

A
SÜMEG/SÜMEGI
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

2. változat

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

Tartalomjegyzék:

I. NÉV	2
II. A BOROK LEÍRÁSA	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	6
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET	8
V. MAXIMÁLIS HOZAM	9
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK	10
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	11
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK	15
IX. ELLENŐRZÉS	18
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE	19

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

cím: 8312 Balatonederics, Kossuth L. u. 72/a.

e-mail cím: palotapince@palotapince.hu

I. NÉV

Sümeg/Sümegi

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

- 1. Fehér
- 1.2. Narancsbor
- 2.3. Vörös
- 3.4. Penta fehér
- 4.5. Penta rozé
- 5.6. Penta vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkohol-tartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [mg/l]
1.	Fehér	11,34	5,0 – 11	11,34 – 15,0	1,08
2.	Narancsbor	11,34	4,0 – 11	11,0 – 15,0	1,2
3.2.	Vörös	11,34	5,0 - 11	11,34 – 15,0	1,2
4.3.	Penta fehér	12,01	6,0 – 11	12,01 – 15,0	1,08
5.4.	Penta rozé	11,34	6,0 - 11	11,34 – 15,0	1,08
6.5.	Penta vörös	12,01	6,0- 11	12,01- 15,0	1,2

Fentiekén túlmenően:

- A maximális összes kénessav tartalom az (EU) 2019/934 rendelet I. melléklet B. rész, a maximális illósav tartalom és az (EU) 2019/934 rendelet I. melléklet C. rész szerint, az összes cukortartalom a hatályos jogszabályok az (EU) 2019/33 rendelet III. melléklet A. rész szerint:
- A Sümeg Penta maximális megengedett összes kénessav tartalma 90 mg/l
- A narancsbor megengedett összes kénessav tartalma 40 mg/l
- ~~„Válogatott szüretelésű bor”, „késői szüretelésű bor” hagyományos kifejezés, korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén a megengedett maximális illósav tartalom 1,2 g/liter.~~

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halvány-szalmasárgától a halvány aranyárga színig terjedhet. Illatában visszafogott gyümölcs aroma, citrus, csonthéjasok mellett fehérvirágok, mint akác, hársfa jelenik meg. Ízben, élénk savak mellett sós textúra kialakulhat és a citrus, csonthéjas gyümölcsök mellett gyógynövényes karakter is felbukkanhat.
2.	Narancsbor	Színe a világos narancssárgától a mély borostyán színig Illat: telt kerek déligyümölcsös, néhány esetben egzotikus, fűszeres és gyógynövényes jegyekkel. Íze a gyümölcsös íz hatások, érezhető tannintartalommal és ásványos-sós érzettel. Koncentrált, olajos textúra.

2. változat,

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

A **Sümeg** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

23.	Vörös	Világos rubin – rubin – bíbor színű. Illatában elsősorban piros bogyós (szeder, málna, meggy) gyümölcsösök dominálnak, és zöld fűszeresség mellett, enyhe ásványos, sós jegyek is felbukkannak. Ízben, friss, üde savak, visszafogott tannin, lineáris stílus mellett, akár egy sós, ásványos jegy is megjelenhet.
34.	Penta fehér	Színében zöldessárgától aransárgáig terjedhet. Illatában diszkrét citrus és sárgahúsú gyümölcsök, barack és vilmoskörte mutatkoznak. Sós, ásványos jegyek akár egy visszafogott krémes jeggyel is kiegészülhetnek. Ízben összetett és rétegzett stílus jellemzi, amely diszkrét citrus, sárgahúsú gyümölcsössége mellett, egyfajta sós, ásványos jelleget is magára ölt, lineáris textúrával. A magas savak mellett közepes-magas alkohollal, hosszú lecsengéssel és komplexitással rendelkezik. Az érleltésgből fakadóan szekunder, de akár tercier jegyek is megjelenhetnek.
45.	Penta rozé	Színében rózsaszín és lazacszín között jelenik meg. Illatában, elsősorban piros bogyós gyümölcsökre (málna, szeder, cseresznye) emlékeztet. Ízében a ropogós és üde savak mellett visszatér az illatból ismert gyümölcsösség, amely egyfajta sós, ásványos karakterrel egészülhet ki. A magas, de érett savak és a közepes test jó egyensúlyt alkot. Az érleltésgből fakadóan szekunder is megjelennek, de akár tercier jegyek is felbukkanhatnak.
56.	Penta vörös	Színében rubin és gránát szín között jelenik meg. Illatban fűszeres és elsősorban piros bogyós gyümölcsök (málna, áfonya, meggy) uralkodnak. Ízben határozott savak, közepes tannin, valamint a test-alkohol közötti egyensúly jellemzi. Emellett az illatból megszokott aromavilág kiegészül egy ásványos, sós textúrával, üdeséget, de egyben mélységet is adva a boroknak. Feszés szerkezet mellett kóstolás után határozott lecsengésű. Az érleltésgből fakadóan szekunder, de akár tercier jegyek is megjelenhetnek.

2. változat,

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

2. PEZSGŐ

Bortípusok:

- 1. Fehér
- 2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav tartalom [g/l]	Széndioxid túlnyomás (20°C-on)
1.	Fehér	10,01	6-12,0	10,01	1,00	min. 3,5 bar
2.	Rozé	10,01	6-12,0	10,01	1,00	min. 3,5 bar

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom maximum 90 mg/l lehet és az összes cukortartalom ~~a hatályos jogszabályok~~ (EU) 2019/33 rendelet III. melléklet B. rész szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színben citromsárgától mély szalmasárgáig terjedhet. Illatában a szőlőre utaló gyümölcs aromák, mint citrus, sárgaalma határozzák meg, illetve az erjesztésből fakadó másodlagos aromavilág, visszafogott briós, keksz, füstösség jellemzi. Szájban a finom szénsav végig megmarad, friss savak mellett, közepes test és alkohol kíséretében.
2.	Rozé	Színe a világos hagymahéjtól a halvány rubin színig terjedhet. Ízében és illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, amihez meghatározó, de kerek savak, a test és alkohol közötti jó egyensúly társul.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR:

- Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.
- Tiltott a borok édesítése a savtartalom növelése valamint kémiai, nem természetes úton való csökkentése.
- Penta fehér és a Penta vörös borok esetében minimum 18 hónap hordó és/vagy palackos érlelés kötelező.
- A Penta rozé bor esetében minimum 6 hónap érlelés kötelező, amely lehet hordó vagy palackos érlelés.
- A borok leg hamarabb a szüret évét követő március 15-én kerülhetnek forgalomba.
- A Penta rozé bor esetében engedélyezett a termékleírásban említett fehér szőlőfajta együttes feldolgozása, maximum ~~40~~15%-ban. A fehérszőlő itt kizárólag a kékszőlővel együtt szüretelt és együtt feldolgozott állapotot jelenti.
- A Penta fehér-, a Penta rozé-, a Penta vörösborok készítésénél a fehér és kékszőlőfajták házasítása –egybeszüretelés- kizárólag a feldolgozaskor megengedett.
- Penta fehér esetében a következő fajtáknak kötelező dominálnia vagy fajta tisztán (min. 85%)-ban vagy házasítva (min. 85%): furmint, olasz rizling.
Kiegészítő fajtaként (max. 15%-al) a következő fajták megengedettek: sárfehér, chardonnay, hárslevelű, juhfark, kéknyelű,
- Penta rozé esetében a következő fajtának kötelező dominálnia fajtatisztán (min. 85%) vagy házasítva (min. 85%): kékfrankos, zweigelt. Kiegészítő fajtaként (max. 15%) a következő fajták megengedettek: merlot, furmint, pinot noir, cabernet franc.
- Penta vörös esetében a következő fajtának kötelező dominálnia (min. 85%): kékfrankos. Kiegészítő fajtaként (max. 15%-al) a következő fajták megengedettek: merlot, zweigelt.
- Penta fehér, rozé és vörösborok esetén a 26/2021. AM rendeletben a natúrborra megfogalmazott rendelkezések alkalmazása kötelező
- Narancsbor legalább 30 napos héjon áztatás és minimum 12 hónap érlelés.

2. PEZSGÓ:

- Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.
- Pezsgő esetében kötelező a seprőn történő palackos érlelése minimum 12 hónapig.
- A fehér és kékszőlőfajták házasítása kizárólag a feldolgozaskor megengedett.
- Pezsgőnél kizárólag egész fűrtös préselés alkalmazható.

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. Művelésmód, ültetvényessűrűség:

a. Új ültetvények:

- i. tőkesűrűség: legalább 5000 tő/ha.
- ii. művelésmód: Moser (javított Moser), Guyot művelés, ernyőművelés, alacsonyordon művelés, közép magas kordon, magas kordon, bak- és fejművelés

2. változat,

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

- b. 2020. augusztus 1. előtt telepített, meglévő szőlőültetvények esetében, azok sűrűségétől és művelésmódjától függetlenül, az onnan származó szőlőből, a szőlőültetvény termésben tartásáig készülhetnek Sümeg oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borok és pezsgők.
- A szüret módja kizárólag kézi.
 - Tilos gyomirtó és rovarölő használata is, kivéve a kötelezően előírt védekezés eseteit. A Penta fehér, a Penta rozé, a Penta vörös esetében csak ökológiai gazdálkodásból származhat a szőlő.
 - A szőlő minősége: (minimális cukortartalom természetes alkoholtartalomban kifejezve):

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C -on
1.	Fehér	191,8	11,34
2.	Narancsbor	191,8	11,34
23.	Vörös	191,8	11,34
34.	Penta Fehér	203,2	12,01
45.	Penta Rozé	191,8	11,34
56.	Penta Vörös	203,2	12,01

2. PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C -on
1.	Fehér	169,2	10,01
2.	Rozé	169,2	10,01

2. változat,

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

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Csabrendek, Sümeg, Sümegprága településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályba tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális termés hozam
1.	Fehér	9 t/ha szőlő vagy 70 hl/ha seprős újbtor és 2kg/ tőke
2.	Narancsbtor	7,5 t/ha szőlő vagy 52 hl/ha seprős újbtor és 1,5 kg/tőke
23.	Vörös	9 t/ha szőlő vagy 70 hl/ha seprős újbtor és 2 kg/tőke
34.	Penta fehér	7,5 t/ha szőlő vagy 52 hl/ha seprős újbtor és 1,5kg/tőke
45.	Penta rozé	7,5 t/ha szőlő vagy 52 hl/ha seprős újbtor és 1,5kg/tőke
56.	Penta vörös	7,5 t/ha szőlő vagy 52 hl/ha seprős újbtor és 1,5kg/tőke

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális termés hozam
1.	Fehér	12.5 t/ha szőlő vagy 87 hl/ha seprős újbtor és 2,5 kg/tőke
2.	Rozé	12.5 t/ha szőlő vagy 87 hl/ha seprős újbtor és 2,5 kg/tőke

2. változat,

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

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Juhfark, Kéknyelű, Olasz rizling, Sárfehér, <u>Kékfrankos</u>
<u>2.</u>	<u>Narancsbor</u>	<u>Olasz rizling, Furmint, Cserszegi fűszeres</u>
<u>23.</u>	Vörös	Cabernet franc, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
<u>34.</u>	Penta fehér	Furmint*, Olasz rizling*, Chardonnay, Hárslevelű, Juhfark, Kéknyelű, Sárfehér
<u>45.</u>	Penta rozé	Kékfrankos*, Zweigelt*, Cabernet franc, Furmint, Merlot, Pinot noir
<u>56.</u>	Penta vörös	Kékfrankos*, Merlot, Zweigelt

A Penta esetén az alap fajtákhoz (*-al jelölve), további engedélyezett fajták mindösszesen 15%-ban házasíthatóak bortípusnak megfelelően.

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Kékfrankos, Kéknyelű, Olasz rizling, Pinot noir, Sárfehér
2.	Rozé	Cabernet franc, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

Sümeg a Balatontól 20 km-re, a Bakony-hegység dél-nyugati sarkában helyezkedik el, Veszprém, Zala és Vas megye találkozásánál. Ezáltal Bakony-hegység és bizonyos mértékben a Balaton vízterülete is némi természeti hatását érvényesíti. A Bakony délnyugati csücskén, a Keszthelyi-hegységet a Kisalfölddel és a Tapolcai-medencével összekapcsoló völgyben fekszik. Ez a lankás, dombos vidék gazdag növény- és állatvilággal rendelkezik.

Sümeg éghajlatát jelentősen befolyásolja a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő és a Balaton.

A Sümeg város és közvetlen szomszédsága (Csabrendek, Sümegprága) a Bakony-vidék nyugati szélén helyezkedik el. Meghatározó tájképi eleme, a szigetszerű Rendei-hegy átlagosan 250–350 m tszf. magasságra emelkedik ki síksági környezetéből. A magasabb tengerszint feletti magasságnak köszönhetően érvényesülnek a friss, határozott savak köszönhetően a hűvösebb adottságoknak. Kicsiben ugyanezt a képet mutatja a Vár-hegy markáns mészkőtömbje. A terület DNy-i végénél bazalthegyek vonulata húzódik.

Az erdőkkel borított sziklás hegyoldalakat övező – kis völgyekkel tagolt – lejtők főleg D, DNy és Ny felé néznek, ezért a szőlőparcellák mikrodomborzata a napsugárzást kiválóan hasznosítja. A Kisalföld és a Balaton felé nyitott terület az uralkodó szélirányok miatt jól átszellőzött, ez elősegíti az érési folyamatokat is. Összességében – az alább ismertetett kőzettani viszonyokkal együtt – mediterrán jellegű táj benyomását kelti.

A térség –rendkívül gazdag geológiai múlttal rendelkezik, melynek következtében a földtani felépítése is nagyon változatos. A felszínen alapvetően meszesképződmények fordulnak elő, de mellettük ott sorakoznak a szilícium-dioxid (tűzkő vagy kova) tartalmú üledékes és a vulkáni szilikátos kőzetek is. Különlegesség a kréta időszi, kovalencsákat is tartalmazó mészkő. Szintén megtalálható a felszínen a mállásra hajlamosabb agyagos mészkő. Ezeket a Balatoni körzetben így, ilyen összetételben nem találni, ez elsősorban a Sümegi lehatárolt területre jellemző.

A Sümeg területén található Rendei-hegy szigetként magasodott ki a környező östengerekből, ezért. Emiatt különféle szintekben tengerparti hullámveréses konglomerátumok veszik körbe, bennük igen vegyes méretű és változatos anyagú kavicsokkal. Ezek tömör felületén pár milliméteres lyukacsok láthatók, ami azt bizonyítja, hogy az üledékbe ágyazódott kavicsok kovás anyaga részben kioldódik így a hajszálgökök számára felvehető, oldott formába kerül.

2. változat,

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

A lehatárolt sümegi termőterület rendkívül gazdag összetett geológiai múlttal rendelkezik amelynek hatása van az itt megtermelt borokra is.

b) Emberi tényezők

A változatos és kedvező domborzati, éghajlati tényezők alapozták meg a hosszú múltra visszatekintő, Sümeg környéki szőlőgazdálkodást. A Sümeget máig meghatározó fajtaszerkezet a filoxéravészt követően alakult ki. A késői és közepes érésű kékszőlő és fehérborszőlő fajták (pl.: kékfrankos, olaszrizling, furmint) jól alkalmazkodtak a borvidék egyedi ökológiai adottságaihoz.

A szőlő termesztése, az egyes fajtákhoz kapcsolódóan a hozam szabályozása, az szüret megfelelő időpontjának megválasztása különös szakértelmet igényel (a cukrok, a savak és az aromák ellenőrzése). A szőlőt kizárólag kézzel lehet szüretelni. Továbbá a borkészítés (hordós és/vagy palackos érlelés) során végzett emberi tevékenységek határozzák meg a végtermék minőségét. A Penta borok esetén csak ökológiai gazdálkodásból származhat a szőlő.

c) A Sümeg és a Balaton-felvidék eredetmegjelölések közötti különbség bemutatása
A Sümeg és a Balaton-felvidék eredetmegjelölések közötti különbség bemutatása: Ugyan „Sümeg” a „Balaton-felvidék” OEM termőterületén belül található, de a két elnevezést használó borászati termékek jól elkülönülnek egymástól.

A földrajzi terület ásványos összetételére – a változatos geológiai felépítésből következően – a meszes, karbonátos jelleg mellett hangsúlyosan jellemző a szilícium-dioxid tartalom, azaz a tűzkő, kova, illetve a szilikátok jelenléte, ami a Balaton-felvidékhez képest egyedivé teszi ezt a földrajzi területet és ennek köszönhetően megkülönböztetett karakterű, ásványos, sós ugyanakkor gyümölcsös aromájú borokat eredményez.

Továbbá a Sümeg eredetmegjelölés használatának szőlőtermesztési és borkészítési szabályai jelentősen szigorúbbak, mint a Balaton-felvidéké, és ez a tény összességében magasabb minőségi szintet és jobban meghatározott borkaraktert eredményez. Ennek megfelelően a Sümeg elnevezést használó borászati termékek magasabbra pozícionáltak, mint a Balaton-felvidék eredetmegjelöléssel jelöltek.

2. A borok leírása

Fehérborok diszkrét illatvilágukban, rétegzett aromatika, ahol citrus, sárgahúsú gyümölcsök mutatkoznak sós, ásványos jegyekkel, de akár egy krémes komplexitást is magukénak mondhatnak. Ízben határozott savak, lineáris textúra és kifejezetten jó egyensúly jellemzi. A rozéborokat elsősorban piros bogyó gyümölcsösség, málna, szeder jellemzi. Ízben, friss, üde, magas savak és egyfajta ásványos textúra itt is érvényesül. Míg a vörösborok főleg pirosbogyós jegyek mellett, feszes szerkezettel, közepes tannin és test mellett, dinamikus, de érett savakkal bírnak és hosszú lecsengésben akár ásványos jegyeket is felmutatnak.

2. változat,

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

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

Az érett, kifejező savstruktúra és a minerális ízjegyek hangsúlyos megjelenése a sümegi borokban a tengeri mészkőpadozat alapkőzetére vezethető vissza. A friss savak kialakulásában meszes talaj mellett, ugyanakkor fontos tényező a klíma is. A Bakony hegység egyfajta védelmet biztosít a nagyon hideg szelektől. Ugyanakkor, mivel a hűvös kontinentális klíma érvényesül, köszönhetően a tengerszint feletti magasságoknak és Bakonyból érkező hűvösebb légáramlatoknak, a borok mindvégig megőrzik a friss, üde jellegüket. A Balaton ugyan messzebb található, de klimatikus hatása még érvényesül, egyfajta kiegyenlítő hatást biztosítva a borok számára, érettségi állapotuknak és így harmóniájuknak is kedvez. A legtöbb szőlő terület 250-350 méter tengerszint feletti magasságnak köszönhetően megerősítik a hűvösebb, friss karaktert és savakban gazdag borokat eredményez. A Kisalföld és a Balaton felé nyitott szőlőterületek meleg és száraz levegőt kapnak, amelynek köszönhetően a borok megőrzik az egyfajta telt, krémes stílusukat, ezáltal a friss, üde struktúra egyensúlyban van a testes, krémesebb textúrával is.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

b) Emberi tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/b) pontjában leírtakkal.

2. A borok leírása

A pezsgők esetén a megengedett minimális tényleges alkoholtartalom és a maximális illósavtartalom alacsonyabb, mint a borok esetén. Megjelenésében fontos elem a buborékok tartós pezsgése (perlázs). Illatában az gyümölcsös aromák mellett az érlelésnek köszönhetően komplex másodlagos aromák, mint briós, keksz jelenik meg. Amellett ásványosság jellemzi. Ez köszönhető a változatos mészkő kőzetnek, amely különböző rétegekben megtalálható. A kőzet színe segít a hőátadásban, így érett alapanyag szüretelhető, amely elengedhetetlen a minőségi pezsgő készítésnek. Ugyanakkor a talaj adta ásványos karakter és a hűvös kontinentális klíma frissességet, sav gerincet is ad az alapanyagoknak, amely szintén rendkívül fontos a magas minőségi pezsgő készítéséhez. Ez a kombináció, a hűvös kontinentális klíma és meszes, ásványos, fényvisszaverő talaj adta kombináció érett, de savakban gazdag alapanyagot eredményez.

3. Az okszerű kapcsolat igazolása

Az egyedülálló éghajlat és a kőzettípusok kiváló adottságokat teremtenek a borok termeléséhez, mint ahogy az is, hogy Sümeg minden fontos szőlőhegye hatalmas erdőrengeteg környezetébe ágyazott. A sümegi pezsgőre jellemző elegáns savak és

2. változat,

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

gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. Ennek a légmozgásnak a másik hatása, hogy az illataromák a legnagyobb nyári melegben sem degradálódnak a szőlőfürtön. Így az intenzív gyümölcsösség mellett egy légies könnyedség is jellemző a pezsgőre.

A feldolgozás folyamán a második fermentáció lefolyásával a helyi borászok tudása olyan emberi tényező, amely még komplexebbé alakítja a sümegi pezsgőt. A második erjesztés amely palackban zajlik le (min 12 hónap), az autolízis folyamatának köszönhetően, komplex másodlagos aromák, mint briós, keksz jelenik meg. A teljesfürt alkalmazása nemcsak kíméletes feldolgozást (kézi szüret), hanem a présfrakciók elkülönítését, alacsonyabb fenolok kioldását is lehetővé teszik többek között. A sümegi pezsgő harmonikus savtartalmától a komplex gyümölcsössége és üdesége adja e termék egyediségét.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának engedélyezett a feltüntetése.
- Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- Valamennyi Penta és primőr vagy újbor megjelölésen ellátott boron kötelező az évjárat feltüntetése.
- Évjárat feltüntetése esetén az adott bornak 85%-ban az adott évjáratból kell származnia.
- Bor esetében valamennyi fajta feltüntethető valamennyi termékkategória és bortípus esetén.
- A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- 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.*
- Öreg tókéék bora kifejezés akkor tüntethető fel, ha egy adott bor legalább 85%-ban 40 évesnél idősebb szőlőültetvényről származik.
- Palackban érlelt kifejezés akkor tüntethető fel a sümegi boron, ha az adott bort legalább egy évig palackban érlelték a forgalomba hozatal előtt.
- A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:
 - A feltüntethető kisebb földrajzi egységek:
 - Települések: Csabrendek, Sümeg, Sümegprága,
 - Dűlők (Sümeg): Öreg-hegy, Baglas-hegy, Várhegy-dűlő, Hajnal-hegy, Új-hegy
 - Település feltüntetése esetén a szőlő 100%-ának az adott egységből kell származnia.
 - Dűlőnév feltüntetésének szabályai: a szőlő 100%-ának az adott egységből kell származnia.
- a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések

	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szüret vagy virgin vintage	újbor vagy primőr	Öreg tókéék bora	Szüretlen	Küvé vagy cuvée	Muzeális bor	késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű	Natúr
1. BOR									
1. fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2. Narancsbor	-	-	-	+	+	+	+	+	+
23. vörös	+	+	+	+	+	+	+	+	+
34. Penta fehér	+	-	-	+	+	+	+	+	+
45. Penta rozé	+	+	-	+	+	+	-	-	+
56. Penta vörös	+	-	-	+	+	+	+	+	+
2. PEZSGÓ									
1. Fehér	+	-	-	+	-	+	-	-	+
2. Rozé	+	-	-	+	-	+	-	-	+

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

2. változat,

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

- l) „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi sümegi boron feltüntethető.

2. Sümeg DHC logó használata:

A logót az adott címkével harmonizáltan kell elkészíteni és elhelyezni, grafikai megjelenése legalább 2,0 cm és legfeljebb 3,5 cm átmérőjű lehet. A logót a címke formájától függően annak alsó harmadába kell elhelyezni.



3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

Sümeg borászati termék csak üvegpalackban hozható forgalomba. E szabály alól kivételt képeznek, az adott termőhelyen belül, a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített, saját termelésű borai.

4. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése:

Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága.

5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

a) Nyilvántartások:

- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii) Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- ~~iv) pincekönyv;~~
- iv) bortermelői regiszter;
- 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);
- vi) az érzékszervi minősítést végző Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottságának minősítési és a mintahitelesítő jegyzőkönyve.

b) Bejelentések

- i) A termelési szándék bejelentése: A Sümeg 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 ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.

2. változat,

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

- ii) Dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett Sümegei borok termelésének bejelentése: Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen kisebb dűlőnévvel megkülönböztetett sümegei bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző július 31-ig bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

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: HEGYIR és VINGIS alapján	HEGYIR elektronikus adatlap	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	- Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Pincetechnológia	- Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
II. Évjáratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szüret	- Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés - Adminisztratív ellenőrzés	- Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv - Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	- Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés - Kockázatelemzéses	- Kiadott származási bizonyítvány - Helyszíni szemléről készült	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

2. változat,

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

	helyszíni ellenőrzésű	jegyzőkönyv	
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése	Kiadott származási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	- Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	- Kiadott származási bizonyítvány; - Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Bor származását igazoló dokumentum		Első borszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés	Kiadott származási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	- Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	- Kiadott származási bizonyítvány; - Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

2. változat,

amely a 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó
20/21

III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottságának szabályzata szerinti mintavétel	Mintavételi jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Organoleptikus paraméterek	Érzékszervi bírálat és minősítés	Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága
Analitikai paraméterek	Analitikai vizsgálat	Analitikai vizsgálat jegyzőkönyve	Akkreditált laboratórium
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	- Kockázatelemzés - Próbavásárlás	- Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv - Analitikai minősítés jegyzőkönyv	- Akkreditált laboratórium - Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

2. változat,

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