A

**SOPRON**

oltalom alatt álló eredetmegjelölés

termékleírása

**7.a változat,**

amely a 2024. augusztus 1. és 2025. július 31. között szüretelt szőlőből készült és 2025. január 1. előtt forgalomba hozott borászati termékekre alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

[I. NÉV 2](#_Toc175835434)

[II. A BOROK LEÍRÁSA 3](#_Toc175835435)

[III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK 7](#_Toc175835436)

[IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET 10](#_Toc175835437)

[V. MAXIMÁLIS HOZAM 11](#_Toc175835438)

[VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK 12](#_Toc175835439)

[VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL 14](#_Toc175835440)

[VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK 18](#_Toc175835441)

[IX. ELLENŐRZÉS 22](#_Toc175835442)

[X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE 25](#_Toc175835443)

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Soproni Borvidék Hegyközsége

cím: 9400. Sopron, Lackner K. út 48. I/17

e-mail cím: sopron@soproniborvidek.hu

# **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 „Classic”
6. Prémium fehér
7. Prémium vörös

**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 „Classic” | 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 |
|  |  |  |  |  |  |
| Maximális összes kénessav tartalom, a maximális szabad kénessav tartalom és az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerintA késői szüret, töppedt szőlőből készült és jégbor esetében a maximális illósav tartalom (gr/liter) a bortörvényben előírtak 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 rózsa, 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 vörösségFriss 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 | Illataromáit 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 sötétek, ízükben a meggy-cseresznye és néha aszalt gyümölcs érezhető, a hordós érlelés hatására vaníliás és csokoládés, ez az illatukban is fellelhető. A köves termőhelyeken termett borok sokszor ásványosak. |
| 6. | Prémium fehér | Halvány, zöldessárga, friss, esetenként szénsavas reduktív és nem másodlagos ízekkel rendelkező vagy szalmasárga - aranysárga 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 vörösségFriss 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 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. |
| 8. | Prémium kékfrankos | Sopron elsőszámú bora, amelynek érzékszervi értéke a klasszikus vörös borokat is képes felülmúlni. Illataromáit fűszeres, némely esetben a pörkölési aromákban dúskáló, 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 cserzőanyag megjelenési formája, a bor textúrája, gyümölcsössége teszi összetéveszthetetlenné más, kifejezetten tanninhangsúlyos fajták boraival. A bor eltarthatósága rendkívül jó, 6 – 8 év után is élvezhető.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 termett borok sokszor ásványosak. |

**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**

1. színe: hibátlan, a jelzett (fehér, rozé, vörös) színnek megfelelő,
2. tisztasága: tükrös, átlátszó, üledékmentes,
3. illata: egészséges, tiszta, az elnevezésre jellemző,
4. íze és zamata: egészséges, tiszta, az elnevezésnek megfelelő,
5. 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 aranysárgáig 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 „Classic” | minimum 4 nap héjon erjesztés85%-ban Kékfrankos szőlőfajta használandó |  |
| 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) |
|  |  |  |  |

**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 | nincs |

**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:
	1. 2010. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: bármilyen
	2. 2010. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében:
		1. ernyőművelés,
		2. bakművelés,
		3. alacsony kordon,
		4. középmagas kordon,
		5. magas kordon,
		6. soproni szálvesszős,
		7. sylvoz
		8. Moser
		9. Guyot
2. Ültetvénysűrűség:
	1. 2010. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: bármilyen
	2. 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 hegyközség a termelők és felvásárlók képviselőivel egyeztetve dönt a szüret kezdetéről. A szüret időpontját a hegyközség hirdetmény útján, és honlapján teszi 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 „Classic” | 14,9 | 9,0 |
| 6. | Prémium fehér | 19 | 12,08 |
| 7. | Prémium vörös | 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. 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, Csepreg, Felsőcsatár, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Lukácsháza, Nagycenk, Sopron, Vaskeresztes települések

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

**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 „Classic” | 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 |

**2. PEZSGŐ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **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 pirosveltelini, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Piros veltelíni, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Sárga muskotály, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zengő, Zenit, Zöld veltelíni |
| 2. | Rozé | Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt |
| 3. | Siller | Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, DornfelderKadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt, |
| 3. | Vörös | Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina,Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt |
| 4. | Kékfrankos „Classic” | Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina,Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt |
| 5. | Prémium fehér | Chardonnay, Furmint, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Leányka, Pinot blanc, Sauvignon blanc, Sárga *Muskotály*, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni, |
| 6. | Prémium vörös | Blauburger, Cabernet Franc, Cabernet sauvignon, Dornfelder, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt |
|  |  |  |

**2. PEZSGŐ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Bortípus** | **Engedélyezett szőlőfajta** |
| 1. | Fehér | Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelini, Pinot blanc, Pinot Noir, Rajnai rizling, Sauvignon, Sárga muskotály, Tramini, Zenit, Zöld veltelini |
|  |  |  |
| 2. | Rozé | , Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelini, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Piros veltelini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Sárga muskotály, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zengő, Zenit, Zöld veltelini, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina , Dornfelder, Kadarka,Kékfrankos, Merlot,Néró, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, 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 | Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Domina, Dornfelder Ezerfürtű, , Furmint, Generosa, Irsai Olivér, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Korai piros veltelini,Leányka, Merlot, Nektár ,Néró, Pinot noir, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Prios veltelini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Sárga muskotály, Semmelion, Syrah Szürkebarát, Tannat, Turán, Tramini, Vioginer Zweigelt, Zengő, Zenit, Zöld veltelini, ,  |
| 2. | Rozé | Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Domina, Dornfelder,Ezerfürtű, Furmint, Generosa, Irsai Olivér, Kadarka,, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Korai piros veltelini, Leányka, Merlot, Néró,, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pinot noir, Piros veltelini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Sárga muskotály, Semillon, , Syrah Szürkebarát, Tannat, Tramini, Turán, Viognier, Zengő, Zenit, Zöld veltelini, 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 találhatók a szőlők. Az ültetvények 150 és 400 m magasan a tengerszint felett helyezkednek el.

A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatók löszös, sőt erősen kötött agyagtalajok is. Magas a köves területek aránya, ahol pala, mészkő, kalcit illetve kvarcit található. A borvidék klímájára jelentős befolyásolással bír a Fertő-tó. Kiegyenlített, nem túl hideg tél és mérsékelten meleg nyár valamint az általában szép hosszú ősz biztosítják 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 párásodás aszúsodást segít elő. Évi napos órák száma 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.

b) Emberi tényezők:

A terület kedvező fekvésének köszönhetően Magyarország egyik legrégibb történelmi hagyományokkal rendelkező bortermő vidéke. Régészeti feltárások alapján bizonyított, hogy Ie. 300-ban a kelták idejében is szőlőtermelés folyt már e vidéken. A Rómaiak, majd a kora középkorban is jelentős volt a bortermelés és kereskedelem. A vidék felemelkedése, polgári jómódja is nagyrészt ennek köszönhető. A város németajkú szőlőtermeléssel foglalkozó polgárai -akiket poncichtereknek hívtak - fontos és jelentős szerepet játszottak a város életében. Írásos források alapján már a XVI. században is készültek a bécsi és budai udvarokban igen nagyra értékelt aszúborok.

Napjainkban is fontos szerepet játszik a bor, különösen az idegenforgalomban és a borturizmusban. Jelentős a szőlőtermelésben, borászatban tevékenykedők száma, akik komoly részt vállalnak környezetük szépségeinek megőrzésében. Nem elhanyagolható a szerepük a környezet egészséges megtartásában, a fenntartható fejlődés megvalósításában. A térség jelentős része a Fertő- Neusiedler See kultúrtájként világörökségi terület.

**2. A borok leírása:**

A terület alkalmas mind száraz és édes fehér-, könnyed rozé-, valamint könnyed és testes vörösborok készítésére. A szőlő jól beérik.

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 botrytiszes jelleget hordoznak.

**3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:**

A soproni bor minősége és jellemzői a jelen termékleírásban meghatározott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetőek (terroir).

A soproni borok jellegét nagyban meghatározza az Alpok közelsége, a Fertő tó hőkiegyenlítő hatása, a változatos talajképző alapkőzet és a többi dunántúli területnél hűvösebb, de kiegyensúlyozottabb klíma, amelyre jellemzőek a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti jelentősebb különbségek.

A termőterület alkalmas a könnyű testű, friss, üde savakkal rendelkező, gyümölcsös (friss és aszalt gyümölcsök is: meggy, cseresznye, fekete ribizli, vadszeder) ízvilágú borok mellett az elegáns, hosszú lecsengésű, jól érlelhető fehér és vörösborok készítésére is. A hűvös klíma, az alapkőzet jellege biztosítja a borok gerincét alkotó savat, míg a prémium kategóriában a késői szüreti időpont az ízgazdagságot. Az alapkőzetből adódó mineralitás valamennyi borra jellemző. Az édes borok bizonyos évjáratokban botrytiszes jelleget hordoznak.

A soproni borok jellemzőit meghatározza a vidékre jellemző három éghajlati hatás találkozása. A szubalpin-szubatlanti éghajlat, az Alpok hatása biztosítja a megfelelő mennyiségű csapadékot, a mérsékelt teleket, valamint a vegetáció során a hűvös éjszakák által segít megőrizni a harmonikus savtartalmat. Szintén ez a klimatikus hatás érvényesül a vaskeresztesi körzetben is.

A Fertő- tó hőkiegyenlítő hatása a part menti fekvésekben szubmediterrán viszonyokat teremt, mely a vegetációs idő hosszúságában, a hőösszegekben is megnyilvánul. A tó medencéjében kialakuló páraviszonyok ideális feltételeket biztosítanak botrytiszes borok készítéséhez is.

A domborzati viszonyok eltérőek a különböző területeken. A Fertő- tó közvetlen közelében található területek alja alig van magasabban a tó szintjénél (115 m) még a dombtetőkig felkúszó szőlők ennél mintegy 100 méterrel magasabban helyezkednek el. A Soproni- medence túlfelén pedig az Alpokalja lankáin találhatóak a szőlőterületek 200 méter körüli tengerszint feletti magasságban. A térség déli területein a Vas-hegy 400 méteres csúcsa alatt elhelyezkedő domboldalon folyik a szőlőtermesztés. A domborzati viszonyok ugyancsak a feszes szerkezetű, jó savú és elegáns borok termelését segítik elő.

A soproni borok sajátossága szempontjából szerepe van a talajnak, elsősorban azt meghatározó alapkőzetnek. A Soproni-hegység talaját a földtörténeti ókorban keletkezett kristályos gneisz és csillámpala alkotja, amelyet miocén kavics, agyag, mállott mészkő és homokkő fed. A későbbi korokban ezekre a rétegekre löszös vályogtalaj és humuszban gazdag barna erdőtalaj rakódott. Ez nagyban hozzájárul ahhoz, hogy feszes savszerkezetű borok születhessenek. A köves területeken termett szőlőből készült borokban meghatározó jegy az ásványosság, érlelt borok esetén a vajas textúra.

Az éghajlati körülmények, valamint a fogyasztói preferenciák az elmúlt évszázadokban többször átstruktúrálták a fajtaszerkezetet. A filoxéravész előtti időkben a területen döntően késői szüretelésű fehérborokat, illetve siller borokat állított elő, a XIX. század végétől a Kékfrankos lett a térség fő fajtája. A hagyományos veltelini fajtakör mellet számos fajta lelt itt új hazára az elmúlt évszázad során, melyek egyedi karakterű, jó minőségű borokat adnak.

**B. PEZSGŐ**

**1. A körülhatárolt terület bemutatása**

a) Természeti és kulturális tényezők:

A VII. A. 1. a. pontban leírtakkal egyező.

b) Emberi tényezők:

Az első világháborút megelőzően a térség akkori tágabb területén (Sopron- Pozsony- Ruszt) számos helyen készültek és készülnek most is kiváló minőségű pezsgők, melyek a monarchia minden szegletébe eljutottak, de különösképpen a bécsi fogyasztók körében voltak igen kedveltek.

A termék sikere az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának, és ismertségének köszönhető. A soproni 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 soproni pezsgők közös jellemzője gyümölcsös illat és zamatgazdagság, ízére az érettség és több évi érlelés után a komplexitás Íze palackos erjesztés és érlelés esetén kiegészülhet az autolízisre jellemző másodlagos aromajegyekkel. Illata az elnevezésre jellemző, gyöngyözése finom és tartós.

**3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:**

A természeti környezet az Alpok nyúlványai és a Kisalföld találkozása, 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 meszes alapkőzetek, a hűvösebb nyárvégi, őszi reggelek kiválóan alkalmas körülményeket teremtenek a pezsgő alapborainak elkészítéséhez.

**C. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor**

**1. A körülhatárolt terület bemutatása**

a) Természeti és kulturális tényezők:

A VII. A. 1. a. ponban leírtakkal egyező.

b) Emberi tényezők:

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

A termék minőségét a terület 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 komplex 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 terület 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 termeszthető. A talaj, a klíma és a fajta együtt eredményezi a már említett üde, elegáns savtartalom kialakulását.

**VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK**

1. **Jelölési szabályok:**
	1. Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű” kifejezéssel
	2. Jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, szabályozottan használható kifejezések:

**A. BOR**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Borászati termék | Első szüret/ Virgin vintage | Primőr/ újbor | Szűretlen | Töppedt szőlőből készült | Muzeális bor | Küvé/ Cuveé/ Házasítás |  |   | Száraz, félszáraz, édes, félédes | Késői szüret |
| Fehér | + | + | + | - | - | + | - | - | + | - |
| Rozé | + | + | + | - | - | + | - | - | + | - |
| Siller | + | + | + | - | - | + | - | - | + | - |
| Vörös | + | + | + | - | - | + | - | - | + | - |
| Kékfrankos „Classic” | + | + | + | - | + | - | - | - | + | - |
| Prémium fehér | + | - | + | + | + | + | + |  | + | + |
| Prémium Vörös | + | - | + | - | + | + | - | - | + | - |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**B. PEZSGŐ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Borászati termék*** |  | *Cuveé/ küvé* | *Palackban erjesztett* | *Nyerspezsgő* | *Crémant* | *blanc de blanc* | *blanc de noir* |
| *Fehér* | *+* | *+* | *+* | *+* | *+* | *+* | *+* |
| *Rozé* | *+* | *+* | *+* | *+* | *+* | *-* | *-* |
| *Vörös* | *-* | *-* | *+* | *-* | *-* | *+* | *-* |

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

**C. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Borászati termék*** | *Első szüret* | *Újbor-primőr* | *Cuveé-küvé* | *Száraz, félszáraz, félédes, édes* |
| *Fehér* | *+* | *+* | *+* | *+* |
| *Rozé* | *+* | *+* | *+* | *+* |

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

* 1. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük különös szabályai:
		1. A lehatárolt termőhelyet alkotó települések nevei (IV. pontban szereplő települések) neve bármely terméken feltüntethető.
		2. A Kékfrankos Classic és a Prémium fehér borok címkéjén az alábbi dűlőnevek tüntethetők fel:
			1. Sopron: Dudles, Frettner, Hard, Harmler, Kogl, Rothepeter, Steiner, Steiger, Weidengrund,
			2. Fertőboz: Apollónia-földek, Gradina, Uradalmi-birtok
			3. Harka: Kogl, Nap-hegy
			4. Fertőrákos: Savanyú-kút/Sauerbrunn, Új-hegy/Neuberg
			5. Fertőszentmiklós: Arany-hegy, Új-hegy, Közép-dűlő
			6. Fertőszéplak: Szentháromság
			7. Ágfalva: Pótlék-dűlő, Vasút-dűlő
			8. Vaskeresztes: Bargl, Hummerberg, Kfangen, Niederberg, Stirgrom, Waller
			9. Nagycenk: Hard
			10. Kópháza: Hard
			11. Csepreg: Bene-hegy, Hanga, Rámok,
			12. Felsőcsatár: Glavica, Vas-hegy.
		3. Prémium vörösbor készítése csak az alábbi dűlőkön termett szőlőkből készíthető és ezek kerülhetnek feltüntetésre:
			1. Sopron: Frettner, Hard, Hamler, Rothepeter, Steiner, Steiger, Weidegrund,
			2. Vaskeresztes: Bargl, Hummerberg, Kfangen, Niederberg, Stirgrom, Waller
			3. Felsőcsatár: Glavica, Vas-hegy
		4. Dűlőnév feltüntetésének további feltételei:
			1. az érintett település nevének feltüntetése kötelező,
			2. minimális eredetazonosság: 95%.
		5. A Fertő-tó menti dűlőkben termelt borok címkéin a „Fertő parti” kifejezés is feltüntethető (Steiner, Steiger, Harmler, Frettner, Rothepeter, Weidengrund, Savanyú-kút/Sauerbrunn), abban az esetben, ha a borkészítés során felhasznált szőlő legalább 85%-ban ezekből a dűlőkből származik
	2. A Kékfrankos Classic, és Prémium fehér és a Prémium vörös borok, valamint pezsgők esetében egy fajtanév feltüntetése esetén a fajtaazonosság minimális mértéke 90%.
	3. A Kékfrankos „Classic”, prémium fehér, valamint a prémium vörösborok hát vagy hascímkéjén fel kell tüntetni a soproni borvidék 1. ábrán látható logóját.



A szabályos (fektetett vagy állított négyzetlap, vagy téglalap alakú) címkék esetében a címke jobb alsó sarkába, 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 grafikai elem színében a címkével harmonizálhat. szélessége minimum 20 mm. A címkébe integrált védjegy helyettesíthető öntapadós címkével.

1. **A kiszerelésre vonatkozó szabályok:**
	1. borok pincéből vagy termelői borkimérésből végső fogyasztó részére történő értékesítés esetén bármely anyagú és kiszerelésű tárolóedény felhasználható.
	2. A prémium borokra vonatkozó előírások:

Prémium fehér és prémium vörösbor csak üveg üvegpalackban értékesíthető. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját borászati üzemben, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bortípus**  | **Címke**  | **Zárás**  | **Palack**  |
| Prémium Fehér  | Címkébe integrált, vagy felragasztott védjegy \* | Csavarzár, parafadugó, üvegdugó  | Burgundi palack min. 400 g/pal  |
| Prémium Vörös  | Címkébe integrált, vagy felragasztott védjegy \* | Csavarzár, parafadugó, üvegdugó  | Zöld burgundi palack min. 400 g/pal  |

\*: Az egységes termékmegjelenés érdekében a védjegy adattartalmát, formátumát és kivitelezőjét a Soproni Borvidék Hegyközsége határozza meg.

1. **Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági** Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága
2. **Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:**
	1. Az Osztrák Köztársaság területén található „Neusiedlersee”, „Neusiedlersee-Hügelland” , „Mittelburgenland”, Südburgenland borvidékek
	2. Győr-Moson-Sopron megye: A Soproni járás települései, valamint Bakonypéterd, Écs, Felpéc, Győr-Ménfőcsanak, Győrság, Győrszemere, Győrújbarát, Kajárpéc, Lázi, Nyalka, Nyúl, Pannonhalma, Pázmándfalu, Ravazd, Tényő;
	3. Vas megye: A Kőszegi és a Szombathelyi járás települései, valamint Borgáta, Celldömölk, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri, Bérbaltavár;
	4. Zala megye: Balatongyörök, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Rezi, Várvölgy, Vonyarcvashegy, Bak, Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Eszteregnye, Homokkomárom, Kerkateskánd, Lenti, Letenye, Magyarszerdahely, Murarátka, Muraszemenye, Nagykanizsa, Rigyác, Söjtör, Szécsi-sziget, Tormafölde, Valkonya, Zajk, Csáford, Dióskál, Egeraracsa, Galambok, Garabonc, Miháld, Nagyrada, Orosztony, Pakod, Sármellék, Szentgyörgyvár, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Zalabér, Zalakaros, Zalaszabar, Zalaszántó, Zalaszentgrót, Tekenye;
	5. Veszprém megye: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca, Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka, Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uzsa, Zalahaláp, Csabrendek, Sümeg, Sümegprága, Balatonhenye, Hegyesd, Köveskál, Mindszentkálla, Monostorapáti, Szentbékkálla;
	6. Komárom-Esztergom megye: Ászár, Bársonyos, Császár, Csép, Ete, Kerékteleki, Kisbér, Nagyigmánd, Vérteskethely, Baj, Bajót, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Kesztölc, Kocs, Lábatlan, Mocsa, 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:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 896 352

e-mail: kecskemet-elelmiszer@bacs.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 795 977

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

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 540 240

e-mail: bekescsaba.elelmiszer@bekes.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 530 480

e-mail: allategeszsegugy.miskolc@borsod.gov.hu

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 681 070

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

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 511 160

e-mail: allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 795 090

e-mail: elelmiszerlanc.gyor@gyor.gov.hu

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

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 505 813

e-mail: debrecen.elbao@hajdu.gov.hu

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

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 442

e-mail: foallatorvos.eger@heves.gov.hu

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

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 516 810

e-mail: szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.hu

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

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 513 916

e-mail: elba-tatabanya@komarom.gov.hu

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 514

e-mail: ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 236 3990

e-mail: erd-elelmiszer@pest.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 795 628

e-mail: elelmiszer@kaposvar.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 467

e-mail: nyiregyhaza@szabolcs.gov.hu

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 451 535

e-mail: bonyhad-elelmiszerlanc@tolna.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 506 847

e-mail: eba.szombathely@vas.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 550 332

e-mail: veszprem.elelmiszer@veszprem.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 549 280

e-mail: zalaegerszeg-aeu@zala.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

* A borászati termékek analitikai 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 Hegyközsége |
| Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése:(fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.) | Adminisztratív ellenőrzés:HEGYÍR,Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv | Soproni Borvidék Hegyközsége |
| Pincetechnológia | Adminisztratív ellenőrzés:HEGYÍR,Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv | Soproni Borvidék Hegyközsége |
| **II. Évjáratfüggő elemek** |
| **II-I Szőlő eredetének igazolása** |
| Potenciális terméshozam | Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés | Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv | Soproni Borvidék Hegyközsége |
| Szüret | Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésűAdminisztratív ellenőrzés | Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyvSzüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem | Soproni Borvidék Hegyközsége |
| Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése | Adminisztratív ellenőrzésKockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű | Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem;Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv | Soproni Borvidék Hegyközsége |
| 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 ellenőrzésKockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem;Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv | Soproni Borvidék Hegyközsége |
| 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 ellenőrzésKockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem;Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv | Soproni Borvidék Hegyközsége |
| Bor származását igazoló dokumentum | Borszármazási bizonyítvány | Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója |