

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

AZ AGRÁRMINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

10. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	A Soproni OEM termékleírás módosítási kérelme -----	309
	Az Etyek-Buda OEM termékleírás módosítási kérelme -----	330
	A Tolna OEM termékleírás módosítási kérelme -----	361
	A Pannon OEM termékleírás módosítási kérelme -----	388
	Az agrárminiszter közleménye a mezőgazdasági termelést érintő időjárasi és más természeti kockázatok kezeléséről szóló 2011. évi CLXVIII. törvény 12. § (5) bekezdése szerinti aszályhelyzet kihirdetéséről -----	410

Közlemények

A Soproni OEM termékleírás módosítási kérelme**I. A kérelem benyújtója**

Név: Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Cím: 9400 Sopron, Lackner K. u. 48. I/15. ajtó
Telefonszám: +36209547054
E-mail cím: ht@soproniborvidek.hu
Képviselő: Molnár Ákos elnök

II. Földrajzi árujelző: Sopron/Ödenburg oltalom alatt álló eredetmegjelölés**III. A módosítás tárgya****A. UNIÓS MÓDOSÍTÁSOK**

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően uniós módosításnak minősül)

-

B. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően nem minősül uniós módosításnak)

1. A módosítás tárgya: A körülhatárolt terület kiegészítése**a) a termékleírás érintett fejezete:**

VIII. 4/b pont bővítése a „Soproni járás települései” kifejezéssel, valamint ennek értelemszerű következményeként Fertőd városnak a felsorolásból történő törlésével (mivel a járás definíciója azt amúgy is tartalmazza)

VIII. 4/c. pont bővítése a „Kőszegi járás települései”, valamint a „Szombathelyi járás települései kifejezésekkel”

b) indoklás: Az a) pontban kérelmezett bővítés oka, hogy a járasok területén az utóbbi években olyan feldolgozóüzemek, kisebb borászatok létesültek (Sopronkövesd, Und, Pinnye, Peresztég, Nagylózs, Csemeszkopács, Bózsok, Gyöngyösfalu, Gencsapáti) amelyek a lehatárolt termőterületen termelt szőlőt dolgozzák fel a termékleírásban meghatározott összes feltétel betartása mellett. Az itt tevékenykedő termelők a magas minőségű borászati termékeikkel szolgálják a borvidék jó hírnevét. A kérelmezett változtatást a borvidék közössége egyöntetűen támogatja.

c) hatályba lépés borpiaci éve: 2020/2021

2. A módosítás tárgya: Az engedélyezett művelésmódok kibővítése

a) a termékleírás érintett fejezete:

III. B. 1. b bővítése:

viii: Moser

ix: Guyot

pontokkal.

b) Mivel a hegyközségi rendtartás a bővíteni kérelmezett két pontot amúgy is tartalmazza, valamint meggyőződésünk és tapasztalatunk szerint ezeken a tőkeformákon magas minőségű szőlő alapanyagot lehet előállítani.

c) hatályba lépés borpiaci éve: 2020/2021

3. A módosítás tárgya: A Kőszeg, Kőszegdoroszló, Cák név használatának tiltása

a) a termékleírás érintett fejezete:

VIII. További feltételek

b) a Kőszeg eredetmegjelölés önálló oltalomban részesül.

c) hatályba lépés borpiaci éve: 2021. augusztus 1. után szüretelt szőlőből készült borászati termékek.

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosítást a „A veszélyhelyzet során a személy- és vagyonegyesítő szervezetek működésére vonatkozó eltérő rendelkezésekről” szóló 102/2020. (IV. 10.) Kormányrendelet, valamint 102/2020. Kormányrendelet 17. § (1) értelmében a HNT elnökének 1/2020 elnöki döntésének 2 cikk 2. pontja alapján a Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsának választmánya elektronikus úton az véleményezte és azt 4 egyetértő, 0 ellenző és 0 tartózkodó szavazattal, teljes részvétel mellett elfogadta. Ennek igazolásaként a szavazás lebonyolításának e- mail forgalmát elektronikus aláírással hitelesítve csatolom.

Sopron, 2020. május 26.

Molnár Ákos s. k.

elnök

Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa

I. NÉV

Sopron (Soproni) / Ödenburg (Ödenburger)
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Siller
4. Vörös
5. Kékfrankos
6. Prémium fehér
7. Prémium vörös
8. Prémium kékfrankos

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Minimális savtartalom [g/l]
1.	Fehér	9,0	9,0	1,08	4,5
2.	Rozé	9,0	9,0	1,08	4,5
3.	Siller	9,0	9,0	1,2	4,5
4.	Vörös	9,0	9,0	1,2	4,5
5.	Kékfrankos	9,0	9,0	1,2	4,5
6.	Prémium fehér	12,0	12,0	1,08	4,5
7.	Prémium vörös	12,0	12,0	1,2	4,5
8.	Prémium kékfrankos	12,0	12,0	1,2	4,5

Maximális összes kénssav tartalom, a maximális szabad kénssav tartalom és az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Friss, száraz, könnyű fehérborok: halvány színű, üde fehérborok, megfelelő pincetechnikával, rendkívül szép savakat felmutatva; a hordós érlelés nyomait nélkülöző, egyszerű illat- és ízvilággal. Illatos vagy florális fehér borok: Könnyű vagy közepesen testes, száraz, félédes vagy édes fehérborok, élénk savakat felmutatva, melyek meghatározó jegye mindig a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat. Főbb jellemzői a tiszta és határozott illatok.
2.	Rozé	A rozék könnyedek, gyümölcsösek, savhangsúlyosak. Rózsaszín, ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, rendkívül gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és íz világgal. Hosszú lecsengésű utóízzel. Főbb illataromái rózsza, málna, szamóca és eper.
3.	Siller	Pirosas színű, élénk, határozott savérzetű, gyakran meggy illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal. Selymes, hosszú lecsengésű utóízzel.
4.	Vörös	Erőteljes rubin vagy gránát színű, nagy formátumú, sokszor fűszeres, jellemzően tölgyfahordóban érlelt vörösborok gazdag ízekkel, mineralitással, esetenként tanninban különös gazdagsággal. Gránát vörösség Friss bogyós gyümölcsös fajtajelleg hangsúlyosan jelentkezik. A primőr jellegű borok esetében megjelennek a másodlagos érlelési jegyek a borvidék jellegzetes bogyós gyümölcsökre jellemző íz világok a háttérben. A vörösborok érzékszervi jellemzői termőhely szerint változnak. Gyakran hordoznak ásványi anyagos jelleget különösen a köves talajú termőhelyeken. Színük a rubin vöröstől egészen a prémium hordós érlelésű borok sötét vörös színéig terjed. Savai élénkek több éves hordós érlelésnek köszönhetően cserzőanyagai és savai elegánssá válnak, az illatuk pedig többször fekete ribizlire és vadszederre utal.
5.	Kékfrankos	Illataromait fűszeres, sokszor kissé füstös karakter jellemzi. Ízvilágára élénk savérzet, és esetenként mineralitás a jellemző. A savasság és a tannin adta íz szinergizmusából adódóan érett szőlőnél kellemes cserzőanyag tartalom érzékelhető. A bor eltarthatósága rendkívül jó, 6 – 8 év után is élvezhető. Színük a siller vöröstől a sötét vörös színig terjed. A reduktív friss kékfrankosok élénk savúak, azonban a többéves érlelésűek sötétekek, ízükben a meggy-cseresznye és néha aszalt gyümölcs érezhető, a hordós érlelés hatására vaníliás és csokoládés, ez az illatukban is fellelhető. A köves termőhelyeken termelt borok sokszor ásványosak.
6.	Prémium fehér	Halvány, zöldessárga, friss, esetenként szénsavas reduktív és nem másodlagos ízekkel rendelkező vagy szalmasárga - aransárga színű, tölgyfahordós érlelésű, erőteljes íz mélységgel rendelkező fehérborok. Kemény, feszes szerkezetűek, illatban fűszeresség, vegetális és gyümölcsös zamatok. Gyakori esetben minerálisak.
7.	Prémium vörös	Erőteljes rubin vagy gránát színű, nagy formátumú, sokszor fűszeres, jellemzően tölgyfahordóban érlelt vörösborok gazdag ízekkel, mineralitással, tanninban különös gazdagsággal. Gránát vörösség Friss bogyós gyümölcsös fajtajelleg hangsúlyosan jelentkezik a primőr jellegű borok esetében, vagy az érlelt boroknál megjelennek a másodlagos érlelési jegyek a borvidék jellegzetes bogyós gyümölcsökre jellemző íz és illat világok a háttérben. A vörösborok érzékszervi jellemzői termőhely szerint változnak. Gyakran hordoznak ásványi anyagot különösen a köves talajú termőhelyeken. Színük a rubin vöröstől egészen a prémium hordós érlelésű borok sötét vörös színéig terjed. Savai élénkek több éves hordós érlelésnek köszönhetően cserzőanyagai és savai elegánssá válnak, az illatuk pedig többször fekete ribizlire és vadszederre utal.
8.	Prémium kékfrankos	Sopron elsőszámú bora, amelynek érzékszervi értéke a klasszikus vörös borokat is képes felülmúlni. Illataromait fűszeres, némely esetben a pörkölési aromákban dúsakáló, kissé füstös

	<p>karakter jellemzi. Ízvilágára élénk savérzet, és esetenként mineralitás a jellemző. A savasság és a tannin adta íz szinergizmusából adódóan érett szőlőnél kellemes cserzőanyag tartalom érzékelhető.</p> <p>A cserzőanyag megjelenési formája, a bor textúrája, gyümölcsössége teszi összetéveszthetetlené más, kifejezetten tanninhangsúlyos fajták boraival. A bor eltarthatósága rendkívül jó, 6 – 8 év után is élvezhető.</p> <p>A kékfrankos a soproni borvidék igazi kincse. Főleg a Fertő tóra néző lejtőin tud páratlan borokat felmutatni. Színük a siller vöröstől a sötét vörös színig terjed. A reduktív friss kékfrankosok élénk savúak, azonban a többéves érlelésűek sötétek, ízükben a meggy-cseresznye és néha aszalt gyümölcs érezhető, a hosszabb hordós érlelés hatására vaníliás és csokoládés, ez az illatában is fellelhető. A köves termőhelyeken termelt borok sokszor ásványosak.</p>
--	---

2. PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bor típus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Túlnyomás a palackban [bar]	Maximális szabad kénes savtartalom (mg/liter)
1.	Fehér	9,0	4,5	9,0	1,08	min. 3	50
2.	Rozé	9,0	4,5	9,0	1,08	min. 3	50
3.	Vörös	9,0	4,5	9,0	1,08	min. 3	50
A maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint							

b) Érzékszervi jellemzők

- a) színe: hibátlan, a jelzett (fehér, rozé, vörös) színnek megfelelő,
- b) tisztasága: tükrös, átlátszó, üledékmentes,
- c) illata: egészséges, tiszta, az elnevezésre jellemző,
- d) íze és zamata: egészséges, tiszta, az elnevezésnek megfelelő,
- e) gyöngyözése: finom, tartós

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Túlnyomás a palackban [bar]
1.	Fehér	9,0	4,5	9,0	1,08	1-2,5bar
2.	Rozé	9,0	4,5	9,0	1,08	1-2,5bar
A maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint						

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halványzöldtől az aranyárgáig terjedhet. Élénk, elegáns savtartalmú. Jellemzően gyümölcsös aromájú üde jellegű. Frissítő pezsgéssel.
2.	Rozé	Színe a halvány rózsaszíntől a világos pirosig terjedhet. Élénk, elegáns savtartalmú. Jellemzően gyümölcsös illatú, aromájú, üde jellegű. Frissítő pezsgéssel.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, vagy max. 12 óra áztatás	
2.	Rozé	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, musttisztítás,	héjon erjesztés
3.	Siller	8 órás áztatás	
4.	Vörös	minimum 4 nap héjon erjesztés	
5.	Kékfrankos	minimum 4 nap héjon erjesztés	
6.	Prémium fehér	A szüret napján kell a szőlőt feldolgozni, vagy max. 12 órát áztatni.	a must javítás (kivéve finomított mustsűrítménnyel)
7.	Prémium vörös	A héjon erjesztés minimum 4 napon át kell, hogy tartson.	a must javítás (kivéve finomított mustsűrítménnyel)
8.	Prémium kékfrankos	A héjon erjesztés minimum 4 napon át kell, hogy tartson.	a must javítás (kivéve finomított mustsűrítménnyel)

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	palackos erjesztés	a szén-dioxid hozzáadása

2.	Rozé	palackos erjesztés	a szén-dioxid hozzáadása
3.	Vörös	palackos erjesztés	a szén-dioxid hozzáadása

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, vagy max. 12 óra áztatás	
2.	Rozé	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, musttisztítás,	

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. Művelésmód:

- a. 2010. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: bármilyen
- b. 2010. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében:
 - i. ernyőművelés,
 - ii. bakművelés,
 - iii. alacsony kordon,
 - iv. közép magas kordon,
 - v. magas kordon,
 - vi. soproni szálvesszős,
 - vii. sylvoz
 - viii. [Moser](#)
 - ~~viii-ix.~~ [Guyot](#)

2. Ültetvénytűsűrűség:

- a. 2010. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: bármilyen
- b. 2010. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében: min. 3300 tő/ha, max. 10%-os tőkehiány

3. A szüret módja: gépi vagy kézi

4. A szüret időpontjának meghatározása: A Hegyközségi Tanács a termelők és felvásárlók képviselőivel egyeztetve javaslatot tesz a Hegyközségek felé a szüret kezdetének időpontjára, melynek figyelembevételével a Hegyközségek döntenek a szüret kezdetéről. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján, és honlapjukon teszik közzé.

5. A szőlő minősége (minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve)

1. BOR

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol)
1.	Fehér	14,9	9,0
2.	Rozé	14,9	9,0
3.	Siller	14,9	9,0
4.	Vörös	14,9	9,0
5.	Kékfrankos	14,9	9,0
6.	Prémium fehér	19	12,08
7.	Prémium vörös	19	12,08
8.	Prémium kékfrankos	19	12,08

2. PEZSGŐ

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
1.	Fehér	14,9	9,0
2.	Rozé	14,9	9,0
3.	Vörös	14,9	9,0

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
1.	Fehér	14,9	9,0
2.	Rozé	14,9	9,0

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Ágfalva, Cák, Csepeg, Felsőcsatár, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Lukácsháza, Nagycenk, Sopron, Vaskeresztes települések

szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő

3.	Siller	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
4.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
5.	Kékfrankos	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
6.	Prémium fehér	60 hl/ha seprős újbor, 80 q/hektár szőlő
7.	Prémium vörös	60 hl/ha seprős újbor, 80 q/hektár szőlő
8.	Prémium kékfrankos	60 hl/ha seprős újbor, 80 q/hektár szőlő

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor – 143 q/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor – 143 q/hektár szőlő

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Piros veltelíni, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zengő, Zenit, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Bibor kadarka, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
3.	Siller	Bibor kadarka, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
4.	Vörös	Bibor kadarka, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
5.	Kékfrankos	Kékfrankos
6.	Prémium fehér	Chardonnay, Furmint, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Leányka, Pinot blanc, Sauvignon blanc, Sárga Muskotály, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni,
7.	Prémium vörös	Blauburger, Cabernet Franc, Cabernet sauvignon, Dornfelder, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
8.	Prémium	Kékfrankos

	kékfrankos	
--	------------	--

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Pinot blanc, Pinot Noir, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Dornfelder, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A Soproni- és Kőszegi-hegység kifutó lankáin található a szőlők. Az ültetvények 150 és 400 m magasan a tengerszint felett helyezkednek el.

A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatóak löszös, sőt erősen kötött agyagtalajok is. Magas a köves területek aránya, ahol pala, mészkő, kalcit illetve kvarcit található. A borvidék klímájára jelentős befolyással bír a Fertő-tó. Kiegyenlített, nem túl hideg tél és mérsékelt meleg nyár valamint az általában szép hosszú ősz biztosítja a jó termést. A területek általában észak- és dél-nyugatiak, kevésbé fagyzosak. A szelek miatt a páratartalom alacsony, kivéve a Fertő-medencét, ahol az őszi reggeli párázás aszúsodást segít elő. Évi napos órák száma 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.

b) Emberi tényezők:

A soproni borvidék kedvező fekvésének köszönhetően Magyarország egyik legrégebbi történelmi hagyományokkal rendelkező bortermő vidéke. I.e. 300-ban a kelták idejében is szőlőtermelés folyt már e vidéken. A Rómaiak, majd a kora középkorban is jelentős volt a bor termelés és kereskedelem. Városaink gazdagságát nagyrészt a borkereskedelemnek köszönhetik. Fontos és jelentős a borvidék történelmébe a püncsikerek szőlővel, borral foglalkozók szerepe, akiket tréfásan babtermelőknek is hívtak. Kiemelkedő

jelentőségű továbbá a Kőszegi szőlő jövésék könyve, melyben 1740. óta minden év április 24-i szőlőhajtások állapotát rajzolják le.

Napjainkban is fontos szerepet játszik a bor, különösen az idegenforgalomban és a borturizmusban. Jelentős a szőlőtermelésben, borászatban tevékenykedők száma, akik komoly részt vállalnak környezetük megőrzésében, szépségei megőrzésében. Nem elhanyagolható a szerepük a környezet egészséges megtartásában, a fenntartható fejlődés megvalósításában.

2. A borok leírása:

A borvidék alkalmas mind száraz és édes fehér-, könnyed rozé-, valamint könnyed és testes vörösborok készítésére.

A soproni borok legfontosabb jellemzője a gyümölcsösség (friss és aszalt gyümölcsök is: meggy, cseresznye, fekete ribizli, vadszeder) és az élénk savérzet. Ezt sok esetben kiegészítik az érlelési illatok és ízek, valamint az ásványosság. Az édes borok bizonyos évjáratokban botrytisz jellegű hordoznak.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A természeti környezet az Alpok nyúlványai és a Kisalföld találkozásánál, a változatos domborzati és talajviszonyok, a kiegyenlített klíma, a Fertő-tó nagy vízfelülete e terület alkalmasságát biztosítja kiváló borok termelésére. Ennek köszönhetően biztosított az itt termő szőlők kellő sav- és cukortartalma.

A Fertő-tó medencéjében az őszi reggeli párasodás következtében a botrytis is megjelenik. A köves területeken termelt szőlőből készült borokban meghatározó jegy az ásványosság.

Mivel a bor régóta nagy szerepet játszik az idegenforgalomban, fontos, hogy egy-egy bortermelő többféle bort tudjon kínálni vendégei részére. Ennek köszönhető, hogy a domináns vörösborok mellett száraz és édes fehérborok, rozék, valamint pezsgők is a borvidék kínálatát gazdagítják.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A Soproni- és Kőszegi-hegység kifutó lankáin található a szőlők. Az ültetvények 150 és 400 m magasan a tengerszint felett helyezkednek el.

A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatóak löszös, sőt erősen kötött agyagtalajok is. Magas a köves területek aránya, ahol pala, mészkő, kalcit illetve kvarcit található. A borvidék klímájára jelentős befolyással bír a Fertő-tó. Kiegyenlített, nem túl hideg tél és mérsékelt meleg nyár valamint az általában szép hosszú ősz biztosítja a jó termést. A területek általában észak- és délnyugatiak, kevésbé fagyzosak. A szelek miatt a páratartalom alacsony, kivéve a Fertő-medencét, ahol az őszi reggeli párasodás aszúsodást segít elő. Évi napos órák száma 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.

b) Emberi tényezők:

A soproni borvidék kedvező fekvésének köszönhetően Magyarország egyik legrégebbi történelmi hagyományokkal rendelkező bortermő vidéke. I.e. 300-ban a kelták idejében is szőlőtermelés folyt már e vidéken. A Rómaiak, majd a kora középkorban is jelentős volt a bortermelés és kereskedelem. Városaink gazdagságát nagyrészt a borkereskedelemnek köszönhetik. Fontos és jelentős a borvidék történelmébe a poncichterek szőlővel, borral foglalkozók szerepe, akiket tréfásan babtermelőknek is hívtak. Kiemelkedő jelentőségű továbbá a Kőszegi szőlő jövések könyve, melyben 1740. óta minden év április 24-i szőlőhajtások állapotát rajzolják le.

Napjainkban is fontos szerepet játszik a bor, különösen az idegenforgalomban és a borturizmusban. Jelentős a szőlőtermelésben, borászatban tevékenykedők száma, akik komoly részt vállalnak környezetük megőrzésében, szépségei megőrzésében. Nem elhanyagolható a szerepük a környezet egészséges megtartásában, a fenntartható fejlődés megvalósításában.

2. A borok leírása:

A soproni pezsgők közös jellemzője illat és zamatgazdagsága, ízére az érettség és több évi érlelés után a komplexitás a jellemző. Illata az elnevezésre jellemző, gyöngyözése finom és tartós.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A természeti környezet az Alpok nyúlványai és a Kisalföld találkozási pontja, a változatos domborzati és talajviszonyok, a kiegyenlített klíma, a Fertő-tó nagy vízfelülete e terület alkalmasságát biztosítja kiváló borok termelésére. Ennek köszönhetően biztosított az itt termő szőlők kellő sav- és cukortartalma.

A Fertő-tó medencéjében az őszi reggeli párasodás következtében a botrytis is megjelenik. A köves területeken termelt szőlőből készült borokban meghatározó jegy az ásványosság.

Mivel a bor régóta nagy szerepet játszik az idegenforgalomban, fontos, hogy egy-egy bortermelő többféle bort tudjon kínálni vendégei részére. Ennek köszönhető, hogy a domináns vörösborok mellett száraz és édes fehérborok, rozék, valamint pezsgők is a borvidék kínálatát gazdagítják.

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A Soproni- és Kőszegi-hegység kifutó lankáin található a szőlők. Az ültetvények 150 és 400 m magasan a tengerszint felett helyezkednek el.

A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatóak löszös, sőt erősen kötött agyagtalajok is. Magas a köves területek aránya, ahol pala, mészkő, kalcit illetve kvarcit található. A borvidék klímájára jelentős befolyással bír a Fertő-tó. Kiegyenlített, nem túl hideg tél és mérsékelt meleg nyár valamint az általában szép hosszú ősz biztosítja a jó termést. A területek általában észak- és dél-nyugatiak, kevésbé fagyzugosak. A szelek miatt a páratartalom alacsony, kivéve a Fertő-medencét, ahol

az őszi reggeli párasodás aszúsodást segít elő. Évi napos órák száma 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.

b) Emberi tényezők:

A szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyöző bor viszonylag új termék a borvidéken, bár bizonyos előzményeket a pezsgőkészítés már jelentett. A termék piaci bevezetése ígéretes, a fogyasztói igények e termék iránt fennállnak.

A termék minőségét a borvidék szőlő-bortermelőinek hosszú időre visszanyúló tapasztalataira és az új technológiák ismeretére alapuló tudása biztosítja. A termék készítői nagy gondossággal választják ki a szüret optimális időpontját, amely kulcsa az elsődleges szőlő íz- és aroma anyagok megőrzésének, a jellemző üde és frissítő jelleg megjelenésének.

2. A borok leírása:

A szén-dioxid hozzáadásával készülő borok a szigorú reduktív technológia termékei, amely eljárás biztosítja a gyümölcsös, esetenként kicsit virágos jelleg jelenlétét. A talaj-és klíma adottságokból fakadóan élénk savkarakter érződik, ezáltal olyan friss ízérzet keletkezik, amelyet a hozzáadott szén-dioxid felerősít.:

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A borvidék Észak-Dunántúlon található, a földrajzi fekvés mellett az éghajlatot nagymértékben befolyásolja a Fertő-tó kiterjedt vízfelülete és az Alpok-aljai közelség. Szeles időszakok járulnak hozzá a fertőzések elkerüléséhez, együttesen e hatások adják a lehetőséget az egészséges szőlő alapanyag termeléséhez.

Talaja változatos meszes, löszös területek éppúgy megtalálhatók, mint a barna erdőtalaj, magas a köves területek aránya, így a szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyözőbor alapját nyújtó fajta természetű. A talaj, a klíma és a fajta együtt eredményezi a már említett üde, elegáns savtartalom kialakulását.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés a borok esetében helyettesíthető a védett eredetű bor kifejezéssel
- b) Jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, szabályozottan használható kifejezések.

A. BOR

Borászati termék	<i>Első szüret</i>	<i>Újbor-primőr</i>	<i>Szüretlen</i>	<i>Töppedt szőlőből készült</i>	<i>Muzeális bor</i>	<i>Cuveé-küvé</i>	<i>Classic-klasszikus</i>	<i>Jégbor</i>	<i>Száraz, félszáraz, félede, édes</i>	<i>Késői szüret</i>
<i>Fehér</i>	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+
<i>Rozé</i>	-	+	-	+	-	+	-	+	+	+
<i>Siller</i>	-	+	-	+	-	+	-	+	+	+
<i>Vörös</i>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Kékfrankos</i>	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+
<i>Prémium fehér</i>	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+
<i>Prémium vörös</i>	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Prémium kékfrankos</i>	+	-	+	+	+	-	+	+	+	+

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

B. PEZSGŐ

Borászati termék	<i>Első szüret</i>	<i>Újbor-primőr</i>	<i>Szüretlen</i>	<i>Töppedt szőlőből készült</i>	<i>Muzeális bor</i>	<i>Cuveé-küvé</i>	<i>Classic-klasszikus</i>	<i>Jégbor</i>	<i>Száraz, félszáraz, félede, édes</i>	<i>Késői szüret</i>
<i>Fehér</i>	-	-	+	-	-	+	-	-	+	-
<i>Rozé</i>	-	-	+	-	-	+	-	-	+	-
<i>Vörös</i>	-	-	+	-	-	+	-	-	+	-

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

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Borászati termék	<i>Első szüret</i>	<i>Újbor-primőr</i>	<i>Szüretlen</i>	<i>Töppedt szőlőből készült</i>	<i>Muzeális bor</i>	<i>Cuveé-küvé</i>	<i>Classic-klasszikus</i>	<i>Jégbor</i>	<i>Száraz, félszáraz, félede, édes</i>	<i>Késői szüret</i>
<i>Fehér</i>	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-
<i>Rozé</i>	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-

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

- c) A feltüntetett kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük különös szabályai:
- i. Települések és település részek nevei: Ágfalva, ~~Cák~~, Csepreg, Felsőcsatár, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, ~~Kőszeg, Kőszegdoroszló~~, Lukácsháza, Nagycenk, Sopron, Sopron-Balf, Vaskeresztes
 - ii. Soproni /Körzet/Bor: Ágfalva, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Nagycenk, Sopron, Sopron-Balf

Kőszegi /Körzet/ Bor: Cák, Csepreg, Kőszegdoroszló. Lukácsháza, Kőszeg

Vaskeresztesi /Körzet/Bor: Felsőcsatár, Vaskeresztes

iii. Dűlőnevek:

- Sopron: Dudles, Frettner, Hard, Harmler, Kogl, Rothepeter, Steiner, Steiger, Weidengrund,
- Fertőboz: Apollónia-földek, Gradina, Uradalmi-birtok
- Harka: Kogl, Nap-hegy
- Fertőrákos: Savanyú-kút/Sauerbrunn, Új-hegy/Neuberg
- Fertőszentmiklós: Arany-hegy, Új-hegy, Közép-dűlő,
- Fertőszéplak: Szentháromság
- Ágfalva: Pótlék-dűlő, Vasút-dűlő
- Kőszeg: Borsmonostori-dűlő, Guba-hegy, Kövi-dűlő, Napos-tető,
- Vaskeresztes: Bargl, Hummerberg, Kfangen, Niederberg, Stirgrom, Waller
- Nagycenk: Hard
- Kópháza: Hard
- Csepreg: Bene-hegy, Hanga, Rámok,
- Felsőcsatár: Glavica, Vas-hegy.

iv. Dűlőnév feltüntetésének feltételei: az érintett település nevének feltüntetése kötelező a dűlő név használata esetén.

d) Az évjárat feltüntetése a borok esetében kötelező.

e) A Fertő-tó menti dűlőkben termelt borok címkéin a Fertőmenti kifejezés is feltüntethető (Steiner, Steiger, Harmler, Frettner, Rothepeter, Weidengrund, Savanyú-kút/Sauerbrunn).

2. A kiszerezésre vonatkozó szabályok:

- a) Palackos bor esetén üveg és műanyag minden formája használható 2 literig. Pincéből végső fogyasztónak bármely anyagú és kiszerezésű felhasználható.
- b) A prémium bor csak üveg palackba tölthető. A prémium jelző kizárólag a termékleírás szerint készült borok címkéjére kerülhet fel.

3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága

4. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

- a) Az Osztrák Köztársaság területén található „Neusiedlersee”, „Neusiedlersee-Hügelland” , „Mittelburgenland”, Südburgenland borvidékek
- b) Győr-Moson-Sopron megye: [A Soproni járás települései, valamint](#) Bakonypéterd, Écs, Felpéc, [Fertőd](#), Győr-Ménfőcsanak, Győrság, Győrszemere, Győrújbarát, Kajárpéc, Lázi, Nyalka, Nyúl, Pannonhalma, Pázmándfalva, Ravazd, Tényő;
- c) Vas megye: [A Kőszegi és a Szombathelyi járás települései, valamint](#) –Borgáta, Celldömölk, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri, Bérbaltavár;
- d) Zala megye: Balatongyörök, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Rezi, Várvölgy, Vonyarcvashegy, Bak, Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Eszteregnye, Homokkomárom, Kerkateskánd, Lenti, Letenye, Magyarszerdahely, Murarátka, Murszemenye, Nagykanizsa, Rigyác, Söjtör, Szécsi-sziget, Tormafölde, Valkonya, Zajk, Csáford, Dióskál, Egeraracs,

Galambok, Garabonc, Miháld, Nagyrada, Orosztony, Pakod, Sármellék, Szentgyörgyvár, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Zalabér, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó, Zalaszentgrót, Tekenye;

- e) Veszprém: megye Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kóvágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca, Alsóörs, Aszófó, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csepak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka, Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uzsa, Zalahaláp, Csabrendek, Sümeg, Sümegprága, Balatonhenye, Hegyesd, Köveskál, Mindszentkál, Monostorapáti, Szentbékakál;
- f) Komárom-Esztergom megye: Ászár, Bársonyos, Császár, Csép, Ete, Kerékteleki, Kisbér, Nagyigmánd, Vérteskethely, Baj, Bajót, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Kesztlőc, Kocs, Lábatlan, Mocsá, Neszmély, Nyergesújfalu, Mogyorósbánya, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vértesszőlős településein.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

a) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346 09 30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@nebih.gov.hu

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

b) Megyei Kormányhivatalok:

Név: Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: 06-76/503-370

Fax: 06-76/487-052

E-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Név: Baranya Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 7623 Pécs, Rákóczi út 30.
Tel.: 06-72/512-450
Fax: 06-72/512-451
E-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Név: Békés Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei
Cím: 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.
Tel.: 06-66/528-180
Fax: 06-66/454-878
E-mail: bekes@mgszh.gov.hu

Név: Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei
Kormányhivatal Mezőgazdasági
Szakigazgatási Szervei
Cím: 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.
Tel.: 06-46/515-700
Fax: 06-46/515-701
E-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu

Név: Csongrád Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei
Cím: 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.
Tel.: 06-62/553-470
Fax: 06-62/426-311
E-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Név: Fejér Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei
Cím: 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-
17.
Tel.: 06-22/315-460
Fax: 06-22/502-064
E-mail: fejer@mgszh.gov.hu

Név: Győr-Moson-Sopron Megyei
Kormányhivatal Mezőgazdasági
Szakigazgatási Szervei
Cím: 9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: 06-96/529-330

Fax: 06-96/529-333

E-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Név: Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-
14.

Tel.: 06-52/523-800

Fax: 06-52/523-801

E-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Név: Heves Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: 06-36/510-765

Fax: 06-36/510-755

E-mail: heves@mgszh.gov.hu

Név: Jász-Nagykun-Szolnok Megyei
Kormányhivatal Mezőgazdasági
Szakigazgatási Szervei

Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: 06-56/505-377

Fax: 06-56/505-371

E-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Név: Komárom-Esztergom Megyei
Kormányhivatal Mezőgazdasági
Szakigazgatási Szervei

Cím: 2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: 06-34/310-909

Fax: 06-34/305-771

E-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Név: Nógrád Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: 06-32/521-500

Fax: 06-32/521-524

E-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Név: Pest Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: 06-1/329-7017

Fax: 06-1/317-6231

E-mail: pest@mgszh.gov.hu

Név: Somogy Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: 06-82/527-580

Fax: 06-82/315-023

E-mail: somogy@mgszh.gov.hu

Név: Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei
Kormányhivatal Mezőgazdasági
Szakigazgatási Szervei

Cím: 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: 06-42/508-300

Fax: 06-42/508-311

E-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Név: Tolna Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: 06-74/529-869

Fax: 06-74/415-688

E-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Név: Vas Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: 06-94/314-093

Fax: 06-94/327-852

E-mail: vas@mgszh.gov.hu

Név: Veszprém Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási

Szervei

Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: 06-88/590-472

Fax: 06-88/407-347

E-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Név: Zala Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u.
38.

Tel.: 06-92/550-570

Fax: 06-92/550-571

E-mail: zala@mgszh.gov.hu

2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján		Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa

II. Évjáratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű Adminisztratív ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés	Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		Első borszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés	Első borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

Az Etyek-Buda OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: **Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa**

Cím: 2091 Etyek, Alcsúti út 1.

Telefonszám: Kattrra Ágnes titkár, 70-489-8780

E-mail cím: tanacs@etyekbudaiborvidek.hu

Képviselő: Körmendi József elnök

Képviselt felek:

II. Földrajzi árujelző: Etyek-Buda oltalom alatt álló eredetmegjelölés

III. A módosítás tárgya

Termőhely bővítés, új települések felvétele, Tabaj, Perbál.

A. UNIÓS MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően uniós módosításnak minősül)

1. A módosítás tárgya: **Etyek-Buda OEM körülhatárolt terület kiegészítése, Tabajd.**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- IV. Körülhatárolt terület

- VIII. További feltételek. 2. Az „Etyek-Buda” eredet-megjelöléssel együtt feltüntethető, a lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek, Körzetek, Települések, Dűlők.

Dűlők: Badacsony, Becse, Felső-hegy, Mandula, Öreg-hegy.

- VIII. További feltételek. 6. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül.

b) indoklás:

Tabajd község és annak közigazgatási területe Fejér megye északi részén található. A település külterületén lankás dombok és sík területek váltják egymást, festői szépségű a Váli-völgy látványa. Az állattenyésztő, földművelő elődeik is megtalálták a település természeti adottságait és virágzó kisbirtokokat hoztak létre. Az évszázadok során több alkalommal is a háborúk miatt elnéptelenedő település idővel mindig újraéledt. A mezőgazdaságra, állattenyésztésre alapozva virágzó településsé vált. Ennek a virágzó termelésnek egyik ága a szőlőültetvények létrehozása és szakértő gondozása volt.

Egészen a filoxéra járványig több mint 40 ha területen termesztettek szőlőt és készítettek bort. A járvány elmúlása után lényegesen kisebb területen, de szinte valamennyi hagyományosan szőlőtermelő dűlőben új telepítések jelentek meg, préházak kerültek kialakításra.

Kitűnő feltételi vannak itt a könnyed, harmonikus muskotály borok és pezsgők valamint más fehérbor fajták készítésének is. Szőlőt csak speciális, megfelelő éghajlattal és talajjal rendelkező helyeken lehet megfelelő minőségben termelni, tapasztalatunk szerint a tabajdi termőhely ennek megfelel.

A minőségi borok esetén még a mai napig jellemző a hagyományos, kézműves jellegű szőlészet és borászat. A minőségi borok mellett a bortermelők piramisának alját a legtöbb tradicionális bortermelő országban így Magyarországon is a kis gazdaságok adják. Ezek a gazdaságok önmagukban is érdekesek a városi ember számára, de természetesen a kézműves borászkodás az ami a borturizmus elsősorú vonzerejét jelenti, és ezt szeretnénk Tabajdon is megvalósítani. Az Etyek-Budai borvidékhez való csatlakozás elősegítheti ezt a folyamatot.

A lehatárolt terület módosítása nem érinti a termőhely és termék kapcsolatát, mert a kataszterbe sorolt terület adottságai megegyeznek az Etyek-Buda OEM lehatárolt területével.

c) hatályba lépés borpiaci éve, 2020/2021 borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek.

2. A módosítás tárgya: **Etyek-Buda OEM körülhatárolt terület kiegészítése, Perbál.**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- IV. Körülhatárolt terület

- VIII. További feltételek. 2. Az „Etyek-Buda” eredet-megjelöléssel együtt feltüntethető, a lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek, Körzetek, Települések, Dűlők.

- VIII. További feltételek. 6. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül.

b) indoklás:

Perbál a Zsámbéki-medencében a Budai-hegység és a Nyakas-hegy lejtőin helyezkedik el. A település természeti adottságai kiválóan megfelelnek a mezőgazdasági termelésnek. Fontos megemlíteni kiváló talajadottságait és domborzati viszonyait, melyeken már évszázadok óta minőségi borszőlő termesztés folyik. Az 1880-as, Hátsek Ignác-féle Magyarország Borászati térképe is jelöli Perbált, mint a Budai borvidék egyik bortermelő helyét.

Sajnos a XX. század utolsó évtizedeire az agráriumban végbement változások során a Perbál külterületén található szőlők száz százaléka kivágásra került. Így szőlős kerteket csak a településünk belterületén belül találhatunk.

Ha napjainkban végig sétálunk Perbál utcáin a nagytérszint különbségeknél öt egymástól független pincesorral is találkozhatunk.

A Pregitzer pincészet szándékában áll egy 4 hektáros ültetvény telepítése Perbálon, az ültetvény telepítési előkészületei már elkezdődtek.

A borvidékhez való csatlakozás nagy segítséget jelentene a település pincészetének. Az újdonsült ültetvény telepítése továbbá ösztönzőleg hatna a perbáli szőlészeti és borászati vállalkozó kedvre, melynek eredményeképpen településünk vissza tudná állítani egykori szőlészeti borászati kultúráját, hagyományait.

A lehatárolt terület módosítása nem érinti a termőhely és termék kapcsolatát, mert a kataszterbe sorolt terület adottságai megegyeznek az Etyek-Buda OEM lehatárolt területével.

c) hatályba lépés borpiaci éve, 2020/2021 borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek.

3. A módosítás tárgya: **„Etyek” név használata.**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. További feltételek. 2.

c) indoklás:

Az Etyeki Pezsgő termékleírás létrehozása kapcsán szükséges az Etyek-Buda OEM termékeknel egyértelműsíteni az Etyek név használatát, mely szerint „az Etyek név csak borokon, és csak az Etyek-Buda névvel azonos látómezőben tüntethető fel”.

c) hatályba lépés borpiaci éve, két év átmeneti időszak, 2022/2023 borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek.

B. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően nem minősül uniós módosításnak)

4. Páty település törlendő a termékleírás VIII. 6. pontjában felsorolt települések közül.

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. További feltételek. 6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül.

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen **nem**

c) indoklás: Páty szerepel a IV. fejezet körülhatárolt terület települései között, rendes borvidéki település. Feltehetően véletlenül maradt a VIII. fejezet 6. pontjában felsorolt települések között, ezért onnan törlendő.

d) hatályba lépés borpiaci éve, 2020/2021 borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek.

e) standard módosítás igazolása:

Páty szerepel a IV. fejezet körülhatárolt terület települései között, rendes borvidéki település. Feltehetően véletlenül maradt a VIII. fejezet 6. pontjában felsorolt települések között, ezért onnan törlendő.

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosításokat az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezték. Ennek igazolását, továbbá a kisebbségi véleményt is tartalmazó közgyűlési jegyzőkönyveket csatolom.

Etyek, 2020. július 1.

*Körmendi József s. k.
elnök*

Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

I. NÉV

Etyek-Buda, Etyek-Budai

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

- 9. Fehér
- 10. Rozé
- 11. Vörös
- 12. Friss

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1..	Fehér	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08
2.	Rozé	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08
3.	Vörös	9,0	4,6 – 8,0	9,0	1,2
4.	Friss	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08

Fentiekén túlmenően:

- A maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint,
- Musttal történő édesítés esetén a tényleges alkoholtartalom minimum 6%vol lehet.
- „Válogatott szüretelésű bor”, „késői szüretelésű bor” hagyományos kifejezés, valamint „töppedt szőlőből készült bor” és „jégbor” korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén a megengedett maximális illósavtartalom 2,0 g/liter.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Zöldessárgától az aranysárga színvilágig változó színű fehérbor. Diszkrét, magas illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, hársfavirág, akác) jellemző illatjegyek, valamint a gyümölcsös (fehérhúsú barack) illatjegyek jelennek meg. Ízérzetben az üde gyümölcsösséget a markáns, ugyanakkor érett és elegáns savak teszik teljessé.
2.	Rozé	A lazacszíntől a világospiros színig terjedő rozébor. Intenzív és komplex illataromáiban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna) illatai jellemzők. Ízében a gyümölcsösség mellett az üdeséget az érett savak biztosítják, melyek elegáns tanninokkal társulnak.
3.	Vörös	Színe a vöröstől a rubinvörös színig terjed. Gyümölcsös illatú vörösbor, melyben a piros húsú

		bogyós gyümölcsök (szeder, meggy, málna) illata jelenik meg. Ízében a közepes tannintartalom és alkoholtartalom könnyedséget kölcsönöz a vörösbornak. Savai harmonikusan simulnak a gyümölcsös ízekkel (szeder, málna, ribizli, meggy).
4.	Friss	Zöldessárgától a szalmasárga színig terjedő fehérbor, melynek illatára a frissesség és a gyümölcsös könnyedség jellemző. A készítéshez használható fajták házasításából készült bor üde, markáns, ugyanakkor érett savai gyümölcsösséggel párosulva teszik egészsé a bort.

2. PEZSGÓ

Bortípusok:

4. Fehér
5. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	9,5	5,0 – 9,0	9,5	1,08
2.	Rozé	9,5	5,0 – 9,0	9,5	1,08

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe halványzöld, kristályos csillogású, illata a fajtagazdagság miatt mindig üde, illatos, enyhén aromatikus. Ízben az érett savstruktúra dominál, savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egyszerre légies, ami acélos textúrával párosul. Az Etyek-Budai fehér pezsgőkre egyedien jellemző a fajták sokszínűségéből eredő illat és ízkomplexitás, a lendületes savtartalom, mely minden esetben egy gyümölcsös ízzel párosul.
2.	Rozé	Az Etyek-Budai rozé pezsgők színanyag mennyisége bár nem magas, de mindig élénk lazac- és hagymahéj színűek, csillogó, bíboros árnyalattal. Az Etyek-Budai pezsgők illatában a piros bogyós gyümölcsökre (cseresznye, meggy) jellemző intenzív gyümölcsösség jelenik meg, mely az ízben is folytatódik. Magas savtartalmú, érett savak jellemzőek ízében az Etyek-Budai rozé pezsgőre, amiben a fanyarság, kesernyesség semmilyen módon sem jelenik meg.

3. MINŐSÉGI PEZSGÓ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	10,0	4,6 – 9,0	10,0	1,08
2.	Rozé	10,0	4,6 – 9,0	10,0	1,08

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A fehér minőségi pezsgők halványzöld színűek enyhe aranyárga árnyalattal. Illatában a fehér húsú gyümölcsök (barack, nektarin, alma, körte, licsi) karaktere köszön vissza, amely a hosszú érlelés következtében kiegészül a kekszes, pörkölt illatokkal. Az Etyek-Budai fehér minőségi pezsgő savtartalma bár magas, de savai nem élesek, jól integrálódnak a minőségi pezsgő textúrájába. Az Etyek-Budai fehér minőségi pezsgők érlelésével fokozódó krémes zamatuk mellett sem vesztek el ízükben a fehér húsú gyümölcsökre jellemző zamatosságukat.
2.	Rozé	Színükre a lazacszín jellemző enyhén rózsaszínes bíboros árnyalattal. Piros húsú gyümölcsökre (cseresznye, meggy, áfonya, szeder) jellemző közepes intenzitású illatukat az érlelés során kialakuló pörkölt mogyoróra jellemző illatok egészítik ki. Ízükben a gerincet adó savtartalom mellett a piros bogyós gyümölcsök íz világa dominál.

4. GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Friss

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on)
1.	Fehér	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
2.	Rozé	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
3.	Friss	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5 bar

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Zöldessárgától az aranysárga színvilágig változó színű fehérbor. Illata a fajtagazdagsága miatt üde, illatos, enyhén aromatikus. Ízében a gyümölcsös jegyek mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. A bort a markáns ugyanakkor érett, elegáns savak teszik teljessé.
2.	Rozé	A lazacszíntől a világospiros színig terjedő rozébor. Intenzív és komplex illataromáiban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna) illatai jellemzők. Ízében a gyümölcsösség mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. A rozébor üdeségét az érett savak biztosítják, melyek elegáns tanninokkal társulnak.
3.	Friss	Zöldessárgától a szalmasárga színig terjedő fehérbor, melynek illatára a frissesség és gyümölcsösség mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. A készítéshez használható fajták házasításából készült bor üde, markáns, ugyanakkor érett savai gyümölcsösséggel párosulva teszik egészé a bort.

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Friss

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on)
1.	Fehér	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
2.	Rozé	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
3.	Friss	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5 bar

Fentiekben túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Zöldessárgától az aranysárga színvilágig változó színű fehérbor. Diszkrét, magas illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, hársfavirág, akác) jellemző illatjegyek, valamint a gyümölcsös (fehérhúsú barack) illatjegyek jelennek meg. Ízérzetben az üde gyümölcsösséget a markáns, ugyanakkor érett és elegáns savak teszik teljessé.
2.	Rozé	A lazacszíntől a világospiros színig terjedő rozébor. Intenzív és komplex illataromáiban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna) illatai jellemzők. Ízében a gyümölcsösség mellett az üdeséget az érett savak biztosítják, melyek elegáns tanninokkal társulnak.

3.	Friss	Zöldessárgától a szalmasárga színig terjedő fehérbor, melynek illatára a frissesség és a gyümölcsös könnyedség jellemző. A készítéshez használható fajták házasításából készült bor üde, markáns, ugyanakkor érett savai gyümölcsösséggel párosulva teszik egészsé a bort.
----	-------	--

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	„Késői szüretelésű bor”, „jégbor”, „válogatott szüretelésű bor”, „töppedt szőlőből készült bor” kifejezés feltüntetésével, valamint dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett borok természetes alkoholtartalmának növelése és édesítése
2.	Rozé	nincs	
3.	Vörös	nincs	
4.	Friss	legalább 2, legfeljebb 4 fajta házasítása	nincs

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	nincs
2.	Rozé	nincs	nincs

3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	nincs
2.	Rozé	nincs	nincs

4. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	Dűlőnév feltüntetése megkülönböztetett borok természetes alkoholtartalmának növelése és édesítése
2.	Rozé	nincs	nincs
3.	Friss	legalább 2, legfeljebb 4 fajta házasítása	nincs

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	Dűlónév feltüntetése megkülönböztetett borok természetes alkoholtartalmának növelése és édesítése
2.	Rozé	nincs	nincs
3.	Friss	legalább 2, legfeljebb 4 fajta házasítása	nincs

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

3.1 A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

- a. 2010. augusztus 1. előtt telepített ültetvény esetén bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Etyek-Buda oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
- a. 2010. augusztus 1-je után létesített ültetvény esetén:
 - i. Ernyő
 - ii. Moser
 - iii. Sylvoz
 - iv. Alacsony-, közép magas- és magaskordon
 - v. Guyot
 - vi. Egyesfüggöny
 - vii. Fejművelés
 - viii. Bakművelés

3.2 A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok:

- a. 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Etyek-Buda oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
- b. 2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében: minimum 3300 tő/hektár.

3.3 Szüret módja: kézi és gépi, kivétel a „válogatott szüretelésű bor”, „jégbor”, „töppedt szőlőből készült bor” kifejezéssel jelölt borok, valamint a „Crémant” kifejezéssel jelölt minőségi pezsgő, amelyek csak kézzel szüretelhetők.

3.4 A szőlő minimális cukortartalma:

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5*	9,00
2.	Rozé	151,5*	9,00
3.	Vörös	151,5*	9,00
4.	Friss	168,1*	10,0

* Kivétel: dűlőnév feltüntetéssel ellátott borok: 11,5 % vol, 193,6 g/l

2. PEZSGÓ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5	9,00
2.	Rozé	151,5	9,00

3. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5	9,00
2.	Rozé	151,5	9,00

4. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5*	9,00
2.	Rozé	151,5*	9,00
3.	Friss	168,1*	10,0

* Kivétel: dűlőnév feltüntetéssel ellátott borok: 11,5 % vol, 193,6 g/l

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5*	9,00
2.	Rozé	151,5*	9,00
3.	Friss	168,1*	10,0

* Kivétel: dűlőnév feltüntetéssel ellátott borok: 11,5 % vol, 193,6 g/l

3.5 A szüret időpontjának meghatározása: A szüret kezdési időpontját az Etyek-Budai borvidék Hegyközségi Tanácsa évente határozza meg. Határozatát a hegyközségi tanács alapszabálya szerint közzé teszi.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Pest megye Biatorbágy, Budafok, Budajenő, Budakeszi, Budapest XII. kerület 9597/1 hrsz., Budapest XXII. Kerület, Páty, Perbál, Pilisborosjenő, Telki, Tök, Üröm, valamint
- Fejér megye Aba, Alcsútdoboz, Bicske Csabdi, Etyek, Felcsút, Gárdony, Gyúró, Kajászó, Kápolnásnyék, Martonvásár, Nadap, Pákozdi, Pázmánd, Seregélyes, Sukoró, Tabajd, Tordas, Vál, Velençe települések

szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális termés hozam
1.	Fehér*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
3.	Vörös*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
4.	Friss*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor

* Kivétel: dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett borok, melyeknél kézi szüret esetén 11 t/ha, gépi szüret esetén 10,5 t/ha, vagy 80 hl/ha seprős újbor lehet a maximális termés hozam.

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális termés hozam
1.	Fehér	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor

3. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális termés hozam
1.	Fehér	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor

4. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális termés hozam
1.	Fehér*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
3.	Friss*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor

* Kivétel: dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett borok, melyeknél kézi szüret esetén 11 t/ha, gépi szüret esetén 10,5 t/ha, vagy 80 hl/ha seprős újbor lehet a maximális termés hozam.

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális termés hozam
1.	Fehér*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
3.	Friss*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor

* Kivétel: dúllónév feltüntetéssel megkülönböztetett borok, melyeknél kézi szüret esetén 11 t/ha, gépi szüret esetén 10,5 t/ha, vagy 80 hl/ha seprős újbor lehet a maximális termés hozam.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Chardonnay, Chasselas, Csereszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld szilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
4.	Friss	Chardonnay, Csereszegi fűszeres, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling Sauvignon blanc, Szürkebarát, Zengő, Zöld veltelíni

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Chardonnay, Chasselas, Csereszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld szilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Budai, Chardonnay, Chasselas, Csereszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld szilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld szilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld szilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

4. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld szilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Friss	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling Sauvignon blanc, Szürkebarát, Zengő, Zöld veltelíni

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld szilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Friss	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling Sauvignon blanc, Szürkebarát, Zengő, Zöld veltelíni

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Dunántúli-középhegység északkeleti területein, a Gerecse-hegység déli részétől a Velencei- és a Budai-hegységig húzódik az Etyek-Budai lehatárolt termőterület, melyek domb- és hegyoldalain, illetve fennsíkjain történik a szőlőtermesztés. A termőterület a szőlőtermesztés északi részén, a 47. szélességi fokon helyezkedik el.

Talaját tekintve Etyek-Buda meghatározó talajtípusa a magas mésztartalmú barna erdőtalaj, mely többségében mészkő alapon alakult ki.

Etyek-Buda klímája – északi elhelyezkedéséből és dombvidéki jellegéből adódóan - a magyarországi átlagnál hűvösebb, hiszen az évi középhőmérséklet 9,5-10,5 °C. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm, melynek legnagyobb része a vegetációs időszak alatt hullik le.

Etyek-Buda klímájának fontos közös vonása, hogy a borvidék egész területén folyamatos széljárás jellemző, az uralkodó szélirány az észak-nyugati szél, mely mindig hűvös légtömegeket szállít a borvidékre.

b) Emberi tényezők

Az Árpád kor óta fejlett szőlő- és borkultúrával rendelkező Etyek-Budán a jelenleg hagyományos szőlészeti és borászati eljárások kialakulására fontos hatást gyakoroltak a vidék történelmi változásai, és az itt letelepedett különböző ajkú nemzetiségek. Valamennyi népcsoport magával hozta egyedi borászati kultúráját, mely gazdagította Etyek-Buda sokszínűségét. Ezt a sokszínűséget leginkább az itt termesztett nagy számú fajta jelképezi a legjobban, melyek az évszázadok folyamán honosodtak meg a vidéken. A nagyszámú fajta használatát magyarázza, hogy a helyi termelők az évjárathatásokat mérsékelendő, mindig a magas minőségű borok előállításához szükséges minőségű alapanyagot tudtak előállítani.

A fajták sokszínűségének kialakulásában meghatározó szerepet töltöttek be a honfoglaló magyarok, melyek által Etyek-Budára behozott szőlőfajtákat az évezredek folyamán szelektálták a helyi termelők. E fajták számos leszármazottját a mai napig termesztik a vidéken, melyek közül kiemelkedik a Juhfark.

A török hódoltságot követően a vidéken letelepedett német ajkú lakosság honosította meg a kékszőlők közül a Kékoportó, ami nevén a Portugieser fajta termesztését, és vele együtt a vörösborkészítés áztatásos eljárását.

A filoxéra vést követően a helyi borászok olyan nyugati fajtákat vontak termesztésbe, amelyek jól alkalmazkodtak a helyi ökológiai adottságokhoz, és a belőlük készült borokban felfedezhették Etyek-Buda termőterületének egyedi jellemzőit. Így vonták termesztésbe a XIX. század végén, a XX. század elején az Olasz rizlinget, Szürkebarátot, illetve a borvidéken meghatározó Chardonnay fajtát.

A XX. században az itt élő borászok fokozatosan orientálódtak az aromatikus fajták termesztésének irányába (pl.: Sauvignon, Ottonel muskotály). Közülük több új nemesítésű, a helyi ökológiai adottságokhoz szelektált fajta termesztésbe került (pl.: Irsai Olivér, Zenit).

Az aromatikus fajták térnyerésével együtt a gyors, oxigéntől elzárt technológia vált meghatározóvá a borvidéken.

2. A borok leírása

Az Etyek-Budai boroknak közös jellemző tulajdonsága a borok illat- és zamatgazdagsága. Ízében és illatában egyaránt a harsány gyümölcsösség jellemző, melynek komplexitását az Etyek-Budai borokra jellemző ásványosság teszi komplexé. Magas savtartalma ellenére savai érettek, üdék, mely az Etyek-Budai borok frissességét garantálja.

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

Etyek-Buda hegyvidéki kitettsége miatti hűvös éghajlatát fokozzák azok az észak-nyugati légáramlatok, melyek a folyamatos légmozgást biztosítanak a borvidéken. A nyári melegben a friss szellőknek köszönhetően a szőlők savai élénkek maradnak. A folyamatos légmozgásnak, és az évszázadok alatt kialakult alacsony művelési módoknak köszönhetően a lombfalat könnyen átjárja a szél. A szőlő növényen tehát a gombás fertőzések kialakulásához kedvezőtlenek az adottságok, a szőlőket egészségesen és épen lehet beszüretelni. Az őszi folyamán jellemző hűvös hajnalok alatt a szőlő lehűl, így alacsonyabb hőmérsékleten kerül feldolgozásra.

Ezek a természeti tényezők hozzájárulnak az Etyek-Budai boroknak a gyümölcsösségéhez és friss savstruktúrájához, hiszen az alacsony hőmérsékleten betakarított szőlőben a szállítás és a feldolgozás folyamán az oxidációs folyamatok lassabbak.

Ezt a természeti hatást fokozza a borvidéken évszázadok folyamán meghonosodott borászati gyakorlat, miszerint a szőlőt a lehető leggyorsabban kell feldolgozni a szüretet követően. Ez a gondolkodásmód része annak a helyi borászati tapasztalatnak és szaktudásnak, ami az Etyek-Budai borok minőségét garantálja.

A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása. A hegy- és domboldalokon a napfény nagyobb beesési szöggel érkezik a talajfelszínre, illetve a szőlőnövényre. E két természeti tényező együttesen garantálja a szőlő növény folyamatos, kiegyensúlyozott fejlődését. A jellemzően magas lombfalnak köszönhetően a fotoszintézist gátló tényezők nem jellemzőek, így a szőlők korábban, és magas cukorfokkal szüretelhetők.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

Az Árpád kor óta fejlett szőlő- és borkultúrával rendelkező Etyek-Budán a pezsgőgyártás kultúrájának kialakulása a XIX. század végére tehető. Etyek-Budán a pezsgőgyártás története szorosan összekapcsolódik Törley József pezsgőgyáros nevével, aki a XIX. század második felében felvásárolt területeire alapozva, 1882-ben telepítette champagne-i pezsgőgyárát Etyek-Budára. Felismerte, hogy az etyeki szőlőkből kitűnő pezsgő alapbort készíthet és a budafoki (promontoriumi) pincék alkalmasságát a pezsgő előállítására.

Az Etyek-Budai szőlőtermesztés felvirágoztatása ennek tudható be, a 1910-es évek elején már 2 millió palack pezsgő készült Etyek-Budai borokból.

Törley József mellett pezsgőmestere, a később Etyek-Budán saját pezsgőgyárát alapító, Louis Francois is jelentős szerepet játszott az Etyek-Budai pezsgőkészítés hagyományának kialakításában.

A második világháborút követően a Hungarovin budafoki pincészete vált a pezsgőkészítés központjává. A pezsgőgyártás újabb fejlődésnek indult, a tradicionális pezsgőkészítési módszer mellett bevezették a transvaze eljárást és a tartályos pezsgőkészítési eljárást is. Napjainkban a Hungarovin jogutódja, a borvidéken a legnagyobb szőlőterülettel rendelkező Törley Peczsgőpincészet szőlőtermesztési technológiáját célzottan a pezsgőgyártási minőségi követelményekhez igazítva, változatlanul mindhárom gyártási eljárást alkalmazva folytatja a pezsgőgyártási hagyományokat.

Az Etyek-Budai pezsgőkészítés egyediségét a fajtaösszetételben fedezhetjük fel. Az Etyek-Budai pezsgők egyedi és alapvető jellemzője, hogy nagyon széles szőlőfajta választéka van. A pezsgőtermelő fő borvidékekre a világban az jellemző, hogy csak néhány szőlőfajta honosodott meg a területen, főleg azok, melyek képesek voltak sok esetben egy szűk klimatikus viszonyhoz adaptálódni. Ezzel szemben az Etyek-Budai borvidéken engedélyezett fehér szőlőfajta mindegyike alkalmas fehér pezsgő készítésére. Vezető szerepet ugyanakkor a Chardonnay, Chasselas, Zöld veltelíni, Olaszrizling, Mézesfehér fajták töltenek be, melyek az összes szőlőterület 60%-át tették ki. A nagyszámú fajta használatát magyarázza, hogy a helyi termelők az évjárathatásokat mérsékelendő, mindig a magas minőségű pezsgő alapborok előállításához szükséges minőségű alapanyagot tudtak előállítani. A fehér szőlőfajták felsorolása után nem szabad kihagyni a kékszőlők, azon belül is a Pinot noir fontosságát, amely tökéletes alapanyaga mind a fehér, mind a rozé pezsgőknek.

2. A borok leírása

Az Etyek-Budai pezsgők közös jellemző tulajdonsága a pezsgők illat- és zamatgazdagsága, valamint frissessége. Ízében és illatában egyaránt a harsány gyümölcsösség és a komplexitás jellemző. Savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egyszerre légies, ami acélos textúrával párosul.

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

Az Etyek-Budai pezsgő készítése során alkalmazott három pezsgőkészítési technológiának használatát mindig is egy széles fajtakör biztosította. Ezzel lehetett és lehet a mai napig biztosítani azt, hogy különböző stílusú és cukortartalmú pezsgők készíthetők e szőlőkből.

Ehhez társul a talajok magas mésztartalma, mely a klímával együtt hozzájárul ahhoz, hogy a pezsgőalapborok savtartalma magas, azaz a pezsgőkészítés szempontjából optimális legyen. Az éves

csapadék elegendő a szőlő megfelelő ütemű éréséhez, de nem túl sok ahhoz, hogy gombás fertőzést okozzon a szőlőn.

A lankás lejtőkön szinte állandóan fújó szél pedig abban segít, hogy még a nedves szőlőt is felszárítsa és segítse az esetleges permetezés hatékonyságát. Az őszi folyamán jellemző hűvös hajnalok alatt a szőlő lehűl, így alacsonyabb hőmérsékleten kerül feldolgozásra.

Ezek a természeti tényezők hozzájárulnak az Etyek-Budai pezsgők a gyümölcsösségéhez és friss savstruktúrájához, hiszen az alacsony hőmérsékleten betakarított szőlőben a szállítás és a feldolgozás folyamán az oxidációs folyamatok lassabbak.

Mindezen hatások következtében lehetőség van arra, hogy még a kedvezőtlen őszi időjárás beállta előtt egészséges fürtöket szüreteljünk, mely szőlőkből kiejert bor érzékszervileg megfelel a pezsgőalapbor kívánalmainak.

Ezeknek színe világos, illatban a fajtagazdagság miatt mindig üdék, illatosak, enyhén aromatikusak. Ízben a meszes talajnak köszönhetően savtartalomban gazdagok, pH-juk alacsony, savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egy légies, ugyanakkor acélos textúrával párosul. Így az Etyek-Budai alapborokból készülő pezsgőkre egyedien jellemző a fajták sokszínűségéből eredő illat és ízkomplexitás, a lendületes savtartalom, mely minden esetben egy gyümölcsös ízzel párosul.

C. MINŐSÉGI PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

A VII. fejezet B/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően az Etyek-Budai minőségi pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A sziklába vajt budafoki pincerendszer különösen optimális feltételeket biztosít a minőségi pezsgők előállításához szükséges hosszú idejű érleléséhez.

Az Etyek-Budai minőségi pezsgőkészítés egyediségét a fajtaösszetételben fedezhetjük fel. Az Etyek-Budai minőségi pezsgők egyedi és alapvető jellemzője, hogy nagyon széles szőlőfajta választéka van. A pezsgőtermelő fő borvidékekre a világban az jellemző, hogy csak néhány szőlőfajta honosodott meg a területen, főleg azok, melyek képesek voltak sok esetben egy szűk klimatikus viszonyhoz adaptálódni. Ezzel szemben az Etyek-Budai borvidéken engedélyezett fehér szőlőfajta mindegyike alkalmas fehér pezsgő készítésére. Vezető szerepet ugyanakkor a Chardonnay, Chasselas, Zöld veltelíni, Olaszrizling, Mézesfehér fajták töltenek be, melyek az összes szőlőterület 60%-át tették ki. A nagyszámú fajta használatát magyarázza, hogy a helyi termelők az évjárathatásokat mérsékelendő, mindig a magas minőségű pezsgő alapborok előállításához szükséges minőségű alapanyagot tudtak előállítani. A fehér szőlőfajták felsorolása után nem szabad kihagyni a kékszőlők, azon belül is a Pinot noir fontosságát, amely tökéletes alapanyaga mind a fehér, mind a rozé pezsgőknek.

2. A borok leírása

Az Etyek-Budai minőségi pezsgőkre az illatok közepes intenzitása, de elegáns gyümölcsössége, ízükre pedig a gerincet adó savtartalom mellett a fessesség és az érlelési potenciál a jellemző. Savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egy légies, ugyanakkor acélos textúrával párosul.

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

Az évtizedek alatt az Etyek-Budai termelőknek az a megállapítása alakult ki, hogy egy minőségi pezsgő érlelhetőségéhez minden hibától mentes, egészséges, ép fürtökre és nemzetközi fajtatulajdonságokkal bíró fajtákra van szükség. Az Etyek-Budai fehér minőségi pezsgők minőségét a termőhelyből származó adottságokon túl az érlelési idő is jelentősen befolyásolja.

Ilyen nemzetközi szőlőfajta többek között a régóta meghonosodott Chardonnay vagy a Pinot noir is, de megtalálható az Etyek-Budai borvidéken mind az Olaszrizling, mind pedig a nemzetközi reputációval bíró Rajnai rizling is. Az Etyek-Budai borvidék minőségi pezsgőinek egyik záloga az összetett és fent említett környezeti tényezőkön túl azonban az, hogy több olyan fajta is szerepel a fajtaválasztékban, mely jellemzően magas savtartalmú bort képes produkálni, mely kiváló a pezsgőkészítés szempontjából. E fajták pedig még korai szüreti időpont esetében is megőrzik a szőlőfajta karakterét anélkül, hogy megjelenének a zöld, éretlen szőlőre jellemző illat és ízjegyek. Ráadásul így sok esetben az évjárat negatív hatásaitól függetlenül is előállítható a fogyasztó számára a megfelelő minőségű és stílusú minőségi pezsgő.

Etyek-Buda talajának mészköves alapköze keveredik a lösszel és vályogtalajjal, így a pezsgő savtartalma bár magas, de savai nem élesek, jól integrálódnak a pezsgő textúrájába.

A minőségi pezsgőknek az Etyek-Budai mészköve vájt érlelő pincék biztosította alacsony hőmérsékletnek és páradús levegőnek köszönhetően az érlelés alatt nem csak a minőségi pezsgőkre jellemző kekszes illatok és krémes zamatok kialakulnak, hanem az Etyek-Budai minőségi pezsgők még érlelt állapotukban sem veszítik el a szőlőfajta karakterüket. Így ízben bár zamatuk az érlelés jeleit mutatja, de egyben fellelhető bennük egy a fehér húsú gyümölcsökre jellemző zamatosság is.

Az Etyek-Budai rozé minőségi pezsgők szempontjából a már említett éghajlat, talaj és csapadékviszonyokon kívül kiemelt jelentősége van annak, hogy már nagyon korai szürettel is biztosítható a magas savtartalmú és érett tannintartalmú szőlőalapanyag.

D. GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

A VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően az Etyek-Budai gyöngyözőborokra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A XX. században az itt élő borászok fokozatosan orientálódtak az aromatikus fajták termesztésének irányába (pl.: Sauvignon, Ottonel muskotály). Közülük több új nemesítésű, a helyi ökológiai adottságokhoz szelektált fajta termesztésbe került (pl.: Irsai Olivér, Zenit).

Az aromatikus fajták térnyerésével együtt a gyors, oxigéntől elzárt technológia vált meghatározóvá a borvidéken, ez a bor előállítási módszer kedvez a friss, gyümölcsös gyöngyözőborok készítésének.

2. A borok leírása

Az Etyek-Budai boroknak közös jellemző tulajdonsága a borok illat- és zamatgazdagsága. Ízében és illatában egyaránt a harsány gyümölcsösség jellemző, melynek komplexitását az Etyek-Budai borokra jellemző ásványosság teszi komplexé. Magas savtartalma ellenére savai érettek, üdék, mely az Etyek-Budai borok frissességét garantálja. A zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg.

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

Etyek-Buda hegyvidéki kitétsége miatti hűvös éghajlatát fokozzák azok az észak-nyugati légáramlatok, melyek a folyamatos légmozgást biztosítanak a borvidéken. A nyári melegben a friss szellőknek köszönhetően a szőlők savai élénkek maradnak. A folyamatos légmozgásnak, és az évszázadok alatt kialakult alacsony művelési módoknak köszönhetően a lombfalat könnyen átjárja a szél. A szőlő növényen tehát a gombás fertőzések kialakulásához kedvezőtlenek az adottságok, a szőlőket egészségesen és épen lehet beszüretelni. Az őszi folyamán jellemző hűvös hajnalok alatt a szőlő lehűl, így alacsonyabb hőmérsékleten kerül feldolgozásra.

Ezek a természeti tényezők hozzájárulnak az Etyek-Budai boroknak a gyümölcsösségéhez és friss savstruktúrájához, hiszen az alacsony hőmérsékleten betakarított szőlőben a szállítás és a feldolgozás folyamán az oxidációs folyamatok lassabbak.

Ezt a természeti hatást fokozza a borvidéken évszázadok folyamán meghonosodott borászati gyakorlat, miszerint a szőlőt a lehető leggyorsabban kell feldolgozni a szüretet követően. Ez a gondolkodásmód része annak a helyi borászati tapasztalatnak és szaktudásnak, ami az Etyek-Budai borok minőségét garantálja.

A felsorolt természeti, feldolgozási tényezők ezen kívül a zárt erjesztés gazdag ízvilágú, gyümölcsös, friss, fehér és rozé a komplexebb pezsgős ízvilághoz közelebb álló gyöngyözőborok készítését teszi lehetővé.

A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása. A hegy- és domboldalakon a napfény nagyobb beesési szöggel érkezik a talajfelszínre, illetve a szőlőnövényre. E két természeti tényező együttesen garantálja a szőlő növény folyamatos, kiegyensúlyozott fejlődését. A jellemzően magas lombfalnak köszönhetően a fotoszintézist gátló tényezők nem jellemzőek, így a szőlők korábban, és magas cukorfokkal szüretelhetők.

E. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

A VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően az Etyek-Budai szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A XX. században az itt élő borászok fokozatosan orientálódtak az aromatikus fajták termesztésének irányába (pl.: Sauvignon, Ottonel muskotály). Közülük több új nemesítésű, a helyi ökológiai adottságokhoz szelektált fajta termesztésbe került (pl.: Irsai Olivér, Zenit).

Az aromatikus fajták tényeresével együtt a gyors, oxigéntől elzárt technológia vált meghatározóvá a borvidéken, ez a bor előállítási módszer kedvez a friss, gyümölcsös szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőboroknak.

2. A borok leírása

Az Etyek-Budai boroknak közös jellemző tulajdonsága a borok illat- és zamatgazdagsága. Ízében és illatában egyaránt a harsány gyümölcsösség jellemző, melynek komplexitását az Etyek-Budai borokra jellemző ásványosság teszi komplexé. Magas savtartalma ellenére savai érettek, üdék, mely az Etyek-Budai borok frissességét garantálja. Ezek a közös jellemzők kerülnek kiegészítésre szén-dioxid hozzáadásával, melynek eredményeként még üdőbb, frissebb, gyümölcsösebb gyöngyözőborokat kapunk.

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

Etyek-Buda hegyvidéki kitettség miatti hűvös éghajlatát fokozzák azok az észak-nyugati légáramlatok, melyek a folyamatos légmozgást biztosítanak a borvidéken. A nyári melegben a friss szellőknek köszönhetően a szőlők savai élénkek maradnak. A folyamatos légmozgásnak, és az évszázadok alatt kialakult alacsony művelési módoknak köszönhetően a lombfalat könnyen átjárja a szél. A szőlő növényen tehát a gombás fertőzések kialakulásához kedvezőtlenek az adottságok, a szőlőket egészségesen és épen lehet beszüretelni. Az őszi folyamán jellemző hűvös hajnalok alatt a szőlő lehűl, így alacsonyabb hőmérsékleten kerül feldolgozásra.

Ezek a természeti tényezők hozzájárulnak az Etyek-Budai boroknak a gyümölcsösségéhez és friss savstruktúrájához, hiszen az alacsony hőmérsékleten betakarított szőlőben a szállítás és a feldolgozás folyamán az oxidációs folyamatok lassabbak.

Ezt a természeti hatást fokozza a borvidéken évszázadok folyamán meghonosodott borászati gyakorlat, miszerint a szőlőt a lehető leggyorsabban kell feldolgozni a szüretet követően. Ez a gondolkodásmód

része annak a helyi borászati tapasztalatnak és szaktudásnak, ami az Etyek-Budai borok minőségét garantálja.

A felsorolt természeti, feldolgozási tényezők gazdag ízvilágú, gyümölcsös, friss, fehér és rozé szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok készítését teszi lehetővé.

A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása. A hegy- és domboldalakon a napfény nagyobb beesési szöggel érkezik a talajfelszínre, illetve a szőlőnövényre. E két természeti tényező együttesen garantálja a szőlő növény folyamatos, kiegyensúlyozott fejlődését. A jellemzően magas lombfalnak köszönhetően a fotoszintézist gátló tényezők nem jellemzőek, így a szőlők korábban, és magas cukorfokkal szüretelhetők.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának feltüntetése engedélyezett;
- Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel;
- Az „Etyek-Buda” oltalom alatt álló eredetmegjelölés, valamint valamennyi, a VIII/2. pontban körülírt kisebb földrajzi egységek nevének melléknévi képzős változata használható jelölés;
- Rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel;
- A küvé vagy cuvée kifejezés több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a küvét alkotó szőlőfajták részarányuk csökkenő sorrendjében feltüntethetők amennyiben mindegyik fajta részaránya eléri az 5%-ot;
- Siller hagyományos kifejezés helyettesíthető a „kástélyos” kifejezéssel;
- A „Etyek-Budai borvidék” kifejezés használata engedélyezett valamennyi Etyek-Budai borászati terméken;
- Jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

A. BOR

	Bortípus	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	Első szüret vagy virgin vintage	Újbor vagy primór	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült bor	Muzeális bor
1.	Fehér	+	+	+	+	+	+
2.	Rozé	+	+	+	+	+	+
3.	Vörös	-	+	+	+	-	-
4.	Friss	-	-	-	-	-	-

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

	Bortípus	Késői szüretelésű bor	Válogatott szüretelésű bor	Siller	Jégbor	Muskotály	Cuvée vagy küvé	Körzet, település és dűlőnév feltüntetése
1.	Fehér	+	+	-	+	+	+	+
2.	Rozé	+	+	+	+	-	+	+

3.	Vörös	-	-	-	-	-	+	+
4.	Friss	-	-	-	-	-	-	+

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

B. PEZSGŐ

	Bortípus	Muskotály	Palackban erjesztett	Termelői pezsgő	Küvé vagy cuvée
1.	Fehér	+	+	+	+
2.	Rozé	-	+	+	+

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

C. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	„blanc de blanc”	„blanc de noir”	Nyerspezsgő	Muskotály	Crémant	Palackban erjesztett
1.	Fehér	+	+	+	+	+	+
2.	Rozé	-	-	+	-	+	+

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

	Bortípus	Termelői pezsgő	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionnelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer	Küvé vagy cuvée
1.	Fehér	+	+	+
2.	Rozé	+	+	+

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

D. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	Első szüret vagy virgin vintage	Újbor vagy primőr	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült bor	Muzeális bor
1.	Fehér	-	+	+	-	-	-
2.	Rozé	-	+	+	-	-	-
3.	Friss	-	-	-	-	-	-

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

	Bortípus	Késői szüretelésű bor	Válogatott szüretelésű bor	Jégbor	Muskotály	Cuvée vagy küvé	Körzet, település és dűlőnév feltüntetése
1.	Fehér	-	+	-	+	+	+
2.	Rozé	-	-	-	-	+	+
3.	Friss	-	-	-	-	-	+

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

E. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	Első szüret vagy virgin vintage	Újbor vagy primőr	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült bor	Muzeális bor
1.	Fehér	-	+	+	-	-	-
2.	Rozé	-	+	+	-	-	-
3.	Friss	-	-	-	-	-	-

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

	Bortípus	Késői szüretelésű bor	Válogatott szüretelésű bor	Jégbor	Muskotály	Cuvée vagy küvé	Körzet, település és dűlőnév feltüntetése
1.	Fehér	-	+	-	+	+	+
2.	Rozé	-	-	-	-	+	+
3.	Friss	-	-	-	-	-	+

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

2. Az „Etyek-Buda” eredet-megjelöléssel együtt feltüntethető, a lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek**Körzetek:**o **„Budai” körzet:**

Pest megye Budajenő, Budakeszi, Páty, [Perbál](#), Pilisborosjenő, Telki, Tök, Üröm, települései, valamint Fejér megye Bicske és Csabdi települései.

o **„Etyeki” körzet:**

Pest megyének Biatorbágy, Budapest XXII. Kerület, Budafok valamint

Fejér megyének Alcsútdoboz, Felcsút, Gyúró, Kajászó, Martonvásár, [Tabajd](#), Tordas, Vál és Etyek települései

[Az Etyek név csak borokon, és csak az Etyek-Buda névvel azonos látómezőben tüntethető fel. \(Két év átmeneti időszak, 2022/2023 borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek.\)](#)

o **„Velencei vagy Velencei-tavi” körzet:**

Fejér megyének Aba, Gárdony, Kápolnásnyék, Nadap, Pákozdi, Pázmánd, Seregélyes, Sukoró, Velence települései;

Települések:

o Pest megyei települések: Biatorbágy, Budajenő, Budakeszi, [Perbál](#), Pilisborosjenő, Telki, Tök, Üröm, Budapest XXII. Kerület – Budafok

o Fejér megyei települések: Aba, Alcsútdoboz, Bicske, Csabdi, Felcsút, Gárdony, Gyúró, Kajászó, Kápolnásnyék, Martonvásár, Nadap, Pákozdi, Pázmánd, Seregélyes, Sukoró, [Tabajd](#), Tordas, Vál

Dűlők:

Település neve	Dűlő neve
Alcsútdoboz	Göböljárás Kis-Látó-hegy Nagy-Látó-hegy
Biatorbágy	Nyakas-kő Öreg-hegy Ürge-hegy
Bicske	Galagonyás Málé-hegy Táborállás
Budajenő	Körte-völgy Öreg templom völgy
Budakeszi	Ochsensungen
Etyek	Anna-hegy Árok-dűlő Báthori-dűlő Diófa-árok Herceg-földek István-hegy Káptalan-földek Kőkaloda-dűlő Köpeny-dűlő Orbán Öreg-hegy Páskom Pince-dűlő Sánc Sándor-dűlő Sóskúti úti dűlő Szári-dűlő Szép-völgy Tóra dűlő Új-hegy Úri-dűlő Váli úti dűlő Vérti-határ-dűlő Vérti úti dűlő Vérti-szőlők Zámori úti dűlő Zsámbéki úti dűlő
Gárdony	Agárdi Bika-völgy Csirib aldűlő
Kajászó	Paskum Ürge-telek
Kápolnásnyék	Csekés
Nadap	Csúcsos-hegy
Páty	Hegyi-dűlő Lövöldöző Mézes-hegy

	Nagy-hegy Zsámbéki úti dűlő
Pázmánd	Bágyom Gyulatanya Jánostanya Zsidókő-hegy
Sukoró	Gádé
Seregélyes	Elzamajori-szőlő
Tabajd	Becse Badacsony Felső-hegy Mandula Öreg-hegy
Telki	Öreg-hegy
Tök	Elletések Felső-somos Hosszú-dűlő Körtvélyes Páskom Somos Szajkós-kertek Temetői-dűlő Völgyút-dűlő
Vál	Baranya-hegy Cukor-hegy Epres-dűlő Hosszú-dűlő Öreg-hegy Szabad-hegy Új-hegy

3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

- Etyek-Budai friss, valamint dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett Etyek-Budai borok, „válogatott szüretelésű bor”, „jégbor”, „késői szüretelésű bor”, „töppedt szőlőből készült bor” kifejezéssel ellátott borok csak üvegpalackban hozhatók forgalomba. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül, a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített, saját termelésű borai.
- Gyöngyözőbor és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor csak üvegpalackban hozható forgalomba.

4. Illetékes helyi borbíró bizottság

Az Etyek-Budai borok érzékszervi minősítését a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága végzi.

5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

- a) Nyilvántartások
- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) az Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - iv) pincekönyv;
 - v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- b) Bejelentések
- i) Az Etyek-Buda oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének – beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. Ez a bejelentés visszavonásig érvényes.
 - ii) Dűlős borok termelésének bejelentése: Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett Etyek-Budai bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, 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

Etyek-Buda borászati termék előállítása, a IV. fejezetben meghatározott településeken túl, történelmi okok miatt a következő szomszédos közigazgatási területeken lehetséges:

- Budapest összes kerületében,
- Fejér megye Adony, Baracska, Besnyő, Ercsi, Ivánca, Kulcs, Mány, Óbarok, Pusztaszabolcs, Rácalmás, Ráckeresztúr, Szár, Székesfehérvár, ~~Tabajd~~, Újbarok, Vereb,
- Pest megye, Budakalász, Budaörs, Diósd, Érd, ~~Páty, Perbál~~, Sós-kút, Tárnok, Tinnye, Zsámbék
- Tolna megye Zomba-Szentgál

településeken.

7. Etyek-Budai borok édesítése

A IV. fejezetben és a VIII/6. fejezetben meghatározott feldolgozási terület teljes területén lehetséges.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóságok:

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

Tel.: +36 1 346 09 30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@nebih.gov.hu

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

(2) megyei Kormányhivatalok

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

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

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

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.
Tel.: +36 62 553 470
Fax: +36 62 426 311
e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
Tel.: +36 22 315 460
Fax: +36 22 502 064
e-mail: fejer@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: +36 96 529 330
Fax: +36 96 529 333
e-mail: gyor@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.
Tel.: +36 52 523 800
Fax: +36 52 523 801
e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: +36 36 510 765
Fax: +36 36 510 755
e-mail: heves@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.
Tel.: +36 56 505 377
Fax: +36 56 505 371
e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
2800 Tatabánya, Győri út 13.
Tel.: +36 34 310 909
Fax: +36 34 305 771
e-mail: komarom@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

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

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

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

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

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

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

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.
 Tel.: +36 92 550 570
 Fax: +36 92 550 571
 e-mail: zala@mgszh.gov.hu
 Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek analitikai 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: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság,	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: • HEGYÍR, • Kockázatelemzésen 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	alapuló helyszíni ellenőrzés		
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

II. Évjáratfüggő elemek

II/1 Szőlő eredetének igazolása

Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű • Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv • Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Etyek-Budai 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 ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Szőlőszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója

II/2 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 	<p>Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa</p>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási 	Szőlő területe szerint

	bizonyítvány	illetékes hegyközség hegybírója	
III. Forgalmi hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
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 Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum	Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója	

A Tolna OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
 Cím: 7150 Bonyhád, Zrínyi Miklós utca 3.
 Telefonszám: 74/5452-285, 30/916-3585
 E-mail cím: tolnaiborvidek@gmail.com
 Képviselő: Schmidt Győző elnök

II. Földrajzi árujelző: Tolna/Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölés

III. A módosítás tárgya

e) A Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor előállítására csak a felsorolt megyék településein engedélyezett a körülhatárolt területen kívül
 Bács-Kiskun megye: Borota

B. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően nem minősül uniós módosításnak)

5. Borota is az engedélyezett bor előállító helyek közé kerüljön
- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK – 1. Jelölési szabályok – e) A Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor előállítása csak a felsorolt megyék településein engedélyezett a körülhatárolt területen kívül
 - b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
 - c) indoklás: technikai jellegű
 - d) hatályba lépés borpiaci éve: 2020/2021-es borpiaci év
 - e) standard módosítás igazolása: A Tolnai Borvidéken a területéhez képest kevés a borászati üzem, ezért a vásárolt szőlőborvidéken kívül kerül feldolgozásra többnyire nem Tolna OEM borként. Borotán komoly borászati üzem van, ahol így lehetőség nyílhat nemcsak a saját, hanem esetleg más termelőkől vásárolt kiváló minőségű TOLNA OEM borok előállítására.

A Tolna OEM termékleírás módosítását a Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa 2020.03.04-ei ülésén elfogadta.

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosítást az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezni fogják, amint a közgyűlés összehívható lesz. Ennek igazolását, továbbá a kisebbségi véleményt is tartalmazó közgyűlési jegyzőkönyveket csatolom.

Bonyhád, 2020. április. 28.

Schmidt Győző s. k.
elnök
Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

I. NÉV

Tolna/Tolnai
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

bortípus: fehér, rozé, vörös

II/1A. Analitikai előírások

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

A *-al jelölt esetekben hatályos jogszabályok szerint kell eljárni. A cukortartalom jelölése a hatályos jogszabályoknak megfelelően történhet.

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	A fehérborok színe a halványzöldtől az erőteljesebb szalmasárgáig az alkalmazott technológiától függően nagy változatosságot mutat. Határozott sav szerkezetű, gyümölcsös jellegű, vegetális illat és íz világú többnyire tölgyfás aromák nélküli, egyértelműen felismerhető fajtajelleggel jellemezhető lendületes borok. A száraz, félédes vagy édes fehérborok, melyek meghatározó jegye mindig a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat, lágy savérzettel jellemezhetőek.
2.	rozé	A rozék színe nagy változatosságot mutat: a halvány rózsaszín, ibolya vagy lazac színűtől az epres, málnás, színiig. Általánosan jellemző rájuk a könnyed, élénk, elegáns savérzet, gyümölcsös illataroma, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilág.
3.	vörös	A vörösbörök színe a halvány rubintól az erőteljesebb rubinon át a gránátvörösig sokféle árnyalatban jelenik meg, megőrizve a fajtára jellemző színt. A vörösbörök egy része gyümölcsös: fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromával, azonnali fogyasztásra elkészítve, alacsony alkoholtartalommal, ezek legfőbb jellemzőjük a lágy, sima struktúra. A másik része közepesen telt, és testes vörösbörök. piros és feketebogyós illataromájú, telt ízű, melyekben a tölgyfa íz, és a tannin nem uralkodó. Főbb jellemzőjük a gazdag ízvilág és a bársonyos struktúra.

2 PEZSGŐ

bortípusok:

1. fehér
2. rozé
3. vörös

a) Analitikai előírások

	Típus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalo m [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális kénessav [mg/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	fehér	9	9	4-10	1,08	*	**	min. 3,5 bar
2.	rozé	9	9	4-10	1,08	*	**	min. 3,5 bar
3.	vörös	9	9	4-10	1,08	*	**	min. 3,5 bar
<p>A maximális összes kéntartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint. A maximális összes cukor tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.</p>								

b) Érzékszervi jellemzők

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

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

bortípus:

1. fehér
2. rozé
3. vörös

a) Analitikai előírások

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

b) Érzékszervi jellemzők

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

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. „Késői szüretelésű bor”, „válogatott szüretelésű bor” hagyományos kifejezéssel, valamint „töppedt szőlőből készült bor” korlátozottan használható kifejezéssel ellátott, valamint a dűlő feltüntetéses Tolnai borászati termékek előállítása során a must természetes alkoholtartalmának növelése és a bor édesítése tilos.

2. A dűlő szelektált borokat legalább hat hónapig tölgyfa hordóban kell érlelni.

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

A szőlő művelésmódja, térállása:

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

Új ültetvényekre vonatkozó szabályok:

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

- A tőkehelyek száma nem lehet alacsonyabb, mint 3300 db/ha.
- A kialakítható sortávolság nem lehet kevesebb, mint 2 méter, illetve több mint 3,5 méter,
- A kialakítható tőtávolság nem lehet kevesebb, mint 0,6 méter, illetve több mint 1,2 méter,

A szüret módja:

Kézi és gépi szüret megengedett minden Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék esetén. Ez alól kivételt jelent a dűlőszelektált, a válogatott szüretelés, késői szüretelésű és töppedt szőlőből készült kifejezéssel megkülönböztetett Tolnai bor, mely csak kézzel szüretelhető.

A szőlő minősége:

1. BOR

Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
Fehér	151,5	9,0
Rozé	151,5	9,0
Vörös	151,5	9,0l

2. PEZSGÓ

Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
----------	---------------------------------	---

	(g/l)	
Fehér	151,5	9,0
Rozé	151,5	9,0
Vörös	151,5	9,0

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
Fehér	151,5	9,0
Rozé	151,5	9,0
Vörös	151,5	9,0

Szüret időpontjának meghatározása:

A szüret időpontjának meghatározásában a hegyközségi tanács választmánya az illetékes. A szüret időpontjának meghatározására és kihirdetésére vonatkozó szabályokat a borvidék rendtartása tartalmazza.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Települések: Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcse, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyönk, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kiszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mócsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Závod településeknek, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

V. MAXIMÁLIS HOZAM**1. A BOR**

Bortípus	Maximális hozam
Fehér	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből. Dőlőnév feltüntetése esetén legfeljebb 80 hl/ha seprős újbor legfeljebb 11 t/ha szőlőből.
Rozé	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből. Dőlőnév feltüntetése esetén legfeljebb 80 hl/ha seprős újbor legfeljebb 11 t/ha szőlőből.
Vörös	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből. Dőlőnév feltüntetése esetén legfeljebb 80 hl/ha seprős újbor legfeljebb 11 t/ha szőlőből.

2. PEZSGŐ

Bortípus	Maximális hozam
Fehér	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből.
Rozé	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből.
Vörös	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből.

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus	Maximális hozam
Fehér	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből.
Rozé	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből.
Vörös	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. A BOR

Bortípus	Engedélyezett fajták
Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Nektár, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Zenit, Zengő, Pinot noir, Kadarka
Rozé	Blauburger, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
Vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

2. A PEZSGŐ

Bortípus	Engedélyezett fajták
Fehér	Chardonnay, Furmint, Pinot blanc, Pinot noir (fehér), Rajnai rizling, Zöld veltelíni
Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus	Engedélyezett fajták
Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, fehér Kadarka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Szürkebarát, Zöld veltelíni
Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. Bor

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A Tolnai Borvidék Magyarország déli részén, nagyobb részben Tolna megyében kisebb részben Baranya és Fejér megyékben található. A tolnai szőlők többnyire enyhe lejtésű, kedvező, délies kitettségű, védett domboldalakon, lankákon létesültek.

A borvidék legfontosabb és szinte egyeduralgó felszíni képződménye és így leggyakoribb talajképző kőzete a lösz. A löszréteg vastagsága például Hőgyésznél eléri a 70 métert. A szőlőültetvények kisebb részben (pl. Pinchely, Hőgyész, Dúzs térségében) homokon települtek.

A Tolnai-dombsághoz és Külső-Somogyhoz tartozó szőlőterületek uralkodó talajtípusai a barnaföldek (Ramann-féle barna erdőtalajok), az agyagbemosódásos barna erdőtalajok, de előfordulnak szőlőültetvények mészeledékes csernozjom talajokon is.

A Tolnai Borvidék dombos - hegyes területe a többnyire a mérsékelt meleg - mérsékelt nedves éghajlati típusba tartozik.

Elmondható, hogy mind a napfénytartam, mind a napsugárzás havi és évi összege a Tolnai borvidék területén a szőlőtermesztés számára kifejezetten kedvező. Az évi nappali megvilágítás időtartama 4400 óra, a tényleges napsütéses időszak egész évben elérheti a 2060 órát. Magyarország szőlőtermő tájain a napfénytartam évi összege sokéves átlagban 1800-2070 óra. Ebből látszik, hogy a Tolnai borvidék nagyon gazdag napfényben. A másik fontos tényező a hőmérséklet. A borvidéken az évi középhőmérséklet sokéves átlagban 11,8 °C, vegetációs idő alatt viszont 15,8 °C. Az ebből számított teljes hősszeg 3400 °C, a hatásos hősszeg pedig 1300 °C. Legcsapadékosabb hónap a május és a június. Az uralkodó szélirány az északnyugati.

A Tolnai borvidék területének domborzata, talajadottságai, éghajlata és vízrajza alapján a kiváló szőlő termesző területek közé sorolható.

b) Emberi tényező

A Tolnai borvidéken először a kelták, majd a rómaiak honosították meg a szőlőtermesztést.

Az Árpádkorban a szép számmal alapított apátságok mindegyikében megtalálhatjuk a jól művelt szőlőket, melyért sokat fáradoztak a bencés és cisztercita szerzetesek.

A török megszállás ezen a borvidéken is visszavetette a szőlőtermesztést. Az újramegújítás nyomán viszont jelentős területnövekedés következett be. A törökkor kereskedői többnyire Tolnán, a vidék borkereskedelmi központjában töltik meg palackjaikat vagy hordóikat, s a bor jól kibírja a szállítást is. A Dunán elhajózva többen emlegetik, hogy a szépen művelt dombok hazánk legszebb táját mutatják „mind rózsálgétes szőlők díszlenek.

A XVIII. században a megyébe települt németek tovább fejlesztették a helyi borkultúrát. A Völgységben valószínűleg az ekkor betelepülő rácok terjesztették el a Kadarka termesztését, amelyből új eljárással, héjon erjesztéssel készítettek vörösbort.

A főurak, hogy megkössék a föld megmunkálásához szükséges embereket, a betelepülő németeknek szerződésbe foglalt kedvezményeket adtak. A telepesek 6 évig mentesültek a tized, a kilenced és a robot alól amennyiben szőlőt telepítettek. A bortermelés jövedelmező volt, mert termésüket csapszékben maguk mérhették ki Szent Györgytől Szent Mihályig.

A korabeli vélemények szerint a borvidék szőlőterülete a filoxérvész megelőzően érte el a legnagyobb kiterjedését egész története folyamán. Az akkori szőlő és bortermelésben a vörösbort dominált. Feljegyzések tanúskodnak arról, hogy az uralkodó Kadarkának már 6-féle változatáról beszéltek. A filoxéra vész óriási károkat okozott ezen a borvidéken is. Az ellene való védekezésben a régió élenjáró munkát végzett. A próbálkozások legsikeresebb módjának a homokra történő telepítés bizonyult.

A világháborúk nyomán a szőlőültetvények újra tönkre mentek. Egybefüggő széles soros ültetvények a nagyüzemek létrejöttével honosodtak meg a borvidéken. A legrégebbi szőlőhegyek a római kortól, de a többiek is legalább az Árpádkortól megvannak a borkedvelők örömére.

A Tolnai borvidéket az 1998-es bortörvénnyel alakították ki, de az első 1893-as bortörvény a Szekszárdi Borvidéket Tolna megye teljes területében határozta meg, ezért a Tolnai borvidéket is méltán nevezhetjük történelminek.

Ez az évszázados hagyományokra épülő szőlőtermesztés a helyi emberek szaktudásának alapja.

2. A borok leírása

A Tolnai borvidéken előállított borok analitikai tulajdonságai a keletkező viszonylag magas alkohol tartalom, a különböző savak kedvező aránya, a testességet okozó anyagok képződése a borvidék klimatikus viszonyainak köszönhető.

A borvidékről kikerült borok magukon viselik az évszázados szőlőtermesztési hagyományokon felnövő és a modern ismereteket megszerző borászok kezének nyomát. Ez az érzékszervi tulajdonságokban különösen megmutatkozik a borok ízgazdagságában.

Tolnai borokra jellemző a szőlőből származó gyümölcsösség és a finom ászkolásból származó illatok és ízek harmóniája. A kiegyensúlyozott sav és extrakt tartalom.

Mindezek a tulajdonságok a Tolnai borokat keresetté teszik Magyarországon kívül az Európai Unió országaiban és azon kívül is.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Tolnai Borvidék nagyobb dombhátaból és lankás völgyekből áll. A dombok magassága 150-200 métert is eléri. A dombokat magas mésztartalmú lösz fedi, ami a barna erdőtalajokkal keveredve a szőlő termesztéséhez kiváló talajt biztosít. Első feltétel tehát adott a kiváló szőlő előállításához.

A szőlőtermesztéshez szükséges minimális teljes hősszeg 2500 °C, a minimális hatásos hősszeg viszont 1000 °C, az évi középhőmérséklet pedig 9-21 °C között kell, hogy legyen. Ezek a hőmérsékleti tényezők éveken keresztül kedvező hatással vannak az itt termesztett szőlő minőségére.

A harmadik tényező a lehullott csapadék mennyisége. A borvidéken évente sok éves átlagban 590 mm, a vegetációs időben 450 mm csapadék hull a szőlőre. Ettől nagyobb csapadéokra nincs szüksége.

A borvidék kiváló adottságaira a legjobb bizonyíték, hogy a borvidék szőlő és bor termesztése a tárgyi emlékeket tekintve is legalább a Keltákig visszavezethető.

A kiváló szőlőből a borkészítés hagyományait követve és új ismereteket felhasználva a piacon jól eladható, külföldön is keresett borok kerülnek forgalomba a borvidék területén működő borászatoktól.

B. Pezsgő

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

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

b) Emberi tényezők:

A Tolnai borvidéken a pezsgőgyártáshoz közel fél évszázada készítenek pezsgő alapborokat.

A pezsgőkészítés hagyományait elsajátítva a borvidék termelői kezdték el a termelést, majd a Tolnai pezsgő bevezetését a piacra.

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

2. A borok leírása

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

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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

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

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

C. Széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

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

b) Emberi tényezők:

A Tolnai borok esetében új termékkategóriának számít a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, amelyet a pezsgő alapbor készítéshez hagyományosan itt termelt szőlőből kezdtek készíteni a termelők és sikeresen hozták forgalomba a hazai piacon.

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

2. A borok leírása

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

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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

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

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

a) A kisebb földrajzi egységek feltüntetésére vonatkozó szabályok

Körzet: **Völgységi**

A körzet települései: Aparhant, Bátaapáti, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Cikó, Dúzs, Grábóc, Györe, Hidas, Hőgyész, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisvejke, Lengyel, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagymányok, Tevel, Váralja, Závod

Körzet feltüntetéssel készülő Tolnai borok esetében a szőlő 100 %-ának az adott körzet I. és II. termőhelyi kataszteri osztályú határrészeibe tartozó ültetvényeiből kell származnia.

Települések

Települések: Aparhant, ,Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcse, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kiszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolnanémedi, Váralja, Závod.

A településfeltüntetéssel megkülönböztetett borok esetében legalább 85%-ban az adott település I és II termőhelyi kataszteri osztályú határrészeibe tartozó szőlőből kell származni a terméknek, legfeljebb 15%-ban a Tolnai Borvidék I. és II. termőhelyi kataszteri osztályú lehatárolt területeinek más részéről.

Dűlők:

Bonyhád: Aranybánya, Szőlő-domb

Bonyhádvarasd: Kereszt-dűlő

Lajoskomárom: Fülöp-hegy

Simontornya: Derék-hegy, Mózsé-hegy

Paks: Hideg-völgy, Sánc-hegy

Gyöng: Ködmön-hegy

Dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett borok esetén 95 %-ban az adott dűlő I és II termőhelyi kataszteri osztályú területeiről kell származnia annak a szőlőnek, amelyből a bor készülhet.

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

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

A. BOR

Bortípus	Siller	Késői szüretelésű	Válogatott szüretelésű	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Primőr vagy Újbor	"Első szüret" vagy "virgin vintage"	-barrique -"barrique-ban erjesztett" vagy - "...hordóban erjesztett -"barrique-ban érlelt" vagy- "hordóban érlelt"
Fehér	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Rozé	-	-	+	-	+	+	-	+	+	-
vörös	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Jelmagyarázat: + a kifejezés használható, - nem használható

B. PEZSGŐ

Bortípus	Siller	Késői szüretelésű	Válogatott szüretelésű	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Primőr vagy Újbor	"Első szüret" vagy "virgin vintage"	-barrique -"barrique-ban erjesztett" vagy - "...hordóban erjesztett -"barrique-ban érlelt" vagy- "hordóban érlelt"
Fehér	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-
Rozé	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-
Vörös	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-

Jelmagyarázat: + a kifejezés használható, - nem használható

B. PEZSGŐ

Bortípus	Siller	Késői szüretelésű	Válogatott szüretelésű	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Primőr vagy Újbor	"Első szüret" vagy "virgin vintage"	-barrique -"barrique-ban erjesztett" vagy - "...hordóban erjesztett -"barrique-ban érlelt" vagy- "hordóban érlelt"
Fehér	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-
Rozé	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-
Vörös	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-

Jelmagyarázat: + a kifejezés használható, - nem használható

d) A muskotály korlátozottan használható kifejezés az alábbi feltételekkel tüntethető fel a borászati termékek címkéjén:

Az alapbornak legalább, 85%-ban a következő szőlőfajták közül egynek vagy többnek a terméséből kell készülni: Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Sárga muskotály.

e) A Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor előállítására csak a felsorolt megyék településein engedélyezett a körülhatárolt területen kívül

Tolna megye: Alsónána, Alsónyék, Bába, Bátaszék, Decs, Hanc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba Varsád és

Baranya megye: Bisse, Csarnóta, Dióviszló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend és

Bács-Kiskun megye: Akasztó, Bócsa, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert és **Borota**

Fejér megye: Etyek, Dég és

Pest megye: Szigetcsép és

Somogy megye: Balatonboglár

2. Kiszerezésre vonatkozó szabályok

a). Kiszerezés

Tolnai késői szüretelésű bort, Tolnai válogatott szüretelésű bort, Tolnai töppedt szőlőből, és a dűlőszektált bort, csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni.

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

b). Címkézés

Alibernet és Báborkadarka, fajták nevei a címkén nem jelölhetők.

A lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységekről származó Tolnai borokon az évjárat feltüntetése kötelező. Évjárat feltüntetése esetén az adott bornak 85%-ban az adott évjáratból kell származnia.

A Tolnai Primőr vagy újbor esetén az adott bornak 100%-ban az adott évjáratból kell származnia.

Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának, illetve az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén feltüntetése engedélyezett.

Valamennyi, kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés.

„Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Tolnai boron feltüntethető.

A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée és a házasítás kifejezéssel.

3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése:

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

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

a) Nyilvántartások

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

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

b) Bejelentések

a). Termelési szándék bejelentése

A Tolnai Oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – előállításának megkezdésekor a termelő 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.

Szigorúbb termelési feltételekhez kötött bortípusok (dűlőnév) termelésének bejelentése

Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen dűlő feltüntetésével szőlő-alapanyagát kívánják előállítani és ezt a termelő a címkén is fel akarja tüntetni, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybíróknak, a szüretet megelőző május 15-ig bejelenteni.

b) Kiszerezés előzetes bejelentése:

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

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóságok:

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

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

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

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@mgszh.gov.hu

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: nograd@mgszh.gov.hu

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@mgszh.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: tolna@mgszh.gov.hu

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

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

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.
Tel.: +36 92 550 570
Fax: +36 92 550 571
e-mail: zala@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

2. Az ellenőrzések köre:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	Hegyír elektronikus adatlap	területileg illetékes hegyközségi tanács,
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	területileg illetékes hegyközségi tanács
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	területileg illetékes hegyközségi tanács
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 	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlő-származási bizonyítvány kérelem 	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés:szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány kérelem Kockázatelemzéses 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	területileg illetékes hegyközségi tanács

	helyszíni ellenőrzésű		
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	Adminisztratív ellenőrzés: szőlő-származási bizonyítvány	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: pincekönyv, bor-származási bizonyítvány iránti kérelem Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója területileg illetékes hegyközségi tanács
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	Adminisztratív ellenőrzés: első borszármazási bizonyítvány	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója területileg illetékes hegyközségi tanács

Bor származását igazoló dokumentum		• Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója, valamint hegyközségi tanács titkára
III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	Szabályzat szerinti mintavétel	• Mintavételi jegyzőkönyv	területileg illetékes hegyközségi tanács
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi bírálat és minősítés	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	Helyi Borbíráló Bizottság

A Pannon OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
 Cím: 7150 Bonyhád, Zrínyi Miklós utca 3.
 Telefonszám: 74/5452-285, 30/916-3585
 E-mail cím: tolnaiborvidek@gmail.com
 Képviselő: Schmidt Győző elnök

II. Földrajzi árujelző: Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölés

III. A módosítás tárgya

1. A Pannon OEM lehatárolt termőhelyének módosítása a borvidéki OEM-ek lehatárolt termőhely változása által bejegyzett új borvidéki települések **Cikó, Fürged, Magyarszék, Németkér, Pálfa, Pári és Somberek** települések bevételeivel

2. A Pannon OEM lehatárolt termőhelyének módosítása a törlésre került borvidéki települések **Aba és Seregélyes** települések törlésével.

B. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően nem minősül uniós módosításnak)

6. A Pannon OEM lehatárolt termőhelyének bővítése Cikó, Fürged, Magyarszék, Németkér, Pálfa, Pári és Somberek települések bevételeivel

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem

- c) indoklás: technikai jellegű
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2020/2021-es borpiaci év
- e) standard módosítás igazolása: Ezeket a településeket a Pannon Borrégiót alkotó borvidékek teljes eljárásban a Borvidéki OEM-ek lehatárolt települései közé felvették. Az adott Borvidékek alkotják a Pannon Borrégiót a borvidékek településeiket a régió részének is tekintik.

7. A Pannon OEM lehatárolt termőhelyének csökkentése Aba és Seregélyes települések törlésével.

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET
- b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen nem
- c) indoklás: technikai jellegű
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2020/2021-es borpiaci év
- e) standard módosítás igazolása: Ezeket a településeket a Borvidéki OEM lehatárolt települései közül elengedte. A Borvidéki települések változását a Pannon Borrégióknak is követni kell, hiszen olyan borvidékhez kerültek ezek a borvidékek településeiket, melyek nem tagjai a Pannon Borrégió részének.

A Pannon OEM termékleírás módosítását a Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa 2020.03.04-ei ülésén elfogadta.

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosítást az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezni fogják, amint a közgyűlés összehívható lesz. Ennek igazolását, továbbá a kisebbségi véleményt is tartalmazó közgyűlési jegyzőkönyveket csatolom.

Bonyhád, 2020. április. 28.

Schmidt Győző s. k.
elnök
Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

I. NÉV

Pannon
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

Pannon bor bortípusai:

- Fehér
- Rozé
- Vörös

II/1A. Analitikai előírások

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

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

II/1B. Érzékszervi jellemzők

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

II/2 Szőlőből készült termékek kategóriái: PEZSGŐ

bortípus: fehér, rozé, vörös

II/2A. Analitikai előírások

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

* a vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

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

II/2B. Érzékszervi jellemzők

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

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

bortípus: fehér, rozé, vörös

II/3A. Analitikai előírások

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

* a hatályos jogszabályoknak megfelelően

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

II/3B. Érzékszervi jellemzők

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

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A szőlő művelésmódja, térállása:

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

Új ültetvényekre vonatkozó szabályok:

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

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

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

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

Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba.

~~Aba~~, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, **Cikó**, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, **Fürged**, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, , Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, **Németkér**, Ozora, Paks, **Pálfa**, **Pári**, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, **Seregélyes**, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Závod, Bisse, Csarnóta, Diósviszló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd
borvidéki települések I. és II. szőlő termőhelyi kataszterében sorolt területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

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

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

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

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

VII/A Bor

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők

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

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

Talaját tekintve a Pannon borrhéjio a szőlőtermesztés számára nagyon kedvező.

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

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

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

Emberi tényező:

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

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

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

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

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

A Kadarkával meghonosodott a balkáni eredetű vörösbort készítemi eljárás is. A megtaposott kékszőlőt Szekszárdon a szőlőben álló tanyán Villányban a falu határában lévő pincesoron épült préházban nagyméretű fakádakban erjesztették. Az erjedés befejeződése után a törkölykalap tetejét sárral betapasztották és egy hónapig így érlelték. Ezután kerültek a borok a hordókba. A Dél-Dunántúlon

készítettek sillernek vagy fuchsli-nak nevezett rövidebb héjon áztatással világosabb, piros színű, kellemes friss ízű borokat is.

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

2. A borok leírása

A Pannon borrhégy borairól általánosan elmondható, hogy mediterrán típusúak. Illatuk, ízük a fatára jellemző, erősen gyümölcsös jellegű, amellet általában nagy testű borok. Az alkoholtól tüzesek, a borban a savak lekerekedettek, érett bársonyos tanninokat tartalmaznak.

Piacuk nemcsak Magyarország, hanem az Európai Unió többi országa is, sőt az USA is.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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

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

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

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

VII/B Széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

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

Emberi tényezők:

A Pannon borrhéjón esetében viszonylag új termék kategóriának számít a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, amelyet a pezsgő alapbor készítéshez hagyományosan itt termelt szőlőből kezdtek készíteni a régiói termelők és sikeresen hozták forgalomba a hazai piacon.

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

2. A borok leírása

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

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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

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

VII/C Pezsgő

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

Emberi tényezők:

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

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

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

2. A borok leírása

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

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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

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

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

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII./1. Jelölési szabályok

- a) A Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölés mellett nem jelölhető kisebb földrajzi egység
 b) A Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyettesíthető a „Pannon bor védett eredetű” kifejezéssel.
 c) A jelölés az alábbi ábrával egészíthető ki:



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

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

Jelmagyarázat: + a kifejezés használható, - nem használható

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

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

VIII./2. Kiszerezésre vonatkozó szabályok:

Valamennyi kiszerezési mód engedélyezett kivétel: a Pannon késői szüretelésű bort, Pannon válogatott szüretelésű bort, Pannon töppedt szőlőből, készült borokat csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

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

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

VIII./4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:A). Nyilvántartások

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

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

B). Bejelentések

- a). Termelési szándék bejelentése

Az Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő a termelés megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél

termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz a területileg illetékes hegyközségnél,

b) Kiszérelés előzetes bejelentése:

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

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

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóságok:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@mgszh.gov.hu

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

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@mgszh.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

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

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.
Tel.: +36 62 553 470
Fax: +36 62 426 311
e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
Tel.: +36 22 315 460
Fax: +36 22 502 064
e-mail: fejer@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: +36 96 529 330
Fax: +36 96 529 333
e-mail: gyor@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.
Tel.: +36 52 523 800
Fax: +36 52 523 801
e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: +36 36 510 765
Fax: +36 36 510 755
e-mail: heves@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.
Tel.: +36 56 505 377
Fax: +36 56 505 371
e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

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

Tel.: +36 34 310 909
Fax: +36 34 305 771
e-mail: komarom@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

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

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

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

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

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.
Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: vas@mgszh.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	Hegyír elektronikus adatlap	területileg illetékes hegyközségi tanács,
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	területileg illetékes hegyközségi tanács
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: • HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	területileg illetékes hegyközségi tanács
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 szemlérlől készült jegyzőkönyv 	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű • Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv • Szüreti jelentés, szőlő származási bizonyítvány kérelem 	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány kérelem • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	területileg illetékes hegyközségi tanács
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	Adminisztratív ellenőrzés: szőlő származási bizonyítvány	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója területileg illetékes

	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 		hegyközségi tanács
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalmába hozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés: első bor származási bizonyítvány	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>területileg illetékes hegyközségi tanács</p>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója, valamint a Pannon borrégió titkára
III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> Szabályzat szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> Mintavételi jegyzőkönyv 	területileg illetékes hegyközségi tanács

Az agrárminiszter közleménye

a mezőgazdasági termelést érintő időjárási és más természeti kockázatok kezeléséről szóló 2011. évi CLXVIII. törvény 12. § (5) bekezdése szerinti aszályhelyzet kihirdetéséről

A mezőgazdasági termelést érintő időjárási és más természeti kockázatok kezeléséről szóló 2011. évi CLXVIII. törvény (a továbbiakban: Mkk. törvény) 12. § (5) bekezdése alapján, a 2020. kárenyhítési évre vonatkozóan aszályt hirdetek ki az ország egész területére.

A jelen közlemény kizárólag az Mkk. törvény 2. § 1. pontja szerinti aszálydefinícióban meghatározott feltételek fentiek szerinti fennállását deklarálja, amely szükséges, de nem elégséges feltétele az Mkk. törvény 2. § 2. pontja szerinti aszálykár és ez alapján kárenyhítő juttatás megállapításának.

Dr. Nagy István s. k.
agrárminiszter

A Földművelésügyi Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével az Agrárminisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Szinay Attila

A szerkesztőség címe: Budapest V., Kossuth Lajos tér 11.

A Földművelésügyi Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a <http://www.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Szinay Attila
