

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..... | 5 |
| IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET | 7 |
| V. MAXIMÁLIS HOZAM | 8 |
| VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK..... | 9 |
| VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL..... | 10 |
| VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK | 14 |
| IX. ELLENŐRZÉS..... | 17 |
| X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE..... | 20 |

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
cím: 8312 Balatonederics, Kossuth L. u. 72/a.
e-mail cím: nemethivan59@gmail.com

2. változat,

amely a 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó
1/22

I. NÉV

Sümeg/Sümegi
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Narancsbor
3. Vörös
4. Penta fehér
5. Penta rozé
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. | Vörös | 11,34 | 5,0 - 11 | 11,34 – 15,0 | 1,2 |
| 4. | Penta fehér | 12,01 | 5,0 – 11 | 12,01 – 15,0 | 1,08 |
| 5. | Penta rozé | 11,34 | 5,0 - 11 | 11,34 – 15,0 | 1,08 |
| 6. | Penta vörös | 12,01 | 5,0- 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 az (EU) 2019/934 rendelet I. melléklet C. rész szerint, az összes cukortartalom az (EU) 2019/33 rendelet III. melléklet A. rész szerint
- A narancsbor megengedett összes kénessav tartalma 40 mg/l
- A Sümeg Penta maximális megengedett összes kénessav tartalma 90 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 aranysárga 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. |
| 3. | Vörös | Világos rubin – rubin – bíbor színű. Illatában elsősorban piros bogyós (szeder, málna, meggy) gyümölcsösök dominálnak, és zöld fűszeresség mellett, enyhe ásványos, sós jegyek is |

2. változat,

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

A Sümeg oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

| | | |
|----|-------------|---|
| | | felbukkannak. Ízben, friss, üde savak, visszafogott tannin, lineáris stílus mellett, akár egy sós, ásványos jegy is megjelenhet. |
| 4. | Penta fehér | Színében zöldessárgától aranysárgáig 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. |
| 5. | 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. |
| 6. | 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. PEZSGÓ

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 az (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. |

2. változat,

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

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 leghamarabb a szüret évét követő március 15-én kerülhetnek forgalomba.
- A Penta rozé bor esetében engedélyezett a termékleírásban említett fehér szőlőfajta együttes feldolgozása, maximum 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 feldolgozáskor 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%-kal) 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.
- Pezsgó esetében kötelező a seprőn történő palackos érlelése minimum 12 hónapig.
- A fehér és kékszőlőfajták házasítása kizárólag a feldolgozáskor megengedett.
- Pezsgónél kizárólag egész fürtös préselés alkalmazható.

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. Művelésmód, ültetvénysűrűség:
 - 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

A Sümeg oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

- 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.
2. A szüret módja kizárólag kézi.
 3. 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.
 4. 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 |
| 3. | Vörös | 191,8 | 11,34 |
| 4. | Penta Fehér | 203,2 | 12,01 |
| 5. | Penta Rozé | 191,8 | 11,34 |
| 6. | 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 terméshozam |
|----|-----------------|--|
| 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 1,5kg/tőke |
| 3. | Vörös | 9 t/ha szőlő vagy 70 hl/ha seprős újbtor és 2 kg/tőke |
| 4. | Penta fehér | 7,5 t/ha szőlő vagy 52 hl/ha seprős újbtor és 1,5kg/tőke |
| 5. | Penta rozé | 7,5 t/ha szőlő vagy 52 hl/ha seprős újbtor és 1,5kg/tőke |
| 6. | Penta vörös | 7,5 t/ha szőlő vagy 52 hl/ha seprős újbtor és 1,5kg/tőke |

2. PEZSGŐ

| | Bortípus | Maximális terméshozam |
|----|-----------------|--|
| 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, Kékfrankos |
| 2. | Narancsbor | Olaszrizling, Furmint, Cserszegi fűszeres |
| 3. | Vörös | Cabernet franc, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt |
| 4. | Penta fehér | Furmint*, Olasz rizling*, Chardonnay, Hárslevelű, Juhfark, Kéknyelű, Sárfehér |
| 5. | Penta rozé | Kékfrankos*, Zweigelt*, Cabernet franc, Furmint, Merlot, Pinot noir |
| 6. | 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 |

2. változat,

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

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. Sümeg, a Dunántúl egyik idegenforgalmi ékköve, a maga természeti és épített örökségeivel. 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 Balaton már nincs a közvetlen közelben, de a klimatikus viszonyokat befolyásoló hatása még érvényesül.

A város és közvetlen szomszédsága (Csabrendek, Sümegprága) a Bakony-vidék nyugati szélén helyezkedik el. Meghatározó tájképi eleme, a szigetszerű Rendeki-hegy átlagosan 250–350 m tszf. magasságra emelkedik ki síksági környezetéből. Kicsiben ugyanezt a képet mutatja a Vár-hegy markáns mészkőtömbje. A terület DNy-i végénél bazalthegek 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. Összességében – az alább ismertetett kőzettani viszonyokkal együtt – mediterrán jellegű táj benyomását kelti.

A térség – a Bakony–Balaton UNESCO Geopark részeként – rendkívül gazdag geológiai múlttal rendelkezik, melynek következtében a földtani felépítése is nagyon változatos. A Geopark 2006-os alapításakor a nemzetközi akkreditációs bizottság vezetője, Heinz Kollmann bécsi professzor így nyilatkozott: „... ez a terület egy földtani csodaország. A több ezer kilométer hosszan húzódó Alpok szinte minden kőzettípusa itt kis helyre sűrítve található.” Ez az egyedülállóan értékes, mozaikszerű geológiai kép tette lehetővé, hogy a magyarországi geológus-képzés terepgyakorlatainak helyszínéül is Sümeg környékét jelölték ki.

A felszínen alapvetően karbonátos (meszes) képződmények fordulnak elő, de mellettük ott sorakoznak a szilícium-dioxid (tűzkő vagy kova) tartalmú üledékes és a vulkáni szilikátos kőzetek is. A triász időszi dolomitok és a dachsteini mészkő a legidősebbek. A jura időszakot tűzkő-féleségek és ammonitico rosso mészkövek képviselik. Különlegesség a kréta időszi, kovalencsétet is tartalmazó crinoideás mészkő, míg a fő tömeget a szintén kréta kagylós zátonymészkő alkotja. Vele egyidős a mállásra hajlamosabb márga (agyagos mészkő).

E tengeri eredetű képződmények után a szárazföldön keletkezett vasas bauxitok következnek, majd újra sós víz öntötte el a területet. Ebben rakódott le az ősmaradványok sokaságából álló eocén mészkő, majd ismét szárazulattá vált a vidék. Az oligocén korban távoli folyóvízi hordalékként agyag, homok és kvarckavics érkezett.

A miocén kortól kezdve a Rendeki-hegy szigetként magasodott ki a környező tengerekből. Emiatt különféle szintekben tengerparti hullámveréses konglomerátumok veszik körbe, bennük igen vegyes méretű és változatos anyagú kavicsokkal. Közülük a szilícium-dioxid anyagú kavicsok külön figyelmet érdemelnek. Ezek tömör felületén pár milliméteres lyukacsok láthatók, ami azt bizonyítja, hogy az üledékbe ágyazódott kavicsok kovás anyaga

2. változat,

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

részben kioldódik, belső szövetük szivacsossá válik, és így a hajszálgyökerek számára felvehető, oldott formába kerül.

Legutoljára a Pannon-tenger apró mészkő- és kvarckavicsai rakódtak le, melyeket helyenként vasas – eredetileg pirites (vas-szulfid), majd ez átalakulva limonitos (vas-oxihidroxid) – kötőanyag cementált össze. Ugyanekkor ülepedett le a messzebről idemosódott agyag és meszes homok is.

A Sümeg környéki szőlőterületek 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 többi magyarországi borvidékhez képest egyedivé teszi ezt a kis térséget.

A szőlőterületek közvetlen környékén nagyon sokféle kőzettípus található – köszönhetően a rendkívül izgalmas és változatos földtörténeti eseményeknek –, így bátran állíthatjuk, hogy **Sümeg a Bakony és a Balaton-felvidék leggazdagabb geológiai múlttal rendelkező települése és ezáltal teljesen eltér a környező településektől.**

b) Emberi tényezők

A változatos és kedvező domborzati, éghajlati tényezők alapozták meg a hosszú múltra visszatekintő, Sümeg környéki szőlőgazdálkodást. Mivel kelta, római és avar kori régészeti leletek is nagy mennyiségben kerültek elő a települések határában, okkal feltételezhető, hogy már akkoriban megkezdődött a helyi szőlőtermesztés. A középkori írásos feljegyzések is a borkultúrát igazolják. A múlt század elején a hegyek lejtőit ugyan részben visszahódította a természet, de még ma is számos helyen láthatók az erdőkből a hajdani parcellákat kerítő kőszáncok – egyértelműen bizonyítva a jóval kiterjedtebb szőlőművelést.

A Sümegot 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 történelmi adatok arról tanúskodnak, hogy a szőlő kultúráteremtő növényként mindig fontos szerepet töltött be a térség életében. Az 1300-as évek elejétől kezdve a veszprémi püspökség kiemelt figyelmet fordított a sümegi területekre.

A kiváló borok jó minőségét mutatja az is, hogy már a középkorban eljutottak külföldre, elsősorban a délnémet területekre. Az egyházi birtokok mellett nagy hírnévre tettek szert a királyi, főúri (Esterházy), kismemesi, majd később a polgári birtokok (Ramassetter). A vidék a reformkor évtizedeiben érte el fejlődésének csúcspontját.

Az ebben rejlő lehetőségeket időben ismerte fel és ragadta meg Ramassetter Vince (1806-1878), aki a XIX. század közepére a vidék és az ország egyik legjelentősebb szőlőbirtokosává és borkereskedőjévé vált. Borainak bel- és külkereskedelmi forgalmát sümegi birtokközpontjáról irányította. Az 1860-70-es évekre szőlőterületei elérték a több száz hektáros nagyságrendet, mely területek kiterjedtek Sümegen kívülre, a Somlóra és Badacsonyra is. Világhírnevet szerzett a magyar bornak.

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,

2. változat,

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

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.

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

Az érett, kifejező savstruktúra és a minerális ízjegyek hangsúlyos megjelenése többek között a sümegi borokban a tengeri mészkőpadozat alapkőzetére vezethető vissza. A meszes talaj mellett, amely friss savakat eredményez ugyanakkor fontos a klimatikus adottság is. A Bakony hegység egyfajta védelmet biztosít a nagyon hideg levegőtől, ugyanakkor, mivel a hűvös kontinentális klíma érvényesül, a borok mindvégig megőrzik a friss, üde jellegüket. A Balaton ugyan messzebb található, de klimatikus hatása még érvényesül, amely egyfajta kiegyenlítő hatást biztosít 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.

A borok minőségét az évszázadok folyamán felhalmozott szaktudás garantálja, aminek köszönhetően a borászok a vinifikáció legkritikusabb szakaszait is pontosan irányítani tudják. Sümeget nem egyedül a megkülönböztetésre érdemes, ellenőrzött eredetű borainak sajátosságai, hanem a bennük is megtestesülő természeti környezetének, történelmének, kulturális hagyományainak egyedisége együtt teszik különösen figyelemre méltóvá.

B. PEZSGÓ

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 sümegi pezsgő harmonikus savtartalmától a komplex gyümölcsössége és üdesége adja e termék egyediségét. Amellett érett 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 első dokumentált adat a magyar pezsgőkészítésről 1806-ból való és két sümegi pezsgőpincéhez köthető (Rosti és Bajom).

Az egyedülálló éghajlat és a kőzettípusok kiváló adottságokat teremtenek a borok termeléséhez, mint ahogy az is, hogy Sümeg minden fontos szőlőhegye hatalmas

2. változat,

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

erdőrengteteg környezetébe ágyazott. A sümegei pezsgőre jellemző elegáns savak és 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 még komplexebbé alakítják a sümegei pezsgőt.

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 termék kategória és bortípus esetén.
- A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- A Kuvé vagy cuvée bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, *amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a kuvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni.*
- Öreg tőkék 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, virgin vintage | újbor, primőr | Öreg tőkék bora | Szüretlen | Kuvé , cuvée | Muzeális bor | késői szüretelésű bor | válogatott szüretelésű | Natúr |
|------------------|--|--------------------------------|---------------|--------------------|-----------|--------------|--------------|--------------------------|---------------------------|-------|
| 1. BOR | | | | | | | | | | |
| 1. Fehér | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2. Narancsbor | - | - | - | + | + | + | + | + | + | + |
| 3. Vörös | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 3. Penta fehér | + | - | - | + | + | + | + | + | + | + |
| 4. Penta rozé | + | + | - | + | + | + | - | - | - | + |
| 5. 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) bortermelői regiszter;
- v) szőlőterület, illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés/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.
- ii) Dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett Sümegi borok termelésének bejelentése: Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen kisebb dűlőnévvel

2. változat,

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

A Sümeg oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

megkülönböztetett sümegi 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.

2. változat,

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

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:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346 09 30

e-mail: bor@nebih.gov.hu

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

(2) megyei Kormányhivatalok

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 896 352

e-mail: kecskem-et-elelmiszer@bacs.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 795 977

e-mail: pecs.ebao@baranya.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 540 240

e-mail: bekescsaba.elelmiszer@bekes.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 46 530 480

e-mail: allategeszsegugy.miskolc@borsod.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 62 681 070

e-mail: borka.attila@csongrad.gov.hu

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

2. változat,

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

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
Tel.: +36 22 511 160
e-mail: allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: +36 96 795 090
e-mail: elelmiszerlanc.gyor@gyor.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 52 505 813
e-mail: debrecen.elbao@hajdu.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: +36 36 510 442
e-mail: foallatorvos.eger@heves.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 56 516 810
e-mail: szolnok.jarasihivatal@jasz.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 34 513 916
e-mail: elba-tatabanya@komarom.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: +36 32 521 514
e-mail: ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: +36 1 236 3990
e-mail: erd-elelmiszer@pest.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

2. változat,

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

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.
Tel.: +36 82 795 628
e-mail: elelmszer@kaposvar.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.
Tel.: +36 42 508 467
e-mail: nyiregyhaza@szabolcs.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 74 451 535
e-mail: bonyhad-elelmszerlanc@tolna.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.
Tel.: +36 94 506 847
e-mail: eba.szombathely@vas.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
Tel.: +36 88 550 332
e-mail: veszprem.elelmszer@veszprem.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.
Tel.: +36 92 549 280
e-mail: zalaegerszeg-aeu@zala.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.

2. változat,

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

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, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.) | <ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv | Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége |
| Pincetechnológia | <ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv | Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége |
| II. Évjáratfüggő elemek | | | |
| II-I Szőlő eredetének igazolása | | | |
| Potenciális termés hozam | <ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv | Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége |
| 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 | Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége |
| 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 | Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége |

2. változat,

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

| | | | |
|---|---|---|--|
| | | | |
| Szőlő származását igazoló dokumentum | <ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány | Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója | |
| II-II Bor eredetének igazolása | | | |
| Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése | <ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése | <ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány | Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója |
| Alkalmazott borászati eljárások | <ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv | Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége |
| 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 | Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége |
| Bor származását igazoló dokumentum | <ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány | Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója | |
| III-II Bor forgalomba hozatali eljárás | | | |

2. változat,

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

A **Sümege** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

| | | | |
|--|--|--|--|
| Mintavétel | <ul style="list-style-type: none"> Balaton Borrégió Borminősítő Bizottságának szabályzata szerinti mintavétel | <ul style="list-style-type: none"> Mintavételi jegyzőkönyv | Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége |
| Organoleptikus paraméterek | <ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi bírálat és minősítés | <ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv | Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága |
| Analitikai paraméterek | <ul style="list-style-type: none"> Analitikai vizsgálat | <ul style="list-style-type: none"> Analitikai vizsgálat jegyzőkönyve | <ul style="list-style-type: none"> Akkreditált laboratórium |
| A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése | <ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzés Próbavásárlás | <ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv Analitikai minősítés jegyzőkönyv | <ul style="list-style-type: none"> Akkreditált laboratórium Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége |

2. változat,

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