami üdeséget kölcsönöz a terméknek.

A Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor csillogása a megfelelő technológiai érettségen szüretelt helyi aromatikus fajtákra, valamint a helyi szakemberek szaktudására vezethető vissza.

A Balaton temperáló hatásának köszönhetően az illataromák a legnagyobb nyári melegben sem degradálódnak a szőlőfürtön. Így az intenzív gyümölcsösség mellett egy légies könnyedség is jellemző a Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra. Ezt a hatást fokozzák a középmagas és alacsony művelési formákon művelt ültetvények folyamatos átszellőzését biztosító É-ÉNy-i uralkodó szélirány, amely a Balaton nyílt vízfelülete fölött áthaladva szabadon áramlik be a déli part lankás dombjain elterülő ültetvényekre, és az átlagosnál alacsonyabb hőmérsékletre hűti vissza az ültetvényeket. A feldolgozás folyamán az idegen eredetű szén-dioxid részben vagy teljes egészében való hozzáadásával a borászok még jobban meg tudják őrizni a termék primer aromáit, hiszen a második fermentáció illatjegyei csak erősen korlátozva jelennek meg a Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor illatstruktúrájában.

A Balaton közelsége, valamint a speciális talajviszonyok együttesének hatására kialakuló savstruktúrájának köszönhetően a Balatonboglár lehatárolt termőterületen termesztett szőlőkből készült szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor üdesége és frissessége továbbra is megmarad.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) Balatonboglári borászati termékeken a fajta és azoknak, a borkészítésre alkalmas szőlőfajták osztályba sorolásáról szóló 98/2009. (VIII. 30.) FVM rendelet 1. számú mellékletében meghatározott szinonimáinak feltüntetése valamennyi termékkategória esetében engedélyezett az alábbi korlátozásokkal és kiegészítésekkel:
 - i) Balatonboglári minőségi pezsgő esetében a fajta feltüntetése a blanc de blanc és blanc de noir kifejezések használata esetén nem megengedett.
 - ii) A Szürkebarát, Pinot blanc és Pinot noir fajtákból készült Balatonboglári minőségi pezsgőkön a fajta neve helyettesíthető a „Pinot” szinonimával.
- b) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- c) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- d) A Küvé vagy cuvée bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni.
- e) A Balatonboglári borászati termék címkéjén a „Balaton borrhéjő” illetve „Balatoni Borrhéjő” kifejezés feltüntethető.
- f) Balatonboglári minőségi termelői pezsgő címkéjén kötelező jelölni a gazdaságot és a szőlőfajtát.
- g) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:
 - i) körzet: Dél-Balaton (Andocs, Balatonboglár, Balatonlelle, Balatonendréd, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszárszó, Balatonszemes, [Balatonújlak](#), Gyugy, Karád, Kőröshegy, Kötcse, Látrány, Lengyeltóti, Ordacsehi, [Siójut](#), Somogytúr, Szólád, Szőlőgyörök, Visz, Zamárdi, Balatonberény, Balatonkeresztúr, Marcali, Kéthely, Somogysámson, Hollád, [Táska](#), Teleki települések)
 - ii) települések: Andocs, Balatonlelle, Balatonendréd, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszárszó, Balatonszemes, [Balatonújlak](#), Gyugy, Karád, Kőröshegy, Kötcse, Látrány, Lengyeltóti, Ordacsehi, Somogytúr, Szólád, Szőlőgyörök, Visz, Zamárdi, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Kercseliget, Mosdós, Nagyberki, [Nagyszakácsi](#), [Siójut](#), Szabadi, Csoma, Balatonberény, Balatonkeresztúr, Böhönye, Csurgó, Hollád, Kéthely, Marcali, Somogysámson, Somogyzsitfa, [Tapsony](#), [Táska](#), Teleki.
 - iii) dűlők:
 - Balatonboglár: Bánom-hegy, Bor-szérű, Botné, Dénesmajor, János-hegy, Kokas-hegy, Laki-tető, Púpos, Rekesz, Rokkant, Rózsapuszta, Vitéz, Landord, Matacs
 - Balatonlelle: Álgya, Farkastanya, Illés-tető, Kis-hegy, Berki-dűlő, Rád, Rózsapuszta, Tót-hegy, Várszó, Magyal, Hosszú-dűlő
 - Balatonberény: Bokros
 - Balatonkeresztúr: Bokros
 - Csurgó: Öreg-hegy, Új-hegy, Kecske-hát, Kökényesi-dűlő
 - Kéthely: Baglas-hegy, Lóki, Meleg-oldal, Pap-föld, Sári-hegy, Tavaszi-föld, Vári-dűlő, Baja
 - Balatonszabadi: Öreg-hegy, Meleg-oldal, Pusztatorony

- Kőröshegy: Somos, Cseréd-alja, Mogyoród-tető, Pap-útja, Tekenyős, Kis-hegy, Boroc-hegy, Borkút, Öreg-hegy, Tekenyős
 - Zamárdi: Tóközi-szőlők, Sáfránykert, Kőhegy
 - Kötcse: Bókavölgy, Csillagói-hegy, Fáncsi-hegy, Öreg-hegy, Új-hegy
 - Szőlád: Gömböc-hegy
 - Lengyeltóti: Mohácsi-hegy
 - Visz: Csirip-tető
 - Gyugy: Gesztenyés
 - Szőlősgyörök: Banyászó, Landord, Páskom, Sínai hegy, Új-hegy, Rekesz
- iv) Kisebb földrajzi egység nevét tartalmazó védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt Balatonboglári bor esetében nem kell alkalmazni a település- és dűlőfeltüntetés általános szabályait.
- v) A dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett Balatonboglári bor készítése esetén azon szőlőültetvények termése használható fel, melynek termésmennyisége kézi szüret esetén legfeljebb 11 t/ha, gépi szüret esetén legfeljebb 10,5 t/ha, ami legfeljebb 80 hl/ha seprős újborknak felel meg.
- vi) Településfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlőnek legalább 85%-ának, dűlőfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlő legalább 95 %-ának az adott egységből kell származnia.
- h) feltüntethető szabályozott kifejezések:

A. BOR

Bortípus	„barrique” „barrique- ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique- ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	Első szüret vagy virgin vintage	Újbor vagy primőr	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült bor	Jégbor	Muskotály	Muzeális bor	Siller	Késői szüretelésű bor	Palackban erjesztett	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer	Blanc de blanc	Blanc de noir	Nyerspezsgő	Termőhelyen palackozva	Termelői palackozás	Pincészetekben palackozva	Cuvée vagy küvé
1. Fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	-	-	-	-	-	+	+	+	+
2. Rozé	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+
3. Vörös	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	-	-	-	-	-	+	+	+	+

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

4. változat,

a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

B. PEZSGŐ

	Bortípus	„barrique” „barrique- ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique- ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	Első szüret vagy virgin vintage	Újbor vagy primőr	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült bor	Jégbor	Muskotály	Muzeális bor	Siller	Késői szüretelésű bor	Palackban erjesztett	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer	Blanc de blanc	Blanc de noir	Nyerspezsgő	Termőhelyen palackozva	Termelői palackozás	Pincészetekben palackozva	Cuvée vagy küvé
1.	Fehér	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	+	+	-	-	-	-	+	+	+
2.	Rozé	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	+	+	+
3.	Vörös	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	+	+	+
4.	Fehér termelői	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	+	+	+	+	-	+	+	+
5.	Rozé termelői	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	+	+	+
6.	Vörös termelői	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	+	+	+

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

C. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	„barrique” „barrique- ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique- ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	Első szüret vagy virgin vintage	Újbor vagy primőr	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült bor	Jégbor	Muskotály	Muzeális bor	Siller	Késői szüretelésű bor	Palackban erjesztett	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer	Blanc de blanc	Blanc de noir	Nyerspezsgő	Termőhelyen palackozva	Termelői palackozás	Pincészetekben palackozva	Cuvée vagy küvé
1.	Fehér	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	+	+	+	+	+	-	+	+	+
2.	Rozé	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	+	-	+	+	+
3.	Vörös	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	+	-	+	+	+
4.	Fehér termelői	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	+	+	+	+	-	+	+	+
5.	Rozé termelői	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	+	+	+
6.	Vörös termelői	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	+	+	+

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

4. változat,

a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

D. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	„barrique” „barrique- ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique- ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	Első szüret vagy virgin vintage	Újbor vagy primőr	Szüretlen	Tüppedt szőlőből készült bor	Jégbor	Muskotály	Muzeális bor	Siller	Késői szüretelésű bor	Palackban erjesztett	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer	Blanc de blanc	Blanc de noir	Nyerspezsgő	Termőhelyen palackozva	Termelői palackozás	Pincészetkezelésben palackozva	Cuvée vagy küvé
1.	Illatos minőségi pezsgő	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+

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

E. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	„barrique” „barrique- ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique- ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	Első szüret vagy virgin vintage	Újbor vagy primőr	Szüretlen	Tüppedt szőlőből készült bor	Jégbor	Muskotály	Muzeális bor	Siller	Késői szüretelésű bor	Palackban erjesztett	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer	Blanc de blanc	Blanc de noir	Nyerspezsgő	Termőhelyen palackozva	Termelői palackozás	Pincészetkezelésben palackozva	Cuvée vagy küvé
1.	Fehér	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+
2.	Rozé	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+
3.	Vörös	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+

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

i) a h) pontban felsorolt kifejezések feltüntetésének jogszabályokban foglaltaknál szigorúbb feltételei:

- i) Válogatott szüretelésű bor:
 - csak kézzel lehet szüretelni
 - bor édesítése tilos
- ii) Késői szüretelésű bor:
 - csak kézzel lehet szüretelni
 - bor édesítése tilos

4. változat,

a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

- iii) Töppedt szőlőből készült bor:
 - csak kézzel lehet szüretelni
 - bor édesítése tilos
- iv) Jégbor:
 - csak kézzel lehet szüretelni
 - bor édesítése tilos

2. A kiszerezésre vonatkozó szabályok:

- a) Dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett Balatonboglári borok csak üvegpalackban hozhatók forgalomba.
- b) Fehér minőségi termelői pezsgő, rozé minőségi termelői pezsgő, valamint vörös minőségi termelői pezsgő zárása kizárólag parafa dugóval, annak rögzítése pedig pezsgős drótkosárral lehetséges.

3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: [Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága](#)

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások:
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - iv) pincekönyv;
 - v) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- b) Bejelentések
 - i) Termelési szándék bejelentése: a Balatonboglár oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő e szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.
 - ii) Dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett borok termelésének bejelentése: Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett Balatonboglári bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybíróknak, a szüretet megelőző március 15-ig bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő másképpen nem nyilatkozik.

5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

- a) bor, minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: Zala megye Veszprém megye, Fejér megye, Tolna megye és Baranya megye
- b) pezsgő: az a) pontban foglaltak, valamint Budapest - XXII. kerület, Budafok

6. Édesítésre vonatkozó szabályok:

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

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346 09 30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@nebih.gov.hu

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

(2) Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@mgszh.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

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

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@mgszh.gov.hu

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: +36 32 521 500
Fax: +36 32 521 524
e-mail: nograd@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

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

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

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

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

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

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek analitikai 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

Nyomon követési pontok	Nyomon követés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	Hegyír elektronikus adatlap	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
II. Évjaratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			

4. változat,

a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa,</p>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója