

Az  
**ETYEKI PEZSGŐ**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**eredeti változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre  
alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

I. NÉV .....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA .....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	4
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET .....	5
V. MAXIMÁLIS HOZAM .....	6
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	7
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	8
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK .....	10
IX. ELLENŐRZÉS.....	12
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	13

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Etyeki Hegyközség

cím: 2091 Etyek, Alcsúti út 1.

e-mail cím: etyek@etyekbudaiborvidek.hu

## I. NÉV

Etyeki Pezsgő  
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

**II. A BOROK LEÍRÁSA****TERMÉKKATEGÓRIA: PEZSGŐ**

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

**a) Analitikai előírások**

	<b>Bortípus</b>	<b>Minimális összes alkoholtartalom [%vol]</b>	<b>Összes savtartalom [g/l]</b>	<b>Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]</b>	<b>Maximális tényleges alkoholtartalom [%vol]</b>	<b>Maximális illósav-tartalom [g/l]</b>	<b>Maximális összes cukortartalom [g/l]</b>
1.	Fehér	10	6-10	10	13	1,08	12
2.	Rozé	10	6-10	10	13	1,08	12

Maximális összes kénessavtartalom a hatályos jogszabályok szerint.

**b) Érzékszervi jellemzők**

	<b>Bortípus</b>	<b>Érzékszervi jellemzők</b>
1.	Fehér	Színe a halványzöldtől a szalmasárgán keresztül az aransárgáig terjedhet, minden esetben világos, kristályos csillogású. Ízében a hosszabb ideig tartó palackos erjesztés miatt élesztős jegyek, vajasság, kekszes, kenyérhéjas, jelleg jelenik meg. A neutrális fajták használata miatt az intenzív gyümölcsösség kevésbé jellemzi, mint a szép tercier aromák. Az érett savstruktúra dominál, savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző. Az etyei fehér pezsgőkre egyedien jellemző az illat és ízkomplexitás, a lendületes savtartalom, mely a palackos érlelés következtében minden esetben bársonyos apró szerkezetű buborékokkal társul.
2.	Rozé	Az etyei rozé pezsgők színanyag mennyisége bár nem magas, de mindig élénk lazac- és hagymahéj színűek, csillogó, bíboros árnyalattal. Az etyei rozé pezsgők illatában a piros bogyós gyümölcsökre (cseresznye, meggy) jellemző visszafogott gyümölcsösség jelenik meg, mely az ízben is folytatódik. Magas, de érett savak jellemzőek ízében, amelyben a fanyarság, kesernyesség semmilyen módon sem jelenik meg. Ugyanúgy, mint a fehér párja esetében itt is fontos jellemzők a tercier aromák, melyek a palackos érlelés következtében jelennek meg. Vajasság, kekszes, kenyérhéjas illatvilág, élesztős behatással, mely az ízében is tovább kíséri a kortyot. Finom, bársonyos buborék struktúra jellemzi.

**eredeti változat,**

a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

**III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK****A. BOR- ÉS PEZSGŐKÉSZÍTÉS**

	<b>Bortípus</b>	<b>Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások</b>	<b>Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)</b>
1.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Palackos erjesztés</li> <li>– legalább 24 hónap palackos érlelés</li> </ul>	Nincs
2.	Rozé	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Palackos erjesztés</li> <li>– legalább 24 hónap palackos érlelés</li> </ul>	Nincs

**B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI**

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:
  - a) 2010. augusztus 1. előtt telepített ültetvény esetén bármilyen, korábban engedélyezett művelésmód engedélyezett
  - b) 2010. augusztus 1-je után létesített ültetvény esetén
    - i. ernyő,
    - ii. alacsony, közép magas vagy magaskordon,
    - iii. Guyot
2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.
  - a. 2010. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén: bármilyen.
  - b. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén: legalább 3300 tőke/ha.
  - c. A tőkehiány legfeljebb 20%, melyet 2023. március 31-ig pótolni kell.
3. A szüret módja: kézi vagy gépi
4. A szőlő minősége (minimális cukortartalom természetes alkoholtartalomban kifejezve): 10 % vol (16,2 °MM).

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

Etyek település szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába tartozó területei.

## **V. MAXIMÁLIS HOZAM**

Tőként legfeljebb 2 kg szőlő, de hektáronként összesen legfeljebb 9 t szőlő vagy 63 hl seprős újbor.

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett szőlőfajta</b>
1.	Fehér	Chardonnay, Pinot blanc, Szürkebarát, Pinot noir
2.	Rozé	Chardonnay, Pinot blanc, Szürkebarát, Pinot noir

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

#### a) Természeti és kulturális tényezők

A termőterület a szőlőtermesztés északi részén, a 47. szélességi fokon helyezkedik el. Talaját tekintve Etyek meghatározó talajtípusa a magas mésztartalmú barna erdőtalaj, mely többségében mészkő alapon alakult ki.

Etyek 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 klímájának fontos vonása, hogy folyamatos széljárás jellemzi, az uralkodó szélirány az észak-nyugati szél, mely mindig hűvös légtömegeket szállít.

#### b) Emberi tényezők

A pezsgőgyártás kultúrájának kialakulása a XIX. század végére tehető, melynek központja Etyek. A pezsgőgyártás története szorosan összekapcsolódik Törley József pezsgőgyáros nevével, aki a XIX. század második felében az itt felvásárolt területeire alapozva, 1882-ben telepítette champagne-i pezsgőgyárát a közeli Budafokra. Felismerte, hogy az etyeki szőlőkből kitűnő pezsgő alapbort készíthet és a budafoki (promontoriumi) pincék alkalmasságát a pezsgő előállítására. Ezt követően az 1910-es évek elején már 2 millió palack pezsgő készült a helyi alapborokból.

A második világháborút követően a Hungarovin budafoki pincészete vált a pezsgőkészítés központjává, melyet jogutódja, a Törley Pezsgőpincészet visz tovább szőlőtermesztési technológiáját célzottan a pezsgőgyártás minőségi követelményeihez igazítva.

Az ezredfordulót követően egyre több etyeki bortermelő elevenítette fel a pezsgőkészítés hagyományát, összefogásuk eredményeképpen úgy döntöttek, hogy közös szakmai munkájukkal meghatározzák Etyek csúcsterméke, az Etyeki Pezsgő fogalmát. A többéves aktív szakmai munka gyümölcsként alakult ki a felhasználható fajták szűkebb köre (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc), valamint a szőlőtermelés és a pezsgőkészítés átlagosnál jóval szigorúbb, magas minőséget biztosító szabályrendszere.

### 2. A borok leírása

Az Etyeken szüretelt szőlőkből készült alapborokra az illatok közepes intenzitása mellett jellemző (mind illatában mind ízben) az elegáns gyümölcsösség, ízükben pedig a gerincet adó savtartalom. Ez utóbbi komoly érlelési potenciált ad az Etyeki Pezsgőnek. Az előírt legalább 24 hónapos érlelés során az elsődleges gyümölcs jegyek átalakulnak, megjelennek az érlelésből adódó jegyek. Az érlelés következtében illatában és ízében is fellelhetőek a kekszes, pörkölt, kenyérhéjas jegyek, melyet bársonyos buborékok és harmonikus savak egészítenek ki.

### 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

Évtizedek alatt az etyeki termelőknek az a megállapítása alakult ki, hogy egy magas minőségű pezsgő érlelhetőségéhez minden hibától mentes, egészséges, ép fűtökre és nemzetközi fajtatulajdonságokkal bíró fajtákra van szükség. Az etyeki fehér és rozé pezsgők minőségét a termőhelyből származó adottságokon túl az érlelési idő is jelentősen befolyásolja.



Ilyen nemzetközi szőlőfajta többek között a régóta meghonosodott Chardonnay vagy Pinot noir is, de megtalálható Etyeken mind a Szürkebarát, más néven Pinot gris, mind pedig a szintén nemzetközi reputációval bíró Pinot blanc is.

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

A magas minőségű pezsgőknek az Etyeken mészkőből épült érlelő pincék biztosította alacsony hőmérsékletnek és páradús levegőnek köszönhetően az érlelés alatt nem csak a minőségi pezsgőkre jellemző kekszes illatok és krémes zamatok alakulnak ki, hanem az etyei pezsgők még érlelt állapotukban sem veszítik el a szőlőfajta karakterüket. Így ízben bár zamatuk az érleltség jeleit mutatja, de egyben fellelhető bennük egy a fehér húsú gyümölcsökre jellemző zamatosság is.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű” kifejezés.
- b) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- c) 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.
- d) Jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések: „Blanc de blanc” (csak fehér), „Blanc de noir” (csak fehér), Nyerspezsgő, Palackban erjesztett, Termelői pezsgő, Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionnelle).

### 2. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:

- a) eredetazonosság: 100%
- b) feltüntethető dűlő nevek: Anna-hegy, Árok-dűlő, Báthori-dűlő, Diófa-árok, Herceg-földek, István-hegy, Káptalan-földek, Kókaloda-dűlő, Köpeny-dűlő, Orbán, Öreg-hegy, Páskom, Pince-dűlő, Sánc, Sándor-dűlő, Sós-kúti úti dűlő, Szári-dűlő, Szép-völgy, Tóra dűlő, Új-hegy, Uri-dűlő, Váli úti dűlő, Vérti-határ-dűlő, Vérti úti dűlő, Vérti-szőlők, Zámori úti dűlő, Zsámbéki úti dűlő

### 3. A kiserelésre vonatkozó szabályok

Csak üvegből készült nyomásálló pezsgőspalackba töltve hozható forgalomba. Kizárólag parafadugóval, fémkosárral zárható le.

### 4. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése:

Az Etyeki Pezsgők érzékszervi minősítését az Etyeki Pezsgő Bíráló Bizottság végzi.

### 5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
  - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
  - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
  - iii) helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
  - iv) pincekönyv;
  - v) a szőlőterület, illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által a termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- b) Termelési szándék bejelentése: az Etyeki Pezsgő oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék előállítását – beleértve a szőlő alapanyag termelést is – július 31-ig (2020-ban augusztus 15-ig) köteles a területileg illetékes hegyközségnél bejelenteni. Ez a bejelentés visszavonásig érvényes. Etyeki Pezsgő készítése csak saját előállításban lehetséges (palackba töltés, erjesztés, érlelés).

### 6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

#### eredeti változat,

a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Etyeki Pezsgő előállítása a IV. fejezetben meghatározott településen túl az alábbi településeken lehetséges: Alcsútdoboz-Göböljárás, Budapest XXII. kerület-Budafok, Kajászó, Vál.

## **IX. ELLENŐRZÉS**

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

### 2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Etyeki Hegyközség
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>HEGYÍR,</li> </ul> </li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Etyeki Hegyközség
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>HEGYÍR,</li> </ul> </li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Etyeki Hegyközség
<b>II. Évjaratfüggő elemek</b>			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Etyeki Hegyközség
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Etyeki Hegyközség
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Etyeki Hegyközség
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Etyeki Hegyközség
<b>II/2 A pezsgő eredetének igazolása</b>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró

**eredeti változat,**

a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró  Hegybíró
<b>A pezsgő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<i>III/1 A pezsgő eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró  Etyeki Hegyközség
<b>A pezsgő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
<i>III/2 Forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mintavétel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>	Etyeki Hegyközség
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> </ul>	Etyeki Pezsgő Bíráló Bizottság
Minőség-tanúsító védjegy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba hozatali engedély és tétel mennyisége</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély, borszármazási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Etyeki Hegyközség
A fogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzés</li> <li>• Próbavásárlás</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> <li>• Analitikai minősítés jegyzőkönyv</li> </ul>	Etyeki Hegyközség