

A
BADACSONY
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

2. változat,

amely a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre
alkalmazandó

Tartalomjegyzék

A termékleírás benyújtójának adatai.....	1
I. NÉV.....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA.....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	6
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET.....	8
V. MAXIMÁLIS HOZAM.....	9
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	9
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	11
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	15
IX. ELLENŐRZÉS.....	18
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	22

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 8261 Badacsony Római u. 2.

e-mail cím: badacsonyiborvidek@gmail.com

I. NÉV

Badacsony

változatok: Badacsonyi

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös
4. Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor
5. Késői szüretelésű bor
6. Jégbor
7. Tüppedt szőlőből készült bor

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkohol- tartalom [% vol]	Összes sav- tartalom [g/l]	Tényleges alkohol- tartalom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]
1.	Fehér	10,6	4,0 – 11,0	10,6 – 16	1,08
2.	Rozé	10,6	4,0 – 11,0	10,6 – 16	1,08
3	Vörös	10,6	4,0 – 11,0	10,6 – 16	1,2
4	Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor	12,83	4,0 – 11,0	10,6 – 16	1,08
5	Késői szüretelésű bor	12,83	4,0 – 11,0	10,6 – 16	2,0
6.	Jégbor	18,95	4,0 – 11,0	10,6 – 16	2,0
7.	Tüppedt szőlőből készült bor	12,83	4,0 – 11,0	10,6 – 16	2,0

Maximális összes kénessavtartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A Badacsonyi fehérbor színében a halványsárga színtónus dominál. Illatában karakteresen a rezedas és ásványi illatjegyek jelennek meg, melyek kiegészülnek a fehérvirágok (bodzavirág, orgona, akác, hársfavirág) illatjegyeivel. A fehérborok gerincét a lekerekedett savak adják. Ízükben a magas glicerintartalomtól adódó édeskés ízérzet egészül ki a bazalt alapkőzetből levezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyős íz világgal.
2.	Rozé	A halványpiros színű Badacsonyi rozéborokban a piros húsú bogyós gyümölcsök (áfonya, szeder, málna) illatai közepes intenzitással jelennek meg. Ízében e gyümölcsök mellett a lekerekedett savak üdesége jellemzi a Badacsonyi rozé borokat.
3..	Vörös	A Badacsonyi vörösbor színére a rubinvörös színárnyalatok jellemzőek, melyek enyhe mélyvörös tónussal párosulnak. A domináns fűszeres (fűszerpaprika, zöldpaprika, szegfűbors) illatok mellett a piros bogyójú gyümölcsök illatai (szeder, málna) és animális jegyek enyhe intenzitással jelenhetnek meg. A lekerekedett savak mellett a közepes tannintartalom, gyümölcsös ízvilág (meggy, málna) és testesség jellemző a vörösborokra.

2. változat,

a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

4.	Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor	A Badacsonyi szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérborok színében az aranysárga színárnyalat csillogása meghatározó. Illatában a citrusos és rezeda illatjegyek egészülnek ki a túlérett és aszalt gyümölcsök illatjegyeivel, valamint az érlelésből adódó pörkölt jellemző illatokkal. Illatban és zamatban az ásványos terroir karakter érződik. Ízében a tüzesség meghatározó. Komplexitását a lekerekedett savak, a testes ízérzet és az aszalt gyümölcsök ízének harmóniája, valamint a bor kóstolása végén érezhető enyhén sós ízérzet és a keserű ízjegyek adják.
5.	Késői szüretelésű bor	A Badacsonyi késői szüretelésű borok színében az aranysárga színárnyalat dominál. Illatában az aszalt gyümölcsök illatjegyei uralják a bort, melyek kiegészülhetnek az adott szőlőfajta és a hosszú érlelés illatjegyeivel. Lekerekedett savai mellett a testesség jellemző, valamint a bor kóstolása végén érezhető sós ízérzet.
6.	Jégbor	A Badacsonyi jégborok színét az aranysárga színtónusok, illatát pedig az aszalt gyümölcsök (aszalt barack, aszalt szilva, aszalt meggy) illatjegyei uralják. Ízében a magas cukortartalom mellett lekerekedett savak és a bor kóstolása végén érezhető sós ízérzet jellemző.
7.	Töppedt szőlőből készült bor	Badacsonyi töppedt szőlőből készült borok színében az aranysárga színárnyalat dominál. Illatában töppedt és aszalt gyümölcsök (aszalt barack, aszalt szilva, aszalt meggy) illatjegyei meghatározók, melyek kiegészülhetnek a hosszú érlelésből eredő illatjegyekkel (pl.: mogyoró, dió). Komplexitását a lekerekedett savak, a testes ízérzet és az aszalt gyümölcsök ízének harmóniája biztosítja, amely kiegészül a bazaltos altaljra visszavezethető, a bor kóstolása végén felfedezhető enyhén sós ízérzettel.

2. PEZSGÓ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Összes savtartalom [g/l]	Minimális Összes alkoholtartalom [%vol]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Maximális kénessavtartalom [mg/l]
1.	Fehér	4,0 – 12,0	9,0	9 – 15	1,08	235
2.	Rozé	4,0 – 12,0	9,0	9 – 15	1,08	235
Összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint						

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe halványzöldtől a világos arany árnyalatig változik. Illata a Badacsonyi borvidékre jellemző fajtagazdagság miatt mindig üde, enyhén aromatikus. Ízben lekerekedett savstruktúra jellemző, illetve a fajták sokszínűségéből eredő illat-komplexitás és gyümölcsös ízérzet.
2.	Rozé	A Badacsonyi rozék az élénk lazac színtől az enyhén rózsaszín színig változik. Illatában a piros bogyós gyümölcsökre (cseresznye, meggy) jellemző közepes intenzitású gyümölcsösség jelenik meg. Érett lekerekedett savak jellemzőek ízében a Badacsonyi rozé pezsgőre, aminek véglecsengésében a termőtájra jellemző enyhe kesernyés ízérzet fedezhető fel.

2. változat,

a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Összes savtartalom [g/l]	Minimális összes alkohol tartalom [%vol]	Tényleges alkohol tartalom [%vol]	Maximális illósav tartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	Fehér	4,0 – 11,0	9,0	9 – 15	1,08	1-2,5 bar
2.	Rozé	4,0 – 11,0	9,0	9 – 15	1,08	1-2,5 bar
Maximális összes kénessavtartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint						

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halvány zöldtől az aransárga színig terjedhet. A gyümölcsös illatjegyek mellett, a fehér virágokra jellemző aromakarakterek is felfedezhetők, amelyek intenzitását a hozzáadott szén-dioxid fokozza. Élénk, elegáns savtartalmú.
2.	Rozé	Színe halvány rózsaszíntől a világospirosig terjedhet, aromatikája a piros bogyós gyümölcsökre (eper, cseresznye, málna) jellemző, friss, üde karakterű. Élénk, elegáns savtartalmú. A hozzáadott szén-dioxid elősegíti az illat- és zamatanyagok intenzitását.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	szakaszos üzemű szőlőprés használata	-
2.	Rozé	szakaszos üzemű szőlőprés használata	-
3.	Vörös	szakaszos üzemű szőlőprés használata	-
4.	Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor	– szakaszos üzemű szőlőprés használata – legalább 6 hónapos érlelés, amiből legalább 3 fahordóban	édesítés
5.	Késői szüretelésű bor	– szakaszos üzemű szőlőprés használata; – legalább 6 hónapos érlelés	2 %vol feletti édesítés
6.	Jégbor	– Fagyott állapotban történő, kézi szüret, legfeljebb -7°C-on – szakaszos üzemű szőlőprés használata – legalább 6 hónapos érlelés	édesítés
7.	Töppedt szőlőből készült bor	– szakaszos üzemű szőlőprés használata; – legalább 6 hónapos érlelés	2 %vol feletti édesítés

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	szakaszos üzemű szőlőprés használata	-
2.	Rozé	szakaszos üzemű szőlőprés használata	-

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	szakaszos üzemű szőlőprés használata	-
2.	Rozé	szakaszos üzemű szőlőprés használata	-

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

- A szőlő művelésmódja és térállása:** A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Badacsonyi bor a szőlőültetvény termésben tartásáig.
- Új ültetvényekre vonatkozó szabályok:** Badacsonyi bor előállítására a 2010. augusztus 1-e után telepített szőlőültetvények esetében az alábbi feltételekkel engedélyezett:
 - művelésmódok:

2. változat,

a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

- i) ernyő művelés
- ii) alacsony kordon művelés
- iii) közép magas kordon művelés
- iv) Guyot művelés
- v) bakművelés

b) tőkesűrűség: Telepített tőkehelyek száma: minimum 4 000 tő / hektár, 10 % feletti lejtésű területen létesített szőlőültetvény esetében 3 300 tő/ha.

3. A szőlő minimális cukortartalma:

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma [g/liter] és természetes alkoholtartalomban [% vol] kifejezve	A szüret módja
1.	Fehér	178,3g/l – 10,6 %vol Olasz rizling, Ottonel muskotály, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Nektár, Budai, Vulcanus, Pinot noir, Kéknyelű, Hárslevelű, Rózsakő, Zenit, Trimini, Furmint, Rajnai rizling, Zeus, Zervin 190,8 g/liter - 11,34 %vol: Szürkebarát, Sárga muskotály	kézi vagy gépi
2.	Rozé	Pinot noir 190,8 g/liter - 11,34 % vol: Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Cabernet franc	kézi vagy gépi
3.	Vörös	178,3 g/liter - 10,6 % vol: Pinot noir 190,8 g/liter - 11,34 % vol: Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Cabernet franc	kézi vagy gépi
4.	Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor	217,2 g/liter - 12,83 % vol	kézi
5.	Késői szüretelésű bor	217,2 g/liter - 12,83 % vol	kézi
6.	Jégbor	318,8 g/liter - 18,95 % vol	kézi
7.	Töppedt szőlőből készült bor	217,2 g/liter - 12,83 % vol	kézi

2. PEZSGÓ

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma [g/liter] és természetes alkoholtartalomban [% vol] kifejezve	A szüret módja
1.	Fehér	142,1g/l - 9 %vol	kézi vagy gépi
2.	Rozé	142,1g/l - 9 %vol	kézi vagy gépi

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma [g/liter] és természetes alkoholtartalomban [% vol] kifejezve	A szüret módja
1.	Fehér	142,1g/l - 9 %vol	kézi vagy gépi
2.	Rozé	142,1g/l - 9 %vol	kézi vagy gépi

2. változat

a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca települések

szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

V. MAXIMÁLIS HOZAM**1. BOR**

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
3.	Vörös	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
4.	Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor	8,5 t/ha szőlő vagy 60 hl/ha seprős újbor
5.	Késői szüretelésű bor	7 t/ha szőlő vagy 50 hl/ha seprős újbor
6.	Jégbor	7 t/ha szőlő vagy 50 hl/ha seprős újbor
7.	Töppedt szőlőből készült bor	7 t/ha szőlő vagy 50 hl/ha seprős újbor

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK*(bortípusonként és termékkategóriánként)***1. BOR**

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Cserzezi fűszeres, Furmint, Kéknyelű, Hárslevelű, Irsai Olivér, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot noir, Rajnai rizling, Rózsakő, Sárga muskotály, Szürkebarát, Trimini, Vulcanus, Zenit, Zeus, Zefír, Zervin
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir
4.	Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor	Furmint, Kéknyelű, Hárslevelű, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rózsakő, Sárga muskotály, Szürkebarát, Zenit, Zeus
5.	Késői szüretelésű bor	Furmint, Kéknyelű, Hárslevelű, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rózsakő, Sárga muskotály, Szürkebarát, Zenit, Zeus, Zervin, Pinot noir, Ottonel Muskotály
6.	Jégbor	Furmint, Kéknyelű, Hárslevelű, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rózsakő, Sárga muskotály, Szürkebarát, Zenit, Zeus, Zervin
7.	Töppedt szőlőből készült bor	Furmint, Kéknyelű, Hárslevelű, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rózsakő, Sárga muskotály, Szürkebarát, Zenit, Zeus, Zervin, Pinot noir

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
--	-----------------	---------------------------------

2. változat,

a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

1.	Fehér	Budai, Csereszegi fűszeres, Furmint, Kéknyelű, Hárslevelű, Irsai Olivér, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot noir, Rajnai rizling, Rózsakő, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Vulcanus, Zenit, Zeus, Zefir, Zervin
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Csereszegi fűszeres, Furmint, Kéknyelű, Hárslevelű, Irsai Olivér, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot noir, Rajnai rizling, Rózsakő, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Vulcanus, Zenit, Zeus, Zefir, Zervin
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

Veszprém megyében, a Balaton északi partján elterülő Badacsonyi borvidék Balatonszepezdnél kezdődik és egészen Szigligetig tart.

A borvidék szőlőterülete a Balaton partján húzódó hegyek (Badacsony, a Csobánc, a Szent György-hegy, Ábrahámhegy, Őrsi-hegy és a szigligeti hegyek), azaz a Tapolcai-medence sajátos formájú tanúhegyeinek lejtőin helyezkedik el. E hegyek jelentik a borvidék talajtani összetételének közös pontját: a borvidék meghatározó alapkőzete a bazalt, melyre az évezredek folyamán a Pannon tenger finom szemcseméretű rétegei rakódtak rá, melyek a homok és agyag frakcióba sorolhatók. E képződményen alakult ki a Badacsonyi szőlőültetvények barna erdőtalajai.

A borvidék szőlőhegyeit északról a Bakony hegység vonulatai határolják, míg délről Közép-Európa legnagyobb tava, a Balaton határolja. E kettős földrajzi sajátosságnak köszönhetően a borvidék kontinentális klímájának szubmediterrán jelleget kölcsönöz, azaz az országra jellemző kontinentális klímánál kiegyenlítettebb időjárás jellemző, a szélsőséges időjárási körülmények nem jellemzőek a borvidékre. Az átlagos csapadékmennyiség 640 mm, az évi átlagos középhőmérséklet 11,2 °C és a napsütötte órák átlagos értéke 1934 óra/év. A Balaton és az északi hegyek nyújtotta klimatikus hatások következtében a havi átlaghőmérséklet a legmelegebb hónapokban sem emelkedik sok év átlagában 25 fok fölé.

b) Emberi tényezők:

Régészeti ásatások és kutatások támasztják alá, hogy már 2000 évvel ezelőtt is felismerték az itt élő emberek e hely kiváló szőlőtermesztési adottságait. A szőlőművelést a kelta törzsek honosították meg, majd a Római Birodalomban Probus császár uralkodása alatt virágzott fel Badacsonyban a szőlő-és borkultúra, és váltak a Badacsonyi borok ismertté a birodalmon belül.

A római kor virágzó szőlőültetvényei túlélték a népvándorlás viharos éveit is. A magyarok bevándorlása utáni időszakból számos adományozó levél maradt ránk, ami az itteni szőlő-borkultúrára utal.

A feudalizmus idején a Badacsonyi borvidék Mátyás király uralkodása alatt érte virágkorát halála után azonban a birtokosok jogait korlátozó rendelkezések visszavetették a szőlőtermesztést.

A török kiűzését a kisbirtokok voltak uralkodóak, de Badacsonyban olyan nagybirtokosok is foglalkoztak szőlőtermesztéssel, akiknek borai külföldre is eljutottak a XVIII-XIX. században: Ranolder, Gyulaffy, Ramasetter, Saáry, Bogyai, Esterházy családok.

A virágzó borkultúrát a filoxéra vész is csak kis mértékben vetette vissza, hiszen a Badacsony szőlőinek egy részét az okszerű alanyhasználat miatt meg tudták menteni. Ennek köszönhető az a tény, hogy Badacsonyban számos ősi, csak a vidékre jellemző autochton fajta a mai napig termesztésben van (pl.: Kéknyelű, Budai). A filoxéravészt követően kerültek

termesztésbe olyan fajták, mint az Olasz rizling, Szürkebarát, melyek kiválóan képesek a helyi talajadottságok kifejezésére, így nevük mára teljesen egybeforr a Badacsony névvel.

A XIX. század végén, az erózió elleni küzdelem nagy vívmányát jelentette a bazalt támfalak kiépítése. Az így kialakult mikro-teraszokon, magas telepítési sűrűséggel, zavartalanul folyhat a meredek hegyoldalakban is a szőlőtermesztés.

A két világháború közötti a Badacsonyi borokat Európán kívül Amerikában is keresték. A badacsonyi borok akkori megbecsülését jól tükrözi, hogy az 1936. évi bortörvény, melyben Magyarország 20 fokozottabb védelemben részesülő borfajtája közül 5 badacsonyi volt (Badacsonyi rizling, Badacsonyi kéknyelű, Badacsonyi furmint, Badacsonyi muskotály, Badacsonyi auvergnas gris).

Az elmúlt hatvan év folyamán számos, a helyi ökológiai adottságokhoz jól alkalmazkodó fajtát (pl.: Tramini, Ottonel muskotály) vontak termesztésbe, melyek közül több helyi nemesítésű fajta (Zeus, Vulcanus, Zefír)

A rendszerváltozást követően újraéledő Badacsonyi borvidéken végbemenő minőségi átalakulás eredményeként újra termesztésbe vonták az egykor híres, szinte teljesen elfelejtett őshonos fajtát, a Kéknyelűt és a Budait. A vörösborszőlő-fajták termesztésével a borászok ismét bebizonyíthatták a Badacsonyi vörösbornak a termőtajból adódó egyediségét. A szőlőültetvények felújításával ismét az alacsony tőkeformákat engedélyezték, és a terméshozamokat is jelentősen csökkentették (maximum 100 hl/ha).

A rendszerváltozás sikerét mutatja a Badacsonyi szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor kategória bevezetése, mely a hagyományos szőlőfajtákból alacsony tőketerhelés (maximum 80 hl/ha) mellett készült, különleges minőségű száraz fehérborokat és desszertborokat fogja össze. A fehérborokra nem jellemző módon, ezek a borok kilenc hónapos érlelést követően kerülhetnek csak palackba.

2. A borok leírása:

Badacsonyi borok – ide értve a fehér-, vörös-, és rozé borokat is - gerincét a lekerekedett savak adják. Ízükben a magas glicerintartalomtól adódó édeskés ízérzet, a Balaton közelségének köszönhető tüzességgel, a bazalt altalaj hatására visszavezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyész ízvilággal egészül ki.

A Badacsonyi borokra jellemző, hogy komplex aromastruktúrájuk ellenére illatintenzitásuk közepes. A Badacsonyi szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérborokban a Badacsonyi borokra jellemző primer virág- és gyümölcsillatok egészülnek ki az érlelésből adódó szekunder és terciér illatelemekkel.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A Balaton víztömegének hőmérséklet kiegyenlítő hatása, a „tanú hegyek” bazaltsapkájának pótlólagos hőtárolása, a napsugarakat a hegyoldalra visszazugárzó víztükör, az országos szinten egyik legintenzívebb besugárzást eredményezik.

A Balaton víztömegének a Magyarországra jellemző kontinentális klímát módosító, szubmediterrán hatása meghatározó a Badacsonyi szőlők fejlődése szempontjából. A sekély mélységű tó vízfelszínén visszatükröződő napsugarak tavasszal a hegyoldalak egyenletes felmelegedését okozzák, és a szőlőnek a rügyfakadás folyamán állandó körülményeket biztosít. A rügyfakadás tehát nem lesz vontatott. Minden évben egyenletes a

hajtásnövekedés, a tavaszi fagyok nem alakulnak ki és a fotoszintézishez szükséges, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérésének optimálisak a feltételei.

A szőlőhegyek bazaltsapkái és a Balaton közelsége együttesen garantálják a legkedvezőtlenebb évjáratokban is a páratlanul magas mustfokot, a borok testes és tüzes jellegét, valamint íz- és zamatgazdagságát.

A talajokra jellemző bazalthatás is alapvető szerepet játszik a borminőség kialakulásában. A bázikus jellegű, tehát könnyen málló vulkanikus kőzetből, a bazaltból felszabaduló K, Mg, Ca, és főleg a mikroelemek is hozzájárulnak a sajátos borminőség kialakulásához. Az ilyen talajokon képződött borok minerális jellegűek és az ásványi anyagok magas koncentrációja a borok sós ízérzetében köszön vissza, ami a Badacsonyi borok különleges ismertetőjelét jelenti. A homokos, agyagos altalajnak köszönhetően a Badacsonyi borok savai lekerekedettek, simák, elegánsak.

A Magyarországon magasnak számító minimum 4 000 tő/ha telepítési sűrűséggel az egy tőre jutó tőketerhelés a szőlő növény kiegyensúlyozott, stressz hatásoktól mentes növekedését teszi lehetővé. A meleg nyári és a mediterrán anticiklon biztosította hosszú, napsütötte őszi nappalok után a Bakonyi szeleknek köszönhető hűvös esték alatt a szőlő növény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép. Ezzel a páratlan természeti adottsággal a szőlő nagy mennyiségben tud szénhidrátokat felhalmozni. A Balaton víztükreiről visszaverődő fénysugarak a zsendülést követő fotoszintézist segítik elő. E két természeti hatás, valamint a Badacsonyi termelők által szelektált, helyi jelentőségű, alacsony tőkeformákon nevelt, közepes és késői érésű szőlőfajtákat a szokásosnál később, magasabb cukorfokkal tudják szüretelni. E két természeti faktor és az itt élő termelők több évszázados, apáról-fiúra szálló tapasztalata együttesen jelenti annak a zálogát, hogy az egészséges, érett szőlőfürtökből a Badacsonyra jellemző magas minőségű, testes és tüzes borok készülhetnek.

B. PEZSGÓ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Megegyezik a **VII/A/1.**-es pontjával.

2. A pezsgők leírása:

A Badacsonyi borvidéken termelt pezsgó minőségét elsősorban az itt termelt fajta vagy küvé borok minősége garantálja, melyekre a frissesség, és a pezsgósítás szempontjából nélkülözhetetlen érett és markáns savstruktúra jellemző. A Badacsonyi pezsgó meghatározó íz jegye a gyümölcsösség, a vulkáni talaj adta ásványos sósság és a seprőn érlelés adta karakter, mely hosszan köszön vissza a pezsgóbor ízében.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A borrhíóban elért sikerek után a Badacsonyi borvidéken is fejlődésnek indult a kisebb birtokokon a pezsgó készítés, melyet erősít a jövedéki törvény módosítása. A helyi termelők elindultak részben a helyi fajtákra alapozva (pl: Olasz rizling, Kéknyelű, Vulcanus, Zervin), részben a tradicionális fajtákra és házasításokra alapozva a pezsgó lehetőségét. A pezsgőkészítés fejlődését részben szakmai motiváció, de nagyrészt a helyi gasztronómia fejlődése indította el. Mindezt alátámasztja, hogy a Badacsonyi borvidék egyben egy

kiemelten fontos turisztikai régió, ahol a borturizmus az egyik meghatározó vonzerő. A gasztronómia fejlődésével és a családi birtokok bővülésével, ahol egyre szélesebb körű, magas minőségű vendéglátás alakult ki, felmerült az igény a széndioxid tartalmú termékekre, a pezsgőkre is. A pezsgők országos sikerét látva lassan divatos terméké válnak, így segíthetik a Badacsony körüli gasztronómia és borturizmus fejlődését, szélesebb fogyasztói rétegek megnyerését.

C. SZÉNDIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Megegyezik a **VII/A/1.**-es pontjával.

2. A széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok leírása:

A Badacsonyi borvidéken termelt széndioxid hozzáadásával készült Gyöngyöző borok jellemzője a frissesség, harmónia, élénk savkarakter, gyümölcsös ízvilág. A termékek harmóniáját, frissességét, gyümölcsösségét emeli a hozzá adott széndioxid.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A Badacsonyi borvidék szőlőtermesztési sajátosságai közé tartozik a széles fajta összetételre alapuló szőlő kultúra. Ezen sokszínű szőlő alapanyag piaci elhelyezését segíti a széndioxid hozzáadásával készült gyöngyöző bor, mint innovatívnak tekinthető termék kategória. Mindezt alátámasztja, hogy a Badacsonyi borvidék egyben egy kiemelten fontos turisztikai régió, ahol a borturizmus az egyik meghatározó vonzerő. A gasztronómia fejlődésével és a családi birtokok bővülésével, ahol egyre szélesebb körű, magas minőségű vendéglátás alakult ki, felmerült az igény a széndioxid tartalmú termékekre, a gyöngyözőborokra. A széndioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok napjainkban divatos terméké váltak, így segíthetik a Badacsony körüli gasztronómia és borturizmus fejlődését, szélesebb fogyasztói rétegek megnyerését.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a. Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának feltüntetése engedélyezett. Badacsonyi oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- b. A „Badacsonyi borvidék” kifejezés használata engedélyezett valamennyi Badacsonyi borászati terméken.
- c. Valamennyi, a VIII/2. pontban körülírt kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés. Szőlőhegy névvel ellátott bortípusok esetében a szőlőhegy neve után a „hegyi” vagy „hegyen termett” jelölés használható.
- d. A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée kifejezéssel.
- e. Az évjárat és a cukortartalmat jelölő kifejezés feltüntetése kötelező.
- f. A Küvé vagy cuvée bor, két vagy több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, *amelyen a* fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni.
- g. A fajtafeltüntetés szabályai:
 - i. fajtaazonosság mértéke:
 1. Badacsonyi bor esetében legalább 85%
 2. Hegynév használata esetében 100%
 - ii. Muskotály korlátozottan használható kifejezés használata esetében szőlőfajta-jelölés tilos! Fajtahasználat a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 15. számú melléklete alapján
- h. Jelölhető, jogszabályokban meghatározott hagyományos, előállításra utaló és korlátozottan használható egyéb kifejezések:

1. BOR

	Bortípus	Jelölhető, jogszabályokban meghatározott hagyományos, előállításra utaló és korlátozottan használható egyéb kifejezések
1.	Fehér	primőr, újbor, barrique, barrique-ban erjesztett, hordóban erjesztett, barrique-ban érlelt, hordóban érlelt, termőhelyen palackozva, termelői palackozás, pinceszövetkezetben palackozva, küvé vagy cuvée, muskotály
2.	Rozé	primőr, újbor, barrique, barrique-ban erjesztett, hordóban erjesztett, barrique-ban érlelt, hordóban érlelt, termőhelyen palackozva, termelői palackozás, pinceszövetkezetben palackozva, küvé vagy cuvée
3.	Vörös	primőr, újbor, barrique, barrique-ban erjesztett, hordóban erjesztett, barrique-ban érlelt, hordóban érlelt, termőhelyen palackozva, termelői palackozás, pinceszövetkezetben palackozva, küvé vagy cuvée, siller, „Ó”
4.	Szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérbor	válogatott szüretelésű bor, főbor, muzeális bor, szemelt
5.	Késői szüretelésű bor	muzeális bor,
6.	Jégbor	muzeális bor,
7.	Töppedt szőlőből készült bor	muzeális bor,

2. változat,

a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Jelölhető, jogszabályokban meghatározott hagyományos, előállításra utaló és korlátozottan használható egyéb kifejezések
1.	Fehér	palackban erjesztett, termelői pezsgő, küvé vagy cuvée, muskotály
2.	Rozé	palackban erjesztett, termelői pezsgő, küvé vagy cuvée, muskotály

3. SZÉNDIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Jelölhető, jogszabályokban meghatározott hagyományos, előállításra utaló és korlátozottan használható egyéb kifejezések
1.	Fehér	első szüret, újbórc vagy primőr, muskotály, termőhelyen palackozva, termelői palackozás, pinceszövetkezetben palackozva, küvé vagy cuvée
2.	Rozé	első szüret, újbórc vagy primőr, muskotály, termőhelyen palackozva, termelői palackozás, pinceszövetkezetben palackozva, küvé vagy cuvée

2. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve és körülhatárolása:

- a. Települések: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca települései.
- b. Szőlőhegyek: Badacsony, Csobánc, Szent György-hegy, Gulács, Tóti-hegy, Sabar-hegy, Bács-hegy,
- c. Település, illetve szőlőhegyek feltüntetés esetén a szőlőnek 100% -ban az adott kisebb földrajzi egységből kell származnia.
- d. A kisebb földrajzi egységek és a védjegyek kapcsolata: Kisebbségi földrajzi egység nevét tartalmazó védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosított védjegyekkel jelölt Badacsonyi bor esetében nem kell alkalmazni a település- és szőlőhegy feltüntetés általános szabályait.

3. A kiserelésre vonatkozó szabályok: Badacsony eredetmegjelöléssel csak üvegpalackban hozható forgalomba bor. Ez 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: Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága

5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

- a. Nyilvántartások
 - i. keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii. forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii. Badacsonyi 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 eredetmegjelölés termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- vi. az érzékszervi minősítést végző Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottságának minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve;

b. Bejelentések

- i. Termelési szándék bejelentése: A Badacsony 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.
- ii. Szőlőhegy névvel megkülönböztetett Badacsonyi fehérborok termelésének bejelentése: Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen szőlőhegy névvel megkülönböztetett Badacsonyi fehérbor 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 a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.

6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

- a. Veszprém megyei települések: Balatonederics, Lesencefalú, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uzsa, Zalahaláp, Csabrendek, Sümeg, Sümegprága, Balatonhenye, Hegyesd, Köveskál, Mindszentkál, Monostorapáti, Szentbékál, Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka, valamint
 - b. Zala megyei települések: Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Keszthely, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvolgy, Vonyarcvashegy, Nagyrada területén lehetséges.
- 7. Édesítésre vonatkozó szabályok:** Badacsonyi oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok édesítése a IV. fejezetben valamint a VIII/6. pontban lehatárolt területen lehetséges.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termék-leírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A termék-leírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

a) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság
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>

b) 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

2. változat

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 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.

Az ellenőrzések köre:

- A termék érzékszervi és analitikai tulajdonságainak vizsgálata
- A terméket előállító üzem helyszíni vizsgálata

Az ellenőrzések módja:

- Érzékszervi vizsgálat: kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés a forgalomba hozatalt követően
- Analitikai vizsgálat: szisztematikus ellenőrzés a forgalomba hozatalt megelőzően, valamint kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés a forgalomba hozatalt követően
- Helyszíni ellenőrzés: kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés
- Adminisztratív ellenőrzés: a termék-leírás betartásának nyomon követhetőségi rendszere

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	Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűsűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa
II. Évjáratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Badacsonyi 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 szemléről készült jegyzőkönyv 	Badacsonyi 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 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója Badacsonyi Borvidék

2. változat,

a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

	alapuló helyszíni ellenőrzés	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	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			
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>Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa</p>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> Badacsonyi Borminősítő Bizottságnak szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> Mintavételi jegyzőkönyv 	Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága