

A
PANNON
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

3. változat,

amely a 2020. 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	7
V. MAXIMÁLIS HOZAM	8
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	9
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	10
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	14
IX. ELLENŐRZÉS.....	16
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	20

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
cím: 7150 Bonyhád, Zrínyi Miklós utca 3.
e-mail cím: tolnaiborvidek@gmail.com

I. NÉV

Pannon
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA**II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor****Pannon bor bortípusai:**

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

II/1A. Analitikai előírások

	Borászati termék	Összes alkoholtartalom % vol minimum	Összes sav minimum g/l	Tényleges alkoholtartalom minimum % vol	Illósav maximum g/l	Összes kénessav (SO ₂) mg/l maximum
1.	fehérbor	9.0	4.5	9.0	1,08	*
2.	rozébor	9,0	4,5	9,0	1,08	*
3.	vörösbor	9,0	4,5	9,0	1,2	*

A *-al jelölt esetekben a hatályos jogszabályok szerint kell eljárni.

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	<i>bortípus</i>	<i>érzékszervi jellemzők</i>
1.	<i>fehér</i>	<i>Zöldes fehértől, sárgászöldön keresztül egészen az arany színig a fajtára és az előállítás módjára jellemző a szín jellemzi. Illatában a visszafogott diszkrétától az illatos fajtákra jellemző nagyon intenzív illatok is megtalálhatók. A Pannon fehérborra jellemző az összetett savtartalom. A gyümölcsös íz és a harmónia minden itt készült borban felfedezhető.</i>
2.	<i>rozé</i>	<i>A hagymahéj színtől a bászároszszínűen át a szamócaszínig sokféle árnyalat fellelhető. Illatában a fajtára jellemző illatokat találunk, amit a bor előállítási technológia minden esetben igyekszik megőrizni. Savérzete elegáns, nem túl magas savtartalommal, ami jól jellemzi a Pannon rozét.</i>
3.	<i>vörös</i>	<i>Színe a pirostól a rubin, bíborvörösön át az egészen sötét mélyvörös, szinte feketéig minden színárnyalatban előfordulhat a fajta és az előállítás módjától függően. Illatára a gyümölcsösség, főként a piros bogyós gyümölcsök jellemzőek. A finom és az erőteljesebb hordós érlelésből származó illatok és ízek is felfedezhetők. A Pannon vörösborok tüzesek, lekerekedett savúak, tanninban gazdagok.</i>

II/2 Szőlőből készült termékek kategóriái: PEZSGÓ

bortípus: fehér, rozé, vörös

II/2A. Analitikai előírások

	Típus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális kénssav [mg/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	fehér	9	9	4-10	1,08	*	**	min. 3,5 bar
2.	rozé	9	9	4-10	1,08	*	**	min. 3,5 bar
3.	vörös	9	9	4-10	1,08	*	**	min. 3,5 bar

* a vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

** a Bizottság 607/2009/EK rendelet XIV. melléklet A táblázata szerint

II/2B. Érzékszervi jellemzők

	Típus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Színe a halvány sárgától az aranysárgáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal. A második alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.
2.	rozé	Színe a világos hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Ízében és illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, amihez kellemes savegyensúly társul.
3.	vörös	Színe a rubintól a mélyvörösig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal.

II/3. Szőlőből készült termékek kategóriái: SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

bortípus: fehér, rozé, vörös

II/3A. Analitikai előírások

	Típus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális kénessav [mg/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	fehér	9	9	4-10	1,08	*	**	1-2,5 bar
2.	rozé	9	9	4-10	1,08	*	**	1-2,5 bar
3.	vörös	9	9	4-10	1,08	*	**	1-2,5 bar

* a hatályos jogszabályoknak megfelelően

** a Bizottság 607/2009/EK rendelet XIV. melléklet B táblázata szerint

II/3B. Érzékszervi jellemzők

	Típus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Színe a zöldesfehértől az aranyárga színig terjedhet, minden esetben gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek.
2.	rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek.
3.	vörös	Színe a pirostól a rubinon, és a bíborvörösön át a mélyvörösre terjedhet, minden esetben a fajtára jellemző gyümölcsös illat és íz jellemzi.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A szőlő művelésmódja, térállása:

A 2009. július 31-e előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borászati termék a 2035/2036-os borpiaci évig.

Új ültetvényekre vonatkozó szabályok:

A 2009. augusztus 1-e után létesített ültetvények esetében:

- A tőkehelyek száma nem lehet alacsonyabb, mint 3300 db/ha.
- A kialakítható sortávolság nem lehet kevesebb, mint 2 méter, illetve több mint 3,5 méter,
- A kialakítható tőtávolság nem lehet kevesebb, mint 0,6 méter, illetve több mint 1,2 méter,
- az egyes függöny művelésmód kivételével valamennyi művelésmód engedélyezett.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, **Magyarszék**, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárád, Olasz, Szajk, Szederkény, **Somberek**, Versend

Alsónána, Alsónyék, Bata, Bátaszék, Decs, Hanc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba.

Aparhant, Bataapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcske, **Cikó**, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, **Füged**, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kísszékely, Kíssveike, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, , Mezőkomárom, Mórág, Mócsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, **Németkér**, Ozora, Paks, **Pálfa**, **Pári**, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Závod,

Bíse, Csarnóta, Dióviszló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd
borvidéki települések I. és II. szőlő termőhelyi kataszterében sorolt területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

Pannon borászati termék előállítása esetén azon a lehatárolt termőhelyen lévő szőlőültetvények termése használható fel, melynek termésmennyisége legfeljebb **14 t/ha** szőlőből nyer legfeljebb **100 hl/ha** seprős újbor.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	borászati termék	engedélyezett szőlőfajta
1.	fehérbor	Chardonnay, Cifandli, Csomorika, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Hárslevelű, Furmint Irsai Olivér, Juhfark, Kadarka, Karát, Királyleányka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Traminer, Viognier, Zefir, Zenit, Zöld szagos, Zöld szilváni, Zöld veltelini
2.	rozébor	Blauburger, Blauer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Hambugi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Malbec, Menoire, Merlot, Mészikadar, Pinot noir, Rubintos, Syrah, Zweigelt
3.	vörösbor	Alibernet, Biborkadarka, Blauburger, Blauer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Hambugi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Malbec, Menoire, Merlot, Mészikadar, Pinot noir, Rubintos, Sagrantino, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt
4.	fehér szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Traminer, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
5.	rozé szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Traminer, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
6.	vörös szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	Blauburger, Blauer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Hambugi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Rubintos, Syrah, Zweigelt
7.	fehér pezsgő	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Traminer, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
8.	rozé pezsgő	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Traminer, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
9.	vörös pezsgő	Blauburger, Blauer frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Hambugi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Rubintos, Syrah, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

VII/A Bor

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők

A Pannon borrhégy, a Duna, a Dráva és a Balaton által határolt dombvidéken és a közülük kiemelkedő Villányi-hegység illetve a Mecsek déli oldalain négy borvidéket foglal magába. A Pécsi, a Villányi, a Szekszárdi a Tolnai borvidéket.

A tagolt felszínnek köszönhető a táj mikroklímája változatos. A tolnai és a baranyai dombvidék alapkőzete agyagos, homokos üledéktalaj, amit lösz és vályog borít. Sok helyen lösz és vályogtalaj fedi a Villányi hegység és a Mecsek mészkőtömbjeit is.

Talaját tekintve a Pannon borrhégy a szőlőtermesztés számára nagyon kedvező.

Az éghajlata kontinentális, amit délről bejövő mediterrán hatások nagymértékben befolyásolnak.

Az évi átlaghőmérséklet 10-12 °C, a napsütéses órák száma éves átlagban meghaladja 2000 órát, a csapadék mennyisége néhány kivételtől eltekintve 600 mm körül alakul.

Éghajlata és időjárása mind a fehér, mind a kékszőlő termesztéséhez kiválóan alkalmas.

Emberi tényező:

Területe Magyarország egyik legrégebbi bortermelő vidéke. Először a kelták, majd a rómaiak honosították meg hazánk területén, így Pannóniában a szőlőtermesztést. Az előkerült leletek is alátámasztják a bortermelés jelentőségét ezen a területen.

A szőlőműveléshez és bortermeléshez kitűnő alapot nyújtó természeti adottságokat megfigyelték az itt élő emberek már ezekben a korokban is. A kora középkortól kezdődően több írásos emlék számol be az itt készült borokról. Az Árpádkorban a szép számmal alapított apátságok mindegyikében megtalálhatjuk a jól művelt szőlőket.

A szőlőkultúra virágzását csak a török háborúk akadályozták, mintegy 150 évig.

A XVIII. században a borrhégy területére települt németek tovább fejlesztették a helyi borkultúrát. Az ekkor betelepülő rácok pedig elterjesztették a Kadarka termesztését, amelyből új eljárással, héjon erjesztéssel készítettek vörösbort.

A XVIII. századi újra telepítések idején vált meghatározóvá a több tucat termesztett fajta közül két vörösbort adó szőlőfajta a törökök elől menekülő rácok által a Balkánról hozott Kadarka és a német telepesek által Villányban meghonosított, állítólag portugál eredetű Kékoportó. A régió inkább vörösborairól ismert, de a siklósi, valamint a tolnai és mecseki területeken fehér fajták voltak többségben: Olaszrizling, Hárslevelű, Círfandli és a Furmint.

A Kadarkával meghonosodott a balkáni eredetű vörösbort készítése is. A megtaposott kékszőlőt Szekszárdon a szőlőben álló tanyán Villányban a falu határában lévő pincesoron épült préházban nagyméretű fakádakban erjesztették. Az erjedés befejeződése után a törkölykalap tetejét sárral betapasztották és egy hónapig így érlelték. Ezután kerültek a borok a hordókba. A Dél-Dunántúlon készítettek sillernek vagy fuchslinak nevezett rövidebb héjon áztatással világosabb, piros színű, kellemes friss ízű borokat is.

A Pannon Borrégió területén vörös és fehér borokat is termelnek, de a hangsúly a vörösborok felé tolódott el napjainkra. A XX. század elején még a Kadarka és a Kékoportó volt a vörösborok alapja, az elmúlt évtizedekben a Kadarkát felváltotta a Kékfrankos és tért hódítottak a nemzetközi fajták: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot. Ez utóbbiakból sokszor új fahordóban érlelt bordói típusú cuveé borok készülnek. A fehér fajták közül az Olaszrizling, a Hárslevelű, a Rajnai rizling és a Chardonnay a meghatározó.

2. A borok leírása

A Pannon borrégió borairól általánosan elmondható, hogy mediterrán típusúak. Illatuk, ízük a fatára jellemző, erősen gyümölcsös jellegű, amellet általában nagy testű borok. Az alkoholtól tüzesek, a borban a savak lekerekedettek, érett bársonyos tanninokat tartalmaznak. Piacuk nemcsak Magyarország, hanem az Európai Unió többi országa is, sőt az USA is.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Pannon borrégió mediterrán hatásokkal kiegészülő kontinentális éghajlatának köszönhetően, a Pannon borok alapvetően mediterrán típusúak, továbbá jellemző rájuk az összetett, elegáns savtartalom. A tolnai és baranyai dombság üledékes talajának köszönhetően a régió borainak ízében a gyümölcsösség az uralkodó. A magas napsütéses órák számának és a viszonylag alacsony éves csapadékmennyiségnek köszönhetően a régió borai jellemzően, nagytestűek, tüzesek. A természeti adottságok miatt a Pannon rozé- és a vörösborok bársonyos érzetű tanninokat tartalmaznak.

A mediterrán hatásnak köszönhetően a régió szőlő- és bortermelői a késői érésű fehér és vörösbor-szőlőfajtákat (pl.: Olaszrizling, Furmint, Cabernet franc, Cabernet sauvignon) is érett állapotban, magas cukortartalommal tudják betakarítani.

A gyakran kedvező őszi időjárási körülmények hatására, akár töppedt és túlérlett szüretelésű szőlő is betakarítható. Ezt bizonyítják a késői szüretelésű, válogatott szüretelésű és töppedt szőlőből készült borok elterjedése a régióban. E különleges minőségű borokban ötvöződik a régió borászainak évszázadok alatt felhalmozott, generációról generációra öröklődő szakmai tudása a természeti adottságokkal és a helyi fajtákban rejlő termelési potenciállal.

A Pannon borrégió területén élő emberek magukban hordozzák az évszázados szőlőtermesztés ismereteit és szeretetét. A Pannon borrégió területére betelepülő sváb emberek a mai szőlőtermesztés és borkészítés alapjait teremtették meg. A kilencvenes évek elején alapított családi borászatok új alapokra helyezték a borkészítést, és magasabb minőségű termékeket tudtak előállítani, aminek piacát is megtalálták.

VII/B Széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

A boroknál már bemutatott természeti és emberi tényezők leírásán túlmenően a Pannon széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra az alábbi tulajdonságok érvényesek

Emberi tényezők:

A Pannon borrégió esetében viszonylag új termék kategóriának számít a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, amelyet a pezsgő alapbor készítéshez hagyományosan

itt termelt szőlőből kezdtek készíteni a régiói termelői és sikeresen hozták forgalomba a hazai piacon.

A termék piaci és gazdasági sikere alapvetően az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának és ismertségének köszönhető. A Pannon szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor jellemzően az itt termesztett fajtákból készül, melyet a szüreti időpont olyan megválasztásával érnek el, hogy a feldolgozás során a szőlő természetes, elsődleges íz és zamatanyagai megőrizhetők legyenek, amelyet a palackozás előtti szén-dioxiddal történő dúsítás még inkább kiemel.

2. A borok leírása

A Pannon szén-dioxid hozzáadásával készült fehér, rozé és gyöngyözőborok harmonikus savtartalommal, frissességgel, üde, komplex gyümölcsös aromákkal jellemezhetőek.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A régió Magyarország négy déli borvidékét fogja össze. A helyi éghajlatot a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. Magyarországon itt köszönt be először a tavasz és a napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképesseggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához, ami különösen fontos tényező a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok esetében, mivel a borban nem jelennek meg vegetális, fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak, amelyeket a borban jelenlévő szén-dioxid kiemelne.

A szőlőültetvények elhelyezkedése, a mediterrán jellegű klimatikus adottságok, a meszes-lössös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok valamint a termőhelynek leginkább megfelelő fajták együtt adják a termék egyedi jellegét, ami a komplex gyümölcsös illat és zamatanyagok, üde jelleg és elegáns savtartalom formájában nyilvánul meg.

VII/C Pezsgő

A boroknál már bemutatott természeti és emberi tényezők leírásán túlmenően a Pannon pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek

Emberi tényezők:

A Pannon borrégióban a pezsgőgyártás 100 éves múltra tekint vissza. Az első pezsgőgyár 1912-es alapítása után készített pezsgők nagy sikerekre és országos hírnévre tettek szert.

A pezsgőkészítés hagyományait elevenítették fel a Pannon borvidék termelői, amikor újra bevezették a Pannon pezsgőt a piacra.

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

2. A borok leírása

A hosszabb érlelés következtében a fehér pezsgők színe a halvány sárgától az aransárgáig terjedhet, a rozé pezsgőké a hagymahéjtól a málna rózsaszínig, míg a vörös pezsgőké a rubintól a mélyvörösig. A Pannon pezsgők Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges intenzív gyümölcsös, illetve fűszeres (rozé, vörös) íz és zamatanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek másodlagos aromákkal. A Pannon pezsgők üde savakkal rendelkeznek.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A borrhíó Magyarország négy déli borvidékét fogja össze. A helyi éghajlatot a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. A napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképesseggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához, ami különösen fontos tényező a pezsgők esetében, mivel a borban nem jelennek meg vegetális, fűledt illatok, valamint éretlen, nyers savak, amelyeket a második alkoholos erjedésből származó szén-dioxid kiemelne.

A hosszú vegetációs időszak, a magas hőösszeg optimális körülményeket biztosít ahhoz, hogy a pezsgők alapborát adó szőlők megfelelően beérjenek és még az üde savaik is megmaradjanak.

A szőlőültetvények elhelyezkedése, a mediterrán jellegű klimatikus adottságok, a meszes-lössös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok valamint a termőhelynek leginkább megfelelő fajták együtt adják a Pannon pezsgő egyedi jellegét, ami a második alkoholos erjesztés ellenére megőrzi zamatgazdagságát, a komplex gyümölcsös, illetve fűszeres illat és zamatanyagokat, üde jellegét és elegáns savtartalmát. A tradicionális pezsgőkészítési eljárásnak megfelelő hosszabb érlelés következtében elegáns, finom másodlagos illatokkal gyarapodott pezsgők jellemzőek a borrhíóra.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII./1. Jelölési szabályok

a) A Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölés mellett nem jelölhető kisebb földrajzi egység

b) A Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyettesíthető a „Pannon bor védett eredetű” kifejezéssel.

c) A jelölés az alábbi ábrával egészíthető ki:



d) A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló kifejezések, és egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

	Siller	Késői szüretelésű	Válogatott szüretelésű	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Primőr vagy Újbor	-barrique -„barrique-ban erjesztett” vagy -„...hordóban erjesztett -„barrique-ban érlelt” vagy - -„...hordóban érlelt
fehérbor	-	+	+	+	+	+	+	+	+
rozébor	-	-	+	-	+	+	-	+	-
vörösbór	+	+	+	+	+	+	+	+	+
szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	-	-	-	+	+	-	-	-	-
pezsgő	=	=	-	+	+	-	-	-	-

Jelmagyarázat: + a kifejezés használható, - nem használható

e) Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Pannon boron feltüntethető.

f) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée, vagy házasítás kifejezéssel.

VIII./2. Kiszerezésre vonatkozó szabályok:

Valamennyi kiszerezési mód engedélyezett kivétel: a Pannon késői szüretelésű bort, Pannon válogatott szüretelésű bort, Pannon töppedt szőlőből, készült borokat csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni.

Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

VIII./3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:

Az érzékszervi minősítést végző szerv: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság.

VIII./4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

A). Nyilvántartások

Pannon borok készítése esetén a szőlőültetvényre és borászati üzemre vonatkozó különös nyilvántartások a következők:

- a) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- b) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- c) Hegyközségi Tanács/Hegyközség által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- d) pincekönyv;
- e) Szőlőterület, illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben *(továbbiakban: HEGYÍR)*, vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

B). Bejelentések

a). Termelési szándék bejelentése

Az Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő a termelés megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz a területileg illetékes hegyközségnél,

b) Kiszerezés előzetes bejelentése:

A lehatárolt területen kívüli palackozó az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék kiszerezésének megkezdése előtt legkésőbb 8 nappal köteles bejelenteni a palackozás tényét a Pannon Borrégió titkárának.

c) Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati terméket előállítani csak a Tolnai, a Szekszárdi, a Pécsi, a Villányi borvidékek, a termékleírás IV. fejezetében felsorolt, borvidéki településein engedélyezett, valamint Varsád településen.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóságok:

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

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@mgszh.gov.hu

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

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:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	Hegyír elektronikus adatlap	területileg illetékes hegyközségi tanács,
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	- Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	területileg illetékes hegyközségi tanács
Pincetechnológia	- Adminisztratív ellenőrzés: - HEGYÍR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	területileg illetékes hegyközségi tanács
II. Évjáratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szüret	- Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű - Adminisztratív ellenőrzés	- Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv - Szüreti jelentés, szőlő származási bizonyítvány kérelem	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	- Adminisztratív ellenőrzés: szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány kérelem - Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés: szőlő származási bizonyítvány	Kiadott származási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	- Adminisztratív ellenőrzés: pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	- Kiadott származási bizonyítvány - Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója területileg illetékes hegyközségi tanács

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 bor származási bizonyítvány	Kiadott borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	- Adminisztratív ellenőrzés: pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	- kiadott származási bizonyítvány - Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója területileg illetékes hegyközségi tanács
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója, valamint a Pannon borrégió titkára
III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	Szabályzat szerinti mintavétel	Mintavételi jegyzőkönyv	területileg illetékes hegyközségi tanács