

A
VILLÁNY
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

5. változat,

amely a 2019. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre
alkalmazandó

Tartalomjegyzék

A termékleírás benyújtójának adatai.....	1
I. NÉV.....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA.....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	7
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET.....	11
V. MAXIMÁLIS HOZAM.....	12
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	13
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	15
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	22
IX. ELLENŐRZÉS.....	29
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	33

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 7800 Siklós, Felszabadulás utca 80.

e-mail cím: iroda@tenkeshegykozseg.hu

I. NÉV

Villány/Villányi
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös
4. Késői szüretelésű
5. Classicus fehér
6. Classicus rozé
7. Classicus vörös
8. Classicus vörös Redy
9. Classicus késői szüretelésű
10. Premium fehér
11. Premium vörös
12. Premium késői szüretelésű
13. Super Premium vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	9	9	4-10	1,08
2.	Rozé	9	9	4-10	1,08
3.	Vörös	9	9	4-10	1,2
4.	Késői szüretelésű	13,1	9	4-10	1,4
5.	Classicus fehér	9	9	4-10	1,08
6.	Classicus rozé	9	9	4-10	1,08
7.	Classicus vörös	9	9	4-10	1,2
8.	Classicus vörös Redy	9	9	4-10	1,2
9.	Classicus késői szüretelésű	13,1	9	4-10	1,4
10.	Premium fehér	11,3	9	4-10	1,0
11.	Premium vörös	10,9	9	4-10	1,2
12.	Premium késői szüretelésű	13,1	9	4-10	1,4
13.	Super Premium vörös	12,83	12,83	4-10	1,2
A maximális kénessav tartalom és a maximális cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint					

b) Érzékszervi jellemzők

5. változat

a 2019. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe fehértől az aranyárgáig változhat, zöldes és sárgás árnyalatokkal. Illata a friss, kellemes üdétől a komplexebb fűszeres aromákig változhat (citrusfélék, virág, mézillatok stb.). Savai finomak, harmonikusan lágyak. Hosszabb érlelés esetén megjelenhetnek a teltebb ászkolási illatok.
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig változhat. Friss, gyümölcsös zamatú, üde, könnyed borok. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek
3.	Vörös	Színe halványpirostól mélyvörösre változhat, testesek, komplex ízvilágúak, ahol a gyümölcsös és fűszeres aromák egyaránt jelen lehetnek. Harmonikus, lágy savak jellemzik. Hosszabb érlelés esetén megjelenhetnek az ászkolási illatok is.
4.	Késői szüretelésű	Színe a világos arany színtől a mélyarany színig változhat. Élénk savtartalom mellett a maradék cukortartalomtól függően íze és aromája a zamatos gyümölcsötől, a fűszeres, mézes, édes gyümölcsig terjedhet, ami kiegészülhet az érleltebb, teltebb aromákkal.
5.	Classicus fehér	Színe a zöldesfehértől az aranyárgáig változhat. Illatában és zamatában intenzív, friss, könnyed gyümölcsös (citrusfélék, grapefruit stb.) jellegű, virág, méz és fűszeres jelleggel kiegészülhet. Telt, karakteres, finom, élénk savgerincű borok. Hosszabb érlelés után ászkolt illatok, finom zamatok jelenhetnek meg. Hosszan tartó ízérzet jellemzi
6.	Classicus rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig változhat. Friss, üde, intenzív, gazdag gyümölcsös zamatú, ropogós szép savakkal rendelkező borok. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek
7.	Classicus vörös	Színe a világos rubintól a mélyvörösre változhat. Ízvilága komplex, a fimon gyümölcsös - elsősorban a kék és piros bogyógyümölcsökre (szilva, szeder, fekete ribizli, málna stb.) jellemző - aromáktól, az intenzív fűszeres aromákig terjedhet. Karakterük a bársonyostól a testesig terjedhet selymes savakkal és finom tanninokkal. Hosszantartó ízérzet jellemzi
8.	Classicus vörös Redy	Színe a fiatal vörösborokra jellemző közepes árnyalatú lilás vagy rubin színtől a közepesen mély szín világig. Illatában fiatal, maximum fejlődő aroma jegyeket mutat, az elsődleges piros és feketebogyós gyümölcsök a meghatározók, melyet kis virágosság, fűszeresség és az enyhe hordó használatra utaló visszafogott fás jegyek egészíthetnek ki. Szájban száraz, közepes-játékos sav szerkezettel bír, melyhez maximum közepes- integrált tannin és könnyed-maximum közepes test párosul. Ízvilágában, lendületes, a bor fiatalos jellegéből adódó, primer, gyümölcsös jegyek dominálnak, melyet nem túlzó virágos, enyhén fűszeres jegyek egészíthetnek ki, háttérben az esetleges rövid ászkohordós érlelésre utaló visszafogott fás, édesfűszeres aromákkal.
9.	Classicus késői szüretelésű	Színe a világos aranytól a mélyarany színig változhat. Élénk savtartalmú, testesebb, intenzívebb, teltebb íz és aromaanyagok jellemzik, ahol a gyümölcsös, a fűszeres, mézes valamint az aszalt gyümölcsös íz és illatjegyei is megjelennek.
10.	Premium fehér	Színe a világossárgától az aranyig terjedhet. Illat és zamatanyagai igen összetettek, elegáns, gyümölcsös és krémes jellemzőkkel. Testes, érlelt borok, a fahordós érlelés jegyei mind ízében és illatában megjelennek.
11.	Premium vörös	Színe a világos rubintól a mélyvörösre változhat, akár ibolyás, lilás árnyalatokkal. Testes, koncentrált borok, igen összetett íz és zamatvilággal, ahol az intenzív gyümölcsösség (cseresznye, meggy, málna, szamóca, szilva, fekete ribizli, szeder stb.), az aszalt gyümölcsökre és lekvárookra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres, akár csokoládés íz és zamatanyagokkal. A fahordós érlelés jegyei mind ízében és illatában megjelennek.
12.	Premium késői szüretelésű	Színe a világos aranytól a mélyarany színig változhat. Testes, telt, összetett, intenzív íz és zamatvilággal rendelkező borok, ahol az érett gyümölcs, a fűszeres, mézes és az aszalt gyümölcsökre jellemző íz és zamatanyagok jelenhetnek meg.
13.	Super Premium vörös	Színe mélyvörös, akár ibolyás, lilás árnyalatokkal. Testes, vastag, igen összetett és intenzív íz- és zamatvilággal, ahol a gyümölcsös jelleg, a cabernet franc-ra jellemző kőkény, erdei szamóca, szilva íz- és zamatanyagok dominálnak, aszalt gyümölcsökre és lekvárookra jellemző érlelt ízekkel és zamatokkal kiegészülve, hosszú utóízekkel. A fahordós érlelés jegyei mind ízében és illatában megjelennek. Nagyformátumú, elegáns bor.

5. változat,

a 2019. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

2. PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on) [bar]
1.	Fehér	9	9	4-10	1,08	min. 3,5
2.	Rozé	9	9	4-10	1,08	min. 3,5
A maximális kénessav tartalom és a maximális cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint						

b) Érzékszervi jellemzők

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

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on) [bar]
1.	Fehér	9	9	4-10	1,08	1-2,5
2.	Rozé	9	9	4-10	1,08	1-2,5
A maximális kénessav tartalom és a maximális cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint						

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	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.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	nincs
2.	Rozé	nincs	nincs
3.	Vörös	nincs	nincs
4.	Késői szüretelésű	nincs	édesítés, alkoholtartalom növelés
5.	Classicus fehér	nincs	édesítés
6.	Classicus rozé	nincs	édesítés
7.	Classicus vörös	nincs	édesítés
8.	Classicus vörös Redy**	- a Kékoportó szőlőfajta arányának 51-66% között kell lennie - a Blauburger, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt szőlőfajták arányának 20-49% között kell lennie - az egyéb szőlőfajták arányának 0-14% között kell lennie	édesítés
9.	Classicus késői szüretelésű	nincs	édesítés, alkoholtartalom növelés
10.	Premium fehér	nincs	édesítés
11.	Premium vörös	Legalább 1 évig fahordóban kell érlelni. Kadarka, valamint Portugieser fajtafeltüntetéssel megkülönböztetett Villányi premium borok esetében legalább 6 hónapig fahordóban kell érlelni a borokat.	édesítés
12.	Premium késői szüretelésű	nincs	édesítés, alkoholtartalom növelés
13.	Super Premium vörös	Legalább 2 évig kell érlelni, amelyből a fahordóban történő érlelés ideje legalább 1 év	édesítés

*Félédes, édes, félszáraz borokat csak az ennek megfelelő természetes eredetű cukortartalommal rendelkező szőlőből, kizárólag Hárslevelű, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály, illetve Tramini fajtákból lehet készíteni.

** Legyen a bor könnyed, gyümölcsös, friss, játékos, könnyen iható vörösbor. Érleléséhez javasolt a tartályos és ászokhordós megoldás, új hordó használata nem ajánlott.

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. Művelésmód, ültetvénysűrűség, rügyterhelés

Az alábbi termesztéstechnológiával termelt szőlőből készülhetnek a termékek:

1. BOR

	Bortípus	Művelésmód 2012. 08. 01. előtt telepített	Művelésmód 2012. 08. 01-től telepített ültetvénynél	Szőlőültetvény rügyterhelése

5. változat,

a 2019. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

		ültetvénynél*		
1. 2. 3. 4.	Fehér Rozé Vörös Késői szüretelésű	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon egyes függöny** GDC** sylvoz** moser**	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon Ültetvénysűrűsége: legalább 3 300 tó/ha	
5. 6. 7. 8. 9.	Classicus fehér Classicus rozé Classicus vörös Classicus vörös Redy Classicus késői szüretelésű	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon egyes függöny** GDC** sylvoz** moser*	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon Ültetvénysűrűsége: legalább 3 300 tó/ha	bakművelésnél legfeljebb 8 rügy/m ² egyéb művelésmódnál legfeljebb 6 rügy/m ² , de legfeljebb 20 rügy/tőke
10. 11. 12. 13.	Premium fehér Premium vörös Premium késői szüretelésű Super Premium vörös	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon egyes függöny** GDC** sylvoz** moser**	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon Ültetvénysűrűsége: legalább 5 000 tó/ha	legfeljebb 6 rügy/m ² terhelésű, de legfeljebb 15 rügy/tőke

* 2012. augusztus 1. előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében azok sűrűségétől függetlenül az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Villány OEM-sel ellátott termékek.

**-gal jelölt művelésmódú ültetvényekről utoljára 2025. évben szüretelt szőlőből készülhet villányi termék.

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Művelésmód 2012. 08. 01. előtt telepített ültetvénynél*	Művelésmód 2012. 08. 01-től telepített ültetvénynél	Szőlőültetvény rügyterhelése
1. 2.	Fehér Rozé	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon egyes függöny** GDC**	ernyő guyot bak alacsony kordon középmagas kordon magas kordon Ültetvénysűrűsége: legalább 3 300 tó/ha	

5. változat,

a 2019. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

		sylvoz** moser**		
--	--	---------------------	--	--

* 2012. augusztus 1. előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében azok sűrűségétől függetlenül az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Villány OEM-sel ellátott termékek.

** -gal jelölt művelésmódú ültetvényekről utoljára 2025. évben szüretelt szőlőből készülhet villányi termék.

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Művelésmód 2012. 08. 01. előtt telepített ültetvénynél*	Művelésmód 2012. 08. 01-től telepített ültetvénynél	Szőlőültetvény rügyterhelése
1. 2.	Fehér Rozé	ernyő guyot bak alacsony kordon közép magas kordon magas kordon egyes függöny** GDC** sylvoz** moser**	ernyő guyot bak alacsony kordon közép magas kordon magas kordon Ültetvénysűrűsége: legalább 3 300 tő/ha	

* 2012. augusztus 1. előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében azok sűrűségétől függetlenül az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Villány OEM-sel ellátott termékek.

** -gal jelölt művelésmódú ültetvényekről utoljára 2025. évben szüretelt szőlőből készülhet villányi termék.

2. Szüret módja és a szőlő minősége

Valamennyi termékkategória és terméktípus kémleletes szürettel, válogatott szőlőből készül.

A termékek az alábbi minimális természetes cukortartalmú szőlőből készíthetőek:

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (MM°) és potenciális alkoholtartalma (V/V%)
1.	Fehér	14,9 MM° - 9 V/V%
2.	Rozé	14,9 MM° - 9 V/V%
3.	Vörös	14,9 MM° - 9 V/V%
4.	Késői szüretelésű	22,5 MM° - 13,1 V/V %
5.	Classicus fehér	14,9 MM° - 9 V/V%
6.	Classicus rozé	14,9 MM° - 9 V/V%
7.	Classicus vörös	14,9 MM° - 9 V/V%
8.	Classicus vörös Redy	14,9 MM° - 9 V/V%
9.	Classicus késői szüretelésű	22,5 MM° - 13,1 V/V %

5. változat,

a 2019. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

10.	Premium fehér	Hárslevelű, Rajnai rizling, Sauvignon blanc és Traminer esetén: 20 MM° - 12,83 V/V% Olasz rizling esetén: 19 MM° - 12,08 V/V% Chardonnay esetén: 18,5 MM° - 11,71 V/V% Ottonel muskotály és Sárga muskotály esetén: 18 MM° - 11,34 V/V%
11.	Premium vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, és Merlot esetén: 20 MM° - 12,83 V/V% Kékfrankos, Pinot noir, Syrah és Zweigelt esetén: 19 MM° - 12,08 V/V% Kadarka és Kékoportó esetén: 17,5 MM° - 10,97 V/V%
12.	Premium késői szüretelésű	22,5 MM° - 13,1 V/V %
13.	Super Premium vörös	20 MM° - 12,83 V/V%

2. PEZSGŐ

Bortípus		A szőlő minimális természetes cukortartalma (MM°) és potenciális alkoholtartalma (V/V%)
1.	Fehér	14,9 MM° - 9 V/V%
2.	Rozé	14,9 MM° - 9 V/V%

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus		A szőlő minimális természetes cukortartalma (MM°) és potenciális alkoholtartalma (V/V%)
1.	Fehér	14,9 MM° - 9 V/V%
2.	Rozé	14,9 MM° - 9 V/V%

A szüret kezdési időpontját a Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa határozza meg. Az a termék, ami a Tanács által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült „Villány” névvel nem kaphat származási bizonyítványt és Villány OEM-ként nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé. Rendkívüli körülmények (pl. időjárás, fertőzés) esetén az előzőektől el lehet térni.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A villányi körülhatárolt terület meghatározása:

- Bisse, Csarnóta, Diósvizlő, Harkány, Hegyszentmárton, Kisharsány, Kistótfalu, Márfa, Nagyharsány, Nagytótfalu, Palkonya, Siklós, Szava, Túrony, Villány, Villánykövesd, Vokány településeknek

szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
2.	Rozé	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
3.	Vörös	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
4.	Késői szüretelésű	legfeljebb 13 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
5.	Classicus fehér	legfeljebb 13 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
6.	Classicus rozé	legfeljebb 13 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
7.	Classicus vörös	legfeljebb 13 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
8.	Classicus vörös Redy	legfeljebb 13 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
9.	Classicus késői szüretelésű	legfeljebb 9,3 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 70 hl/ha seprős újborból készíthető
10.	Premium fehér	legfeljebb 8,5 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 60 hl/ha seprős újborból készíthető
11.	Premium vörös	legfeljebb 8,5 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 60 hl/ha seprős újborból készíthető
12.	Premium késői szüretelésű	legfeljebb 6 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 45 hl/ha seprős újborból készíthető
13.	Super Premium vörös	legfeljebb 5 t/ha terméshozamú szőlőből legfeljebb 35 hl/ha seprős újborból készíthető

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
2.	Rozé	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
2.	Rozé	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető

5. változat,

a 2019. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kadarka, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
4.	Késői szüretelésű	Hárslevelű, Tramini, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály
5.	Classicus fehér	Chardonnay, Hárslevelű, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zöld veltelini
6.	Classicus rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
7.	Classicus vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
8.	Classicus vörös Redy	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
9.	Classicus késői szüretelésű	Hárslevelű, Tramini, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály
10.	Premium fehér	Chardonnay, Hárslevelű, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Tramini
11.	Premium vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
12.	Premium késői szüretelésű	Hárslevelű, Tramini, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály
13.	Super Premium vörös	Cabernet franc

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	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
2.	Rozé	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. változat

a 2019. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	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
2.	Rozé	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

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A Villányi borvidék, mint lehatárolt termőhely szőlőültetvényei, a környező síkságból kiemelkedő Villányi-hegység déli kitettséű lankáin kb. 25 km hosszan terülnek el.

A termőhely földrajzi helyzete alapján kimagasló mennyiségű és időtartamú napsugárzásban részesül, melyet a hőmérsékleti adatok is igazolnak. A középhőmérséklet kb. 11°C, a vegetációs időszak átlaghőmérséklete 17,5°C. A hidegebb évszakokban a területen gyakori a köd, de a középhőmérséklet –1°C alá nem süllyed. A csapadék évi mennyisége a sokéves átlag alapján 700 mm. Éghajlati szempontból két hatás érvényesül, keveredik a kontinentális és a mediterrán éghajlat, a szőlőborította déli lejtőkön elsősorban a mediterrán hatás érvényesül. Mérsékelt nedves vidék enyhe télel, ahol a csapadék eloszlása viszonylag egyenletes. Éghajlata összességében kedvező a szőlőtermesztés számára. A hőmérsékletingadozás kicsi. Az uralkodó szél északi és észak-nyugati, de gyakori a nyugat-kelet irányú levegőmozgás is.

A Villányi-hegység alapkőzetét tekintve középső-triász kori mészkőből és dolomitből, jurakori tengeri üledékből származó mészkőből, valamint az alsó-kréta időszakban képződött mészkőből áll. Az alapkőzeten a Villányi borvidék túlnyomó részén csernozjom barna erdőtalaj alakult ki. A pleisztocén időszakban, a hideg, száraz éghajlatú stádiumokban kialakult lösz és löszszerű „lejtőüledék” képezi a talajok anyakőzetét. Mészben való gazdagságából adódóan könnyen aprózódik és mállik, ezért rajta termékeny talajtakaró jött létre. Ennek megfelelően a talajtakaró a lejtőkön változó vastagságú mészben gazdag agyagos lösz, melyeket a fennsík jellegű hegytetőn több helyen redzina vált. Az alapkővön található altalaj vastagsága dűlönként eltérő. A termőhelyet általában jellemzi, hogy viszonylag vastag, tápanyagokban gazdag talaj takarja az alapkőzetet.

b) Emberi tényezők:

A villányi termőhelyen a bortermelés a régmúltra tekint vissza. Feltehetően már a kelták idejében is folyt szőlőtermesztés ezen a területen, de bizonyítottan a római időkben vonták természetbe a vidék kitűnő adottságú területeit, melyek kivétel nélkül a mai napig szinte folyamatos művelés alatt állnak, álltak.

A római időkben a borvidék a Sopianae provincia része volt, ahol Probus császár jóvoltából igen komoly hangsúlyt fektettek a szőlők telepítésére, művelésére. Az első írásos anyag, mely a fentieket igazolja egy oltárkövön található, melyet a Szársomlyó-hegy lábánál került elő. A felirat egy 400 arpensis (kb. 50 hektár) nagyságú szőlőültetvény telepítését dokumentálta, ami a rómaiak tartós jelenlétét és szőlőművelésük fejlettségét bizonyítja a borvidék mai területén.

IV. Béla király 1249-ben a tatárjárás után a szársomlyói vár alapítólevelében tett említést Harsány határát övező szőlőkről. A tatárjárást követő évszázadokból fennmaradt iratok mind említik a villányi szőlőket és ezzel a szőlőművelés folyamatosságát tanúsítják.

A török hódoltság jelentősen átalakította a környék bortermelését. Ugyanakkor még a török uralom alatt is egy jó ideig fennmaradt a szőlőművelés, amelyet a korabeli adóösszeírások és más iratok bizonyítanak. Az elnéptelenedett falvakat törökökkel, szlávokkal és rácokkal, telepítették be, akik magukkal hozták kultúrájukat és szőlőtermesztési, valamint borkészítési hagyományait. A mai ismereteink szerint a rácoknak köszönhető az első Kadarka ültetvények telepítése, mely a mai napig jelen van a borvidék fajtaösszetételében. A fentiekén túl a vörösborok készítésének menetét is jelentősen befolyásolták, a rácok hozták magukkal a balkáni vörösorkultúra sajátos ismereteit a XV. századtól kezdődően. Így a nevükhöz fűződik a héjon erjesztés technológiájának elterjedése, és a villányi vörösorkultúra alapjainak megteremtése.

A török uralom alatt megfogyatkozott népesség pótlására a 1740-es évektől folyamatosan és szervezeten pótolták a lakosságot főleg német nemzetiségűekkel, akik magukkal hozták szőlőtermesztési és borkészítési szokásaikat, valamint fajtaikat. A németek betelepülése döntő fordulatot hozott a borvidék szőlő és bortermelésében. Nekik köszönhető, hogy a borvidéken elterjedt a Kékoportó szőlőfajta (bora a Portugieser), mely még ma is az ültetvényfelület jelentős részét teszi ki. Szakértelmüknek és szorgos munkájuknak köszönhetően jelentős minőségi változás következett be és ismét felvirágzott a környék szőlő és bortermelése. A fejlődés a pincék és préházak tekintetében is megmutatkozott. A betelepült német nemzetiségűeknek köszönhető java részt a villányi, a villánykövesdi, valamint az 53 műemlékké nyilvánított pincéből álló palkonyai pincesor is.

A borvidék egyik napjainkban is fontos helyet betöltő fajtája a Kékfrankos is ebben az időszakban kezdett elterjedni a borvidék területén.

A villányi borok kiváló minőségét jelzi, hogy már az 1800-as évek közepén eljutottak a tengerentúlra. Az országutak kiépítésével és a kereskedelmi kapcsolatok erősödésével a borkereskedelem 1850 után ugrásszerű fejlődésnek indult, amelynek következtében a villányi borok Európa számos piacára eljutottak és ismertté váltak.

A villányi szőlő és bortermelés fejlődését a filoxéravész törte meg. A filoxéra járvány után a szőlő és bortermelés jelentősen korszerűsödött, új fajták és új módszerek kerültek előtérbe. Ebben az időszakban jelentek meg a borvidéken az időközben világfajtvává vált francia fajták, mint a Cabernet franc, a Cabernet sauvignon, a Merlot vagy a Pinot noir, amelyeket a hagyományos fajták mellett már ekkor telepítettek.

A II. világháború után ismét átalakult a villányi szőlőtermesztés, ahol négy évtizeden keresztül a nagyüzemi gazdálkodás vált meghatározóvá. Ugyanakkor még egy ideig a korszerű borkészítési és borkezelési technológia jellemezte a nagyüzemi bortermelést is. A szőlőültetvény átalakítások következtében a korábban domináns vörösork adó fajta a Kadarka, jelentősen visszaszorult, helyét átvette a Kékoportó, ami mellett jelentős Kékfrankos, Merlot, Cabernet franc és sauvignon, valamint Zweigelt ültetvényeket hoztak létre. A

fehérbort adó fajták közül az Olasz rizling válik dominánssá, mellette a Bánáti rizling és a Hárslevelű található meg nagyobb felületen.

Az 1980-as évek végén felbomló nagyüzemi szőlőtermesztést felváltotta a kisüzemi szőlő és bortermelés, ahol a minőségi szempontok váltak meghatározóvá. A villányi borok minőségfejlődése a 2005-ben bevezetett Villányi, Villányi classicus és Villányi premium termékhierarchiával és a hozzájuk kapcsolódó kiemelt eredetvédelmi szabályozással csúcsonosodott ki. 2014-ben a legmagasabb minőségi kategória létrehozása, a Villányi super premium borok típusának bevezetése teszi teljessé a Villányi eredetmegjelöléssel ellátott termékeinek hierarchiáját, ahol a legmagasabb minőség a legmagasabb értékkel párosul. A super premium borok Cabernet franc fajtából készülnek, amelyek az elmúlt évtizedek alatt a borvidéken dolgozó szőlő- és bortermelők munkája, a fajta és a termőhely adottságai között kialakult összhangnak köszönhetően a villányi termőhely vezértermékévé váltak; méltán megérdemelik azok kiemelését és a villányi termékhierarchia csúcspozícióját.

2. A borok leírása:

A Villányi fehér, rozé és vörösborok íz és illatvilágának közös jellemzője a gyümölcsös karakter, ami fehér és rozé borok esetében a frissességgel párosul, vörösborok esetében teltséggel, komplexebb, fűszeres jelleggel egészül ki.

A Villányi classicus borok az előző típushoz képest ízében és illatában intenzívebb gyümölcs, illetve fűszeres jelleg figyelhető meg, összetettebb aromaanyagokkal, teltebb, karakteresebb, finom savakkal rendelkező borok. A vörösborok testesebbek, tanninban gazdagabbak.

A Villányi premium borok testes, koncentrált borok, igen összetett íz és zamatvilággal, ahol az intenzív gyümölcsösség jellemző, sok esetben az aszalt gyümölcsökre és lekvárokra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres karakterekkel. Testes, érlelt borok, a fahordós érlelés jegyei színében, ízében és illatában minden esetben megjelennek.

A Villányi super premium borok, amelyek 100%-ban Cabernet franc fajtából készülnek, hűen tükrözi a Villányi borvidék különleges adottságait. Nagy formátumú bor, testes, vastag, komplex bor, elegáns, amelyben megjelenik a Villányra jellemző kedvesség, kerekesség, gyümölcsösség. A bor hosszú utóízzel bír és hosszabb távú érlelésre is alkalmas.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A borvidék Magyarország legdélebbre fekvő borvidéke. 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.

A borvidékre jellemző éves hőösszeg, ami elérheti a 2000 °C aktív hőösszeget, lehetővé teszi, hogy a fehér borszőlő mellett a kései érésű, színanyagban gazdag, vörösbor adó szőlőfajták

is nagy biztonsággal beérjenek, és kitűnő minőséget produkálnak a Villányi-hegység ültetvényeiben. A helyi klimatikus viszonyoknak köszönhető, hogy szinte minden évben túlrejtett szőlő is szüretelhető, amelynek következtében igen elterjedtek a borvidéken a késői szüretelésű borok.

A borvidék fajtaösszetétele az évtizedek, illetve évszázadok során folyamatosan alakult, melynek egyik fontos vízváltója volt a XX. század eleje, a filoxéravész követő időszak volt, mivel az addig hagyományosnak mondható szőlőfajták mellett megjelentek a mai értelemben vett világfajták is. Így ezek termesztése a borvidéken több mint százéves múltra tekint vissza.

A Villányi borvidék elsősorban vörösborai miatt vált ismertté és nemzetközi hírűvé, de a természeti adottságai hagyományosan a fehérborok számára is kedvezőek. A vörösbort adó szőlőfajták változatos palettájának köszönhetően, a rozé borok is szép számmal megtalálhatók a borvidék szortimentjében. Magyarországon a Villányi borvidék az egyik olyan borvidék, amelyik nagy hagyományokkal rendelkezik a siller készítés terén. A siller borok jellegüket tekintve a rozé és a vörösborok között található. A vidéken az 1800-as évek második felében főként kadarkából igen számottevő volumenben készültek siller borok. Ez a fajtasortiment mára kiegészült a francia fajtákkal és a kékfrankossal.

Az éghajlati adottságok, a meszes-löszös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok, valamint a bemutatott, a termőhelyhez kiválóan alkalmazkodó hagyományos termesztésű fajták együttesen eredményezik a jellegzetes zamátú, finom savgerincű, gyümölcsös-fűszeres borokat, vörösborok esetében pedig a tanninban, színanyagban gazdag, testes, harmonikus borokat. Az alkalmazott szőlőtermesztés technológia, az évszázadok során kialakult középmagas művelésmódok továbbfokozzák a természeti és fajtaadottságokat a cukor, a színanyag és a tannintartalom tekintetében.

A vörösborok a mai napig az úgynevezett hagyományos eljárással készülnek. A magas minőséget adó villányi vörösbort készítő technológia közel 300 éves múltra tekint vissza. Így a villányi borok minőségét az évszázadok alatt felhalmozott szaktudás garantálja. Az 1980-as évek második felétől jellemző minőségjavító munka, a hegyoldalak legkiválóbb ökológiai adottságokkal rendelkező dűlőinek betelepítése, a termőhelyhez leginkább összhangban lévő szőlőfajtákkal magas tőszámú ültetvények létrehozása, a hagyományos művelésmódok és a szigorú terméskorlátozás alkalmazása, valamint a modern technológiával feldolgozott szőlő fahordós érlelése vezetett oda, hogy a borvidéken kialakult a Villányi, Villányi classicus, Villányi premium és Villányi super premium borok termékhierarchiája.

A villányi borok 1980-as évek végétől megfigyelhető markáns minőségi fejlődése számos elismerést kapott: Villány A szőlő és a bor városa (1987), „Az Év Bortermelője” címet 1991-es alapítása óta eddig négy alkalommal villányi termelőnek ítelték oda, „Az Év Pincésze” elismerésben - 2002-es fennállása óta - már szintén részesült villányi borászat. A villányi borok kiváló eredményekkel szerepelnek a hazai és nemzetközi borversenyeken. Ennek következtében a villányi borok magas presztízsű termékekké váltak a fogyasztók körében.

2. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

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

b) Emberi tényezők:

A VII./A./1. pontban már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a villányi pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A Villányi borvidéken a pezsgőgyártás 100 éves múltra tekint vissza. A Schaumburg-Lippe hercegi uradalom alapított először pezsgőgyárat a borvidéken 1912-ben. A pezsgőgyár az I. világháborúig prosperált, Crémant Rose és Crémant Blanc pezsgóikkal nagy sikerekre és országos hírnévre tettek szert. A pezsgőgyárat később a Littke család vásárolta meg és üzemeltette. A pezsgőkészítés hagyományait elevenítették fel a villányi termelők, amikor újra bevezették a villányi pezsgőt a piacra.

A termék sikere az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának, és ismertségének köszönhető. A villányi 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 színe a halvány sárgától az aranysárgáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges intenzív gyümölcsös, illetve fűszeres (rozé) íz és zamatanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az autolízis során keletkező illatjegyekkel és az érlelés során kialakuló másodlagos aromákkal. Üde savakkal rendelkező zamatgazdag pezsgők.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A borvidék Magyarország legdélebbre fekvő borvidéke. 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 víztartóképességgel 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 hősszeg 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 villányi 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 borvidékre.

3. 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 VII./A./1. pontban már bemutatott természeti és emberi tényezők leírásán túlmenően a villányi széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A Villányi borvidék esetében viszonylag új termék kategóriának számít a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, amelyet a pezsgőkészítési hagyományok újraélesztése után, nagy sikerrel vezettek be a villányi termelők a hazai piacon.

A termék piaci és gazdasági sikere alapvetően az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának és ismertségének köszönhető. A villányi szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor jellemzően a helyi aromatikus fajtákból készül, melyet olyan stádiumban szüretelnek, 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 villányi szén-dioxid hozzáadásával készült fehér és rozé gyöngyözőborok harmonikus savtartalommal, frissességgel, üde, komplex gyümölcsös aromákkal jellemezhetőek.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A borvidék Magyarország legdélebbre fekvő borvidéke. 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.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. A termőhelynél kisebb földrajzi egység feltüntetése

A Villány oltalom alatt álló eredet-megjelöléssel együtt feltüntethető, a villányi lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek az alábbiak:

- a lehatárolt termőhelyet alkotó települések nevei (IV. pontban szereplő települések)
- Dűlők:

Borvidéki település	Dűlőnév	Borvidéki település	Dűlőnév
Diósvizsló	Csikorgó	Palkonya	Weingarten
Hegyszentmárton	Nagy-hegy	Siklós	Akasztófa-dűlő
Kisharsány	Bocor		Csukma
	Hajdus		Göntér
	Hársos		Köves-föld
	Hegyalja		Macskalyuk
Nagyharsány	Dobogó		Makár
	Domb-dűlő		Városhegy
	Fekete-hegy		Zuhánya
	Konkoly-dűlő	Túrony	Sóta
	Kopár	Villány	Calberg
	Ördög-árok		Jammertal
Remete	Ördög-árok		
Várerdő	Somssich		
Nagytótfalu	Gombás	Sterntal (Csillag-völgy)	
	Göntér	Villánykövesd	Agancsos
	Hajdus		Ördög-árok
	Mandolás		
	Pacsér-hát		
	Pakai		
	Pillangó		
	Tüskés		
	Verebes-rét		
	Völgyi-dűlő		

Település feltüntetéssel az alábbi Villányi OEM-sel ellátott borok készíthetők:

- Villányi Classicus
- Villányi Premium
- Villányi Super Premium

Település feltüntetéssel megkülönböztetett borok esetében a szőlő legalább 85%-ának az adott település I. és II. osztályú határrészeibe tartozó ültetvényeiből kell származnia.

Dűlőnév csak Premium és Super Premium bor címkéjén jelölhető.

Dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett borok esetén a feldolgozott szőlő legalább 95 %-ának az adott dűlőből kell származnia.

2. **Fajtafeltüntetés szabályai**

Fajtafeltüntetéssel történő megkülönböztetés az alábbi termékek, terméktípusok és fajták esetében lehetséges:

- Villányi Classicus fehér bortípus esetében a borkészítéshez felhasznált fajták közül csak:
 - Chardonnay
 - Hárslevelű
 - Királyleányka
 - Olasz rizling
 - Ottonel muskotály
 - Rajnai rizling
 - Sauvignon blanc
 - Sárga muskotály
 - Tramini
 - Zöld veltelini

fajták neve tüntethető fel. A többi Villányi Classicus fehér bortípus készítésére felhasználható fajta házasításra alkalmazható, ebben a kategóriában önálló fajtaborként nem készíthető.

- Villányi Classicus rozé, Classicus vörös, Villányi Premium vörös bortípusok a Cabernet franc kivételével, valamint széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor és pezsgő termékkategóriák esetében az összes fajtából készíthető termék fajtafeltüntetéssel.
- Villányi Classicus vörös Redy bortípus nem készül fajtafeltüntetéssel.
- Cabernet franc fajtából készült Villányi Premium és Super Premium bortípus csak „Villányi franc” jelöléssel hozható forgalomba.

Villányi fehér, rozé, siller és vörös bor nem készül fajtafeltüntetéssel.

Késői szüretelésű, Classicus késői szüretelésű és Premium késői szüretelésű bortípusok esetében Hárslevelű, Tramini, Ottonel muskotály, Olaszrizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály fajtából készülhet fajtafeltüntetéssel megkülönböztetett bor.

Fajtafeltüntetéssel megkülönböztetett Villányi Classicus, Premium és a Késői szüretelésű borok, széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor és pezsgő esetében 85%-ban az adott szőlőfajtából kell készíteni a terméket.

Villányi Super Premium bor 100%-ban Cabernet franc fajtából „Villányi franc” jelöléssel készülhet.

3. **Termékelőállításra vonatkozó előírások**

Fehér, Rosé, Vörös, Késői szüretelésű, Classicus fehér, Classicus Rosé, Classicus vörös, Classicus vörös Redy, Classicus késői szüretelésű, Premium fehér, Premium vörös, Premium késői szüretelésű, Super Premium vörös, Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző fehér és rosé valamint fehér és rosé pezsgő terméktípusok Baranya megye hegyközségi pincenkataszterében szereplő pincéiben állíthatók elő. Pezsgő esetén a pezsgősítés és palackozás Magyarország területén lehetséges.

4. Kiszerezés

A Fehér, Rosé, Vörös és a Késői szüretelésű bortípusokat Magyarország hegyközségi pincekataszterében szereplő pincéiben lehet kiszerezni minimum 3 liter űrtartalmú tároló edénybe, melynek anyaga nem lehet üveg. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját borászati üzemből, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

A Classicus fehér, Classicus rosé, Classicus vörös és a Classicus késői szüretelésű bortípusokat Magyarország hegyközségi pincekataszterében szereplő pincéiben kizárólag üvegbe és bag-in-boxba kiszerezve lehet forgalomba hozni. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját borászati üzemből, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

A Classicus vörös Redy bortípust Magyarország hegyközségi pincekataszterében szereplő pincéiben kizárólag csavarzáras üvegpalackba kiszerezve lehet forgalomba hozni. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját borászati üzemből, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai. Az egységes megjelenés érdekében a palack és a kapszula típusát a Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa határozza meg.

A Premium fehér, Premium vörös, Premium késői szüretelésű és a Super Premium vörös bortípusokat, valamint a Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző Fehér és Rosé bortípusokat és a Fehér és Rosé pezsgőket csak Baranya megye hegyközségi pincekataszterében szereplő pincéiben kizárólag üvegbe palackozva lehet forgalomba hozni. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját borászati üzemből, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

5. Címkézés

Az alábbi összefoglaló táblázat tartalmazza a Villány OEM borok címkézésére vonatkozó különös szabályokat:

1. BOR

Bortípus, vagy felhasznált fajta	Kötelező jelölés*	Fakultatív jelölés
1. Fehér 2. Rosé 3. Vörös 4. Késői szüretelésű	<ul style="list-style-type: none"> • „védett eredetű bor” • Villányi DHC logó • évjárat 	<ul style="list-style-type: none"> • „védett eredetű bor” • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány” <ul style="list-style-type: none"> • „siller” • „virgin vintage” v. „első szüret”** • primőr v. újbor** <ul style="list-style-type: none"> • „barrique”** • „barrique-ban erjesztett” v. „hordóban erjesztett”** • „barrique-ban érlelt” v. „hordóban” érlelt*** <ul style="list-style-type: none"> • „szüretlen”**

5. változat

a 2019. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

			<ul style="list-style-type: none"> • „termőhelyen palackozva”^{***} • palackos kiszérelés esetén a logó feltüntetése
5. 6. 7. 8. 9.	<p>Classicus fehér Classicus rozé Classicus vörös Classicus vörös Redy^{***} Classicus késői szüretelésű</p>	<ul style="list-style-type: none"> • „Villányi classicus bor” • „védett eredetű bor” • Villányi DHC logó <ul style="list-style-type: none"> • évjárat • Classicus vörös Redy esetén a Villányi Redy logó 	<ul style="list-style-type: none"> • kisebb földrajzi egység neve^{**} • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány” <ul style="list-style-type: none"> • „siller” • „virgin vintage” v. „első szüret”^{***} <ul style="list-style-type: none"> • primőr v. újbor^{**} • „barrique”^{***} • „barrique-ban erjesztett” v. „hordóban erjesztett”^{***} • „barrique-ban érlelt” v. „hordóban” érlelt^{**} <ul style="list-style-type: none"> • „szűretlen”^{***} • „termőhelyen palackozva”^{***}
10. 11. 12.	<p>Premium fehér Premium vörös Premium késői szüretelésű</p>	<ul style="list-style-type: none"> • „Villányi premium bor” • „védett eredetű bor” • Villányi DHC logó <ul style="list-style-type: none"> • évjárat 	<ul style="list-style-type: none"> • kisebb földrajzi egység neve^{**} <ul style="list-style-type: none"> • „siller” • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány” • „virgin vintage” v. „első szüret”^{***} <ul style="list-style-type: none"> • „barrique”^{***} • „barrique-ban erjesztett” v. „hordóban erjesztett”^{***} • „barrique-ban érlelt” v. „hordóban” érlelt^{**} <ul style="list-style-type: none"> • „szűretlen”^{***} • „termőhelyen palackozva”^{***}
13.	<p>Cabernet franc fajtahasználat esetén</p>	<ul style="list-style-type: none"> • „Villányi premium bor” • „védett eredetű bor” • a főcímkén: Villányi DHC logó • Villányi franc logó a front címkén • a főcímkén: „A Villányi Franc az elegancia és a harmónia megtestesítője.” és angolnyelvű megfelelője: „Villányi Franc is the embodiment of elegance and harmony.” • A fő címkén: Villányi Borvidék Villányi Franc leírására irányító elektronikus azonosító kód. <ul style="list-style-type: none"> • évjárat 	<ul style="list-style-type: none"> • kisebb földrajzi egység neve^{**} • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány” • „virgin vintage” v. „első szüret”^{***} <ul style="list-style-type: none"> • „barrique”^{***} • „barrique-ban erjesztett” v. „hordóban erjesztett”^{***} • „barrique-ban érlelt” v. „hordóban” érlelt^{**} <ul style="list-style-type: none"> • „szűretlen”^{***} • „termőhelyen palackozva”^{***}
14.	<p>Super Premium vörös</p>	<ul style="list-style-type: none"> • „Villányi super premium bor” • „védett eredetű bor” • a főcímkén: Villányi DHC logó (kikerics) 	<ul style="list-style-type: none"> • kisebb földrajzi egység neve^{**} • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v.

5. változat

a 2019. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

		<ul style="list-style-type: none"> • Villányi franc logó a front címkén • a főcímkén: „A Villányi Franc az elegancia és a harmónia megtestesítője.” és angolnyelvű megfelelője: „Villányi Franc is the embodiment of elegance and harmony.” • A fő címkén: Villányi Borvidék Villányi Franc leírására irányító elektronikus azonosító kód. <ul style="list-style-type: none"> • évjárat 	<p>„DHC Villány”</p> <ul style="list-style-type: none"> • „virgin vintage” v. „első szüret”^{***} <ul style="list-style-type: none"> • „barrique”^{**} • „barrique-ban erjesztett” v. „hordóban erjesztett”^{***} • „barrique-ban érlelt” v. „hordóban” érlelt^{**} <ul style="list-style-type: none"> • „szűretlen”^{***} • „termőhelyen palackozva”^{***}
--	--	--	---

*a jogszabályi előírásokon túl

** az erre vonatkozó előírásoknak megfelelően

*** az egységes termék megjelenés érdekében a címke adattartalmát, formátumát és kivitelezőjét a Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa határozza meg.

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Kötelező jelölés*	Fakultatív jelölés
1.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> • „védett eredetű” • Villányi DHC logó 	<ul style="list-style-type: none"> • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány” • „blanc de blanc”^{***} • „blanc de noir”^{***} • „nyerspezsgő”^{***} • „termelői pezsgő”^{***}
2.	Rozé		

*a jogszabályi előírásokon túl

** az erre vonatkozó előírásoknak megfelelően

3. SZÉNDIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelező jelölés*	Fakultatív jelölés
1.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> • „védett eredetű” • Villányi DHC logó 	<ul style="list-style-type: none"> • „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” v. „DHC Villány”
2.	Rozé		

*a jogszabályi előírásokon túl

** az erre vonatkozó előírásoknak megfelelően

6. Villányi DHC logó

A szabályos (fektetett vagy állított négyzetlap, vagy téglalap alakú) címkék esetében a címke jobb alsó sarkába a Classicus bor, a Premium bor, a Super Premium bor, a széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor és a pezsgő jelképét, a magyar kikerics (*Colchicum hungaricum*) növényről készült 1. ábrán szereplő logót kell elhelyezni. Villányi bor esetében üvepalackos kiszerezésű termék címkéjén a logó feltüntethető az alábbi előírások szerint.

A logó külső kettős körében foglal helyet a „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” kifejezés. Szabálytalan formájú (tépett alsó szélű, romboid, sarkára állított négyszög alakú, ovális stb.) címke esetén a logót a címke formájától függően, de annak alsó harmadában

kell elhelyezni. A logót az adott címkével harmonizáltan (szín, betűtípus használata) kell elkészíteni és elhelyezni. A logó grafikai megjelenése legalább 2,0 cm, legfeljebb 3,0 cm átmérőjű lehet.



1. ábra: Villányi DHC logó

7. Villányi Redy logó

Classicus vörös Redy bor esetén kötelező a 2. ábra szerinti logó használata a címkén.



2. ábra: Villányi Redy logó

8. Villányi franc logó

Premium és Super Premium Cabernet franc borok esetén kötelező a 3. ábra szerinti logó használata a front címkén. A logó grafikai megjelenése legalább 2,0 cm legfeljebb 3,0 cm átmérőjű lehet, amelyet a front címke jobb alsó harmadában kell elhelyezni. A főcímkén az 1. ábra szerinti Villányi DHC logót a feltüntetésére vonatkozó előírásoknak megfelelően kell elhelyezni, valamint az alábbi mondatot kell feltüntetni: a főcímkén: „A Villányi Franc az elegancia és a harmónia megtestesítője.” és angolnyelvű megfelelőjét: „Villányi Franc is the embodiment of elegance and harmony.”



3. ábra: Villányi franc logó

9. A „siller” hagyományos kifejezés feltüntetése a bortípusonként leírt vörösborkészítésre engedélyezett szőlőfajtából készült bor esetében lehetséges.

10. Az évjárat feltüntetésének szabályai: kötelező az évjárat feltüntetése Classicus, Premium, Super Premium és késői szüretelésű borok esetében, amelynek 85 %-ban meg kell egyeznie a címkén feltüntetett évjáráttal. Villányi bor, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor és pezsgő esetében az évjárat feltüntetése nem kötelező.

11. Adatszolgáltatások

Minden parcellát, amely kisebb földrajzi egység feltüntetésével (településsel vagy dűlővel) ellátott Villányi, Villányi Classicus, Premium vagy Super Premium bor szőlőjét adja, a termelő köteles azt a parcella fekvése szerint illetékes hegybírónak bejelenteni első alkalommal 2012. május 31-ig. A bejelentett parcellát mindaddig az adott kategóriaként kell kezelni, amíg a termelő másként nem nyilatkozik, ami a 2011. augusztus 1. előtt bejelentett parcellákra is vonatkozik.

12. A termékek érzékszervi bírálatát a Villányi Borvidék Borbíráló Bizottság végzi.

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:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Bor 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://portal.nebih.gov.hu/boraszati-es-alkoholos-italok-igazgatosag>

(2) 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:

- 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: HEGYIR és VINGIS alapján		a parcella fekvése szerint illetékes hegyközség
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	a pince helye szerint illetékes hegyközség
II. Évjaratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés, szőlő származási bizonyítvány kérelem; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség

5. változat,

a 2019. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

			hegybírója
III. Forgalmi hozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> • Hegybíró jelenlétében történő mintavétel vagy hegybíró vagy a borvidéki tanács titkára által hitelesített minta 	<ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója vagy a Villányi Borvidék Hegyközségi Tanács titkára
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Villányi Borbíráló Bizottság
Minőségi tanúsítvány	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége • Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróba szerű helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, Forgalmihozatali engedély borszármazási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzés • Próbaszámlálás 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv • Analitikai minősítés jegyzőkönyv 	<ul style="list-style-type: none"> • Villányi Borbíráló Bizottság

A Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa az ellenőrzési feladatok ellátását a borvidék rendtartásban szabályozza.