

KÁLI TERMÉKLEÍRÁS

I. NÉV

Káli
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

bortípusok:

1. Káli bor:
 - a. Fehér
 - b. Rozé
 - c. Vörös
2. Káli Királyi bor:
 - a. Fehér
 - b. Rozé
 - c. Vörös
3. Káli Királyi Főbor

II/A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkohol- tartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkohol- tartalom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes cukor- tartalom	Maximális összes kénessav- tartalom
<i>KÁLI BOR</i>							
1.	Fehér	11,0	4,5	11,0	0,8	*	*
2.	Rozé	11,0	4,5	11,0	0,8	*	*
3.	Vörös	12,6	4,6	12,1	1,2	*	*
<i>KÁLI KIRÁLYI BOR</i>							
4.	Fehér	12,8	4,4	12,5	0,8	*	*
5.	Rozé	12,8	4,4	12,5	0,8	*	*
6.	Vörös	13,6	4,4	12,8	1,2	*	*
<i>KÁLI KIRÁLYI FŐBOR</i>							
7.	Káli Királyi Főbor	16,66	4,4	13,6	1,2	*	*

* a hatályos vonatkozó jogszabályban előírtak szerint.

II/B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
<i>KÁLI BOR</i>		
1.	Fehér	Szalmasárga, üde, a fajtára jellemző illatú, zamatú, gyümölcsösségű bor. A talaj gazdag bazanit kőzetmálladék (magas magnézium) tartalmának hatására enyhén sós karakterű, mandulás-, kesernyés lecsengéssel.
2.	Rozé	Lazacrózsa színnel rendelkező üde, a fajtára jellemző illatú, zamatú, gyümölcsösségű bor. A talaj gazdag bazanit kőzetmálladék (magas magnézium) tartalmának hatására enyhén sós karakterű, mandulás-, kesernyés lecsengéssel.
3.	Vörös	Rubint piros színű, finom bársonyosságú és üde, a fajtára jellemző illatú, zamatú, gyümölcsösségű bor. A talaj gazdag bazanit kőzetmálladék (magas magnézium) tartalmának hatására enyhén sós karakterű, mandulás-, kesernyés lecsengéssel.
<i>KÁLI KIRÁLYI BOR</i>		
4.	Fehér	A Zöld veltelini borok zöld-arany, a többi fajta aranyárga, sárga színe a teljes érettség állapotában végzett szüret és a héjon áztatás következménye. A viszonylag nagy test,

Káli termékleírás

		tüzesség (12,5 vol% feletti alkohol), határozott, de kellemesen lekerekedett savszerkezet, intenzív, az adott fajtára jellemző illatokkal. A borokat vulkáni alapkőzet és az ezen képződött talajszerkezet hatásaként kialakuló finom mineralitást jellemzi. Mindezek harmóniája a hosszú idejű érlelés eredménye.
5.	Rozé	A gyors feldolgozásnak megfelelően a viszonylag kevés finoman bársonyos cserzőanyag az érett szőlőre jellemzően lágyabb, lekerekettebb. Határozott élénkséget, intenzív illatot, zamatot, könnyedséget és finom, jól érzékelhető mineralitást mélyebb rózsaszín szín kíséri narancssárga árnyalással.
6.	Vörös	Testesek, tanninban, alkoholban gazdagok, fűszeresek, de határozott gyümölcsaromákkal. Ásványi anyag és cserzőanyag gazdagságának ellenére könnyedek. A Cabernet-k színe sötét gránátvörös, a többi fajtáé élénk rubint. A magas alkoholtartalom extrakt tartalom, az érett tanninok a hosszú idejű érlelés során finom harmóniában olvadnak össze.
<i>KÁLI KIRÁLYI FŐBOR</i>		
7.	Káli Királyi Főbor	Aranysárga színű, olajos, vajas, "tűzköves", vadvirágok illatára, mézre emlékeztető illatjegyekkel. Testes kerekéssel, és az adott évjáratnak megfelelően töppedt szőlőbogyóra, vagy aszúra jellemző zamatokkal, nagyon határozott mineralitással. Édességérzetét kellemesebbé teszi, hogy a maradék cukortartalmának nagy része gyümölcscukor. Lecsengése nagyon hosszú.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

	bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
<i>KÁLI BOR</i>			
1.	Fehér	a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni	–
2.	Rozé	a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni	–
3.	Vörös	a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni	–
<i>KÁLI KIRÁLYI BOR</i>			
4.	Fehér	– a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni – legalább egyéves érlelés	–
5.	Rozé	– a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni – legalább két szőlőfajta borát kell házasítani – legalább egyéves érlelés	–
6.	Vörös	– a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni – a sajtolás csak szakaszos üzemű sajtókkal végezhető. – legalább két szőlőfajta borát kell házasítani – legalább egyéves érlelés	–
<i>KÁLI KIRÁLYI FŐBOR</i>			
7.	Káli Királyi Főbor	– a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni – legalább kétéves érlelés	–

A szőlőművelésre vonatkozó szabályok

1. Művelésmód:

- a. A 2009. július 31. előtt telepített ültetvények esetében bármilyen.
- b. 2009. július 31. után telepített ültetvények esetében: alacsony és középmagas művelésmód. Nem lehet: magas művelésmód (a törzsmagasság min. 120 cm).

2. Tőkesűrűség

- a. A 2009. július 31. előtt telepített ültetvények esetében bármilyen
- b. A 2009. július 31. után telepített ültetvények esetében a hektáronként 4000-nél kevesebb szőlőtőkehelyet tartalmazó szőlőültetvényekben Káli védett eredetű bor nem termelhető.
- c. A tőkehiány mértéke nem haladhatja meg: 0-19 éves ültetvény esetén a 10%-os, 20-39 éves ültetvény esetén a 15%-os, 40 évnél idősebb ültetvény esetén 20%-os mértéket. Ez alól kivételt csak a hegybíró adhat azzal a feltétellel, hogy a tőkehiány mértékének megfelelő százalékkal csökkenti az adott parcellára érvényes maximális terméshozamot.

3. A szüret módja: gépi és kézi szüret is lehetséges, kivéve Káli Királyi főbornál, ahol csak a kézi szüret engedélyezett.

4. A szüret időpontjának meghatározása: a hegyközség döntése alapján.

5. A bor természetes alkoholtartalma legalább: „Káli bor” esetében 10,60 térfogatszázalék (17 °MM) fehér- és rozébor, és 12,08 térfogatszázalék (19 °MM) vörösbor esetén; „Káli Királyi bor” esetében 12,83 térfogatszázalék (20 °MM) fehér- és rozébor, ill. 13,59 térfogatszázalék (21 °MM) vörösbor esetén; „Káli Királyi Főbor” esetében pedig legalább 16,66 térfogatszázalék (25 °MM).

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Balatonhenye, Kővágóörs, Köveskál, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Salföld, Szentbékállai külterületén, a szőlő termőhelyi Kataszter I. osztályba sorolt, a FÖMI által behatárolt és névvel ellátott dűlőiben, legalább 300 kataszteri pontot elérő és legalább 130 m tengerszint feletti magasságban fekvő ökotopok területe

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	bortípus	maximális hozam
<i>KÁLI BOR</i>		
1.	Fehér	12,2 t/ha szőlő vagy 85 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	12,2 t/ha szőlő vagy 85 hl/ha seprős újbor
3.	Vörös	10 t/ha szőlő vagy 70 hl/ha seprős újbor
<i>KÁLI KIRÁLYI BOR</i>		
4.	Fehér	8 t/ha szőlő vagy 55 hl/ha seprős újbor
5.	Rozé	8 t/ha szőlő vagy 55 hl/ha seprős újbor
6.	Vörös	7,2 t/ha szőlő vagy 50 hl/ha seprős újbor
<i>KÁLI KIRÁLYI FŐBOR</i>		
7.	Káli Királyi Főbor	5 t/ha szőlő vagy 35 hl/ha seprős újbor

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	bortípus	engedélyezett szőlőfajta
<i>KÁLI BOR</i>		
1.	Fehér	Budai, Bakator, Juhfark, Cserszegi fűszeres, Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Kéknyelű, Kövérszőlő, Olasz rizling, Rajnai rizling, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Pinot blanc, Tramini, Rizlingszilváni, Rózsakő, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Kékoportó, Kadarka, Zweigelt, Syrah
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, pinot Noir, Kékoportó, Kadarka, Zweigelt, Syrah
<i>KÁLI KIRÁLYI BOR</i>		
4.	Fehér	Chardonnay, Furmint, Juhfark, Kéknyelű, Olasz rizling, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni
5.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
6.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
<i>KÁLI KIRÁLYI FŐBOR</i>		
7.	Káli Királyi Főbor	Chardonnay, Furmint, Juhfark, Kéknyelű, Olasz rizling, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A „Káli Királyi bor” és „főbor” egy kiváló természeti adottságú, nagy történelmi múltú bortermő tájékhöz szorosan kötődő magyar bortörténelmi kategória: „... virágzó bortermelése volt a vidéknek az Árpád-kori királyok alatt, midőn azon a tájékon lévő hét Kál községek minden adótól fölmentettek, de a királyi asztalra ők voltak kötelesek bort szolgáltatni...” (1888 Az Osztrák-Magyar Monarchia írásban és képen, III. kötet 451. oldal). Az innen származó borok több évszázados szünet után kerültek most újra bevezetésre, azzal a céllal, hogy e sajátos tájhoz és még élő hagyományaihoz kötődő borok – melyek korábban is már bizonyították értékeiket és helyüket a magyar borkultúrában – ezáltal újra a garantált eredettel kerüljenek forgalomba és minőségük feltételeit jogilag is rögzített előírások őrizzék.

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők

A Káli Bor eredetvédett Körzetet (röviden: Káli medencét) a hozzá szorosan kapcsolódó azonos természeti adottságú, történelmi múltú, hagyományú Monostorapátii, Henyei, Monoszlai, Salföldi medencét), külső körben északról a Magas Bakony, ezen belül keleti, északi, nyugati és – kevésbé összefüggően – déli irányból egymással szorosan érintkező dombok és kiemelkedések határolják, amelyek szélesebb völgyekkel csak déli irányból, a Balaton fele nyitottak. E dombosor révén, a környező tájtól élesen elválasztottan, egy sajátos, az egykori bazalt vulkáni tevékenység által kialakított, geológiai, geomorfológiailag egységes, kiváló bortermő tájék keletkezett. A dombok északi oldala erdő, délies kitettségű lejtői szőlőhegyek. A dombosor: (zárójelben geológiai eredetük és tengerszint feletti magasságuk): Hegyestű (vulkanikus, 336 m), Bálint-hegy (mészke és vöröshomokkő, 290 m), Kishegyestű (vulkanikus, 238 m), Fülöpi-hegy (vöröshomokkő, 276 m), Kűsöborra (vöröshomokkő, 321 m), Tepécs (vöröshomokkő, 237 m), Örsi-hegy (vöröshomokkő, 311 m), Tóti-hegy (vulkanikus, homokos, 346 m), Csobánc-várhegy (vulkanikus, homokos, 375 m), Sátormál (vulkanikus, 366 m), Ágó (vulkanikus, homokos, 198 m), Bondoró (vulkanikus, 382 m), Áldozó-tető (vulkanikus, 378m), Apáti-hegy (vulkanikus, 448 m), Táltos (vulkanikus, 302 m), Fekete-hegy (vulkanikus, dolomit, 369 m), Magyar-tető (vulkanikus 322 m), Belsőhorka (vulkanikus, mészke, 305 m), Tó-hegy (mészke, 362 m), és Hangyás-tető (mészke, 339 m), amely zárja a határoló dombok sorát a Hegyestű felé.

A dombok, emelkedések alapkőzetét a triász korban feltört bazalt, bazanit, a perm korú vöröshomokkő, mészke és a pannon-pontusi időszakos homok- és agyagmárgás sorozat alkotja. Ezt fedi be a legnagyobb kiterjedésű vulkáni komplexum. A földtani felépítés ugyan alapvetően vulkáni, de e mellett eléggé változatos is: Ezért kalciumban, káliumban, magnéziumban, vasban, foszforban, mezo- és mikroelemekben viszonylag gazdag bazaltos, bazanitos alapkőzet málladékaival az ásványi tápelemekben nagyon gazdag, magas fajhőjű – geológiaiailag úgy nevezett – „meleg” kőzet hatású – és váztafejlesztéseket hozott létre.

A bazalt és bazanitos alapkőzeten kialakult talajokon főleg fehér és rozé borokat termő szőlőfajták termelése hagyományos.

Az előbbieknél sokkal kisebb területű meszesebb (változatos mészköveken, domborzaton képződött) talajokon első sorban a vörösborokat termő szőlőfajták telepítése hagyományos.

A Káli-medencét a bortermelésnek különösen kedvező mezoklíma jellemzi. A magyar borvidékek átlagát meghaladó napsütés és hőösszeg mellett a domborzati elemek, ebben a meredek délies kitettségű lejtők, dél felé nyitott, észak felé zárt völgyek, melyekben napközben megreked a meleg, így segítve elő a cukrosodást, gyorsítva a kései szüretnél a töppedés. A nedves rétekről, legelőkről, a vízfolyásokról, a Balatonról felszálló pára pedig az aszúsodást segíti. Sajátos adottsága e terroir klímájának, hogy nyáron, majd a zsendülés végéig a nappalok magas hőmérsékletű állományklímája éjszakára érezhetően lehűl. Ez a területet körülvevő kiterjedt, összefüggő erdőségekből a Balaton felé áramló hűvösebb levegő következménye. Ezáltal, még a magasabb cukortartalmú, túlérett szőlőbogyók esetében is szembetűnően intenzív az illat és viszonylag magas a titrálható savtartalom.

Emberi tényezők

A magas minőségi igényességű bortermelés mélyen gyökerező, felettébb gazdag, folyamatosan megújuló, eleven hagyományai részben a Káli medence gazdag történelmének, részben a középkorban kialakuló helyi és megyei társadalmi szerkezetnek is a következménye:

Egyrészt a keltákat meghódító fél évezredes római uralom kulturális hatását a IX. századig, régészeti leletekben is kimutatták. A kelták, rómaiak, hunok, gótok, longobárdok, avarok, frankok békésen adták át egymásnak a hatalmat, hiszen közös vonásuk, hogy kedvelték a bort, így szükségük volt a táj bortermelő lakóira is.

Másrészt a IX. század végétől a magyar honfoglalással kezdődően mind a megyében, mind főleg a Káli medencében kialakuló sajátos társadalmi szerkezet védte, segítette a bortermelés eredetvédelmi és minőségi szemléletét és gyakorlatát.

Továbbá a XIX. század közepétől részben 1945-ig, részben 1948-ig kialakult magas igényű borkereskedelme elsősorban a helyi adottságokat hasznosító magas minőségű borok belföldi és külföldi értékesítéseit tűzte ki célul, ezért erősen preferálta a hagyományosan magas minőségű borok termelését.

Mindezekhez megfelelő alapokat teremtett a szőlőbirtokosok és a borkereskedők által is támogatott keszthelyi-, tapolcai szakmai oktatás - ebben a vincerképzés magas - színvonala is.

Jelentős hatással volt a minőségre, hogy az illetékes megyei hatóság rendelete alapján már 1752-től az itteni bortermelő települések hegyközségei egységes és szigorú szőlőhegyi rend alapján működtek, valamint 1835-ben a termőhely minőségi potenciálja és a borok fajlagos ára alapján osztályba sorolta a dűlőket. Ebben a Káli- és a Tapolcai-medencék vulkáni eredetű, délies lejtői, így a VIII/1 pontban felsorolt valamennyi dűlő, első kataszteri osztályba került.

A XIX. század közepéig a legnagyobb területű fajták a fehérborban: a Furmint (szinonim neve itt, Sziget szőlő volt), a Szagos sárfehér, a Juhfark, a Bakator voltak; a sillerhez: a Blauer wildbacher (szinonimja: Ködszőlő); a vörösben: a Csóka szőlő és a Kékburgundinak nevezett Pinot noir.

Már 1870-től erősen terjedt az Olaszrizling, a Zöldveltelini, a Szürkebarát, a Kereklevelű (szinonimája: Chardonnay, Morillon blanc), főleg a stájeri, morvaországi és nyugat magyarországi (ma Burgenland) kereskedők hatására. Figyelemre méltó, hogy a hagyományos fajtáknál a convar. pontika fajtakörök, a convar occidentalis fajtakörökkel pedig a burgundiai (Pinot és Chardonnay) és tiroli (Olaszrizling, Zöldveltelini) fajták mennyire kedvelik a Káli medencei adottságokat.

2. A borok leírása

Az itt termelt borok íz-képét a természeti adottságok által a nagy test, a tüzesség (legalább 12,5 vol% alkohol), a magas glicerin tartalom és a maradék cukor tartalom, a lekerekedett, finom, de gerinces titrálható savtartalom, továbbá a vulkáni alapkőzet és talaj, a hatására folyamatosan jelentkező finom mineralitás alakítja ki. A komplexitás, a kifinomultság, a báj és a finesz, a harmónia lehetőségeit pedig az előbbi természeti adottságokra épülő hagyományok teremtik meg. Ezek a borok még a meleg évszakokban is gyümölcsösek, intenzív illattal, aromákkal, melyek a sajátos terroir hatására további kedvező helyi sajátosságokkal egészül ki.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A vulkáni tevékenység által keletkezett dombokkal, emelkedésekkel keleti, északi, nyugati irányból zárt Káli medence és hozzá elválaszthatatlanul kapcsolódó 4 „oldal”-medence (Monostorapátii, Henyei, Monoszlói, Salföldi) különleges mezoklimáját erősen befolyásolja, hogy ez a Dunántúl közepén emelkedő tájék Európa 3 fő klímazónájának – a kontinentális, atlanti, mediterrán – találkozásánál fekszik. Kedvező hatásúak a szőlőtermelésre a medencék geomorfológiai jellemzői is. Ezt fokozza – a ritka évszakok kivételével – az őszi meleg, száraz időszakokat kialakító mediterrán anticiklon hatása is.

A szőlő vegetációjára kedvező mezoklíma és a hagyományos technológiai elemekben gazdag borkultúra mellett tovább fokozza a terroir jelleg kialakulását a vulkáni kőzetmálladékban gazdag talaj. Különösen jelentős ebben a magas magnézium és vas tartalmú olivin kristály, amely a Káli medence és a Somlói bazanit kőzet sajátossága. A szőlőnövény helyi vegetációját a zsendülés végéig éjszaka jelentősen hűti a környező erdőkből a Káli szőlőhegyeken át a Balaton felé áramló hűvös erdei levegő. Emiatt a legmelegebb évszakokban is kellő titrálható savtartalommal, határozott gyümölcsösséggel, intenzív íz-zamat világgal jellemezhetők a Káli medencei borok.

A hosszan napsütéses, úgynevezett „arany őszben” jól beérett szőlőtermés, a Káli királyi és főborok esetében részben vagy egészben (évszaki igény szerint) lezajló malolaktikus erjedés, hosszú érlelés (ebben seprőn tartás), tökéletes harmóniát teremt.

Összességében megállapítható, hogy a Káli medence bortermelési természeti potenciálja és hagyományai kivételesek.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII/1. Jelölési szabályok

- a) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” helyett használható a „védett eredetű bor” hagyományos kifejezés.
- b) A címkén az eredetmegjelölés a leghangsúlyosabb információ, minden más alárendelt ennek, így a fajtanév, a hagyományos, a korlátozottan használható és a színre vonatkozó jelölés.
- c) A szőlőfajta neve a címkén a földrajzi név után (vagy alatt) tüntethető fel.
- d) A bortípus neve a fajta vagy a földrajzi név alatt tüntethető fel.
- e) A borok címkéin feltüntethető jogszabályban szabályozott használatú kifejezések: jégbor, töppedt szőlőből készült bor, barrique-ban/[fa fajtája]hordóban, késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor, siller.
- f) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:
 - i) Feltüntethető településnevek: Balatonhenye, Köveskál, Kővágóörs, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Salföld, Szentbékáll
 - ii) Feltüntethető dűlőnevek (minden bortípus):
 - Balatonhenye: Kötye, Pirkanc, Szarkó
 - Köveskál: Csák-oldal, Horog, Mező-mál, Pellengér, Csere-kút, Fekete-hegyalja, Töltés, Vaskapu
 - Kővágóörs: Ecsér, Kamonya, Kishegyestű, Tepéc
 - Mindszentkál: Benda-oldal, Harasztos, Garan, Körtéles, Köves-hegy
 - Monostorapáti: Áldozó, Bene-hegy, Macska-domb, Öreghegy, Sátorma (Sátormál), Táltoshegy
 - Monoszló: Hegyestű, Pangyér
 - Szentbékáll: Farkas-tető, Töttös, Veléte
 - Az Áldozó és Táltoshegy (Monostorapáti) dűlőnevek csak max. 45 hl/ha-os hozam mellett készült borokon jelölhetőek
 - iii) Eredetazonosság: 100%
- g) A Káli védett eredetű borok köremlémája (használata fakultatív):



- i) A körembléma megnevezései Monotype Corsiva betűtípus 12-es betűméretével írandók az emblémára.
- ii) Az embléma színe fekete, „Káli Királyi” bor és „Káli Királyi Főbor” esetén arany.

VIII/2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok: A bor tulajdonosának írásbeli kérésére, a hegybíró által engedélyezhető az eredetvédett területen kívüli más helységeken történő palackozás is, az ellenőrizhetőség feltételeinek biztosításával.

VIII/3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága

VIII/4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

a) Bejelentések

- i) Termelési szándék bejelentése: az a termelő, aki Káli védett eredetű bort kíván előállítani, e szándékát minden év július 31-ig köteles írásban bejelenteni a hegybíróknak. A bejelentés új hegyközségi tag esetén a tevékenység megkezdésekor kötelező. A bejelentésben fel kell tüntetni az érintett szőlőültetvény: helyét (település, dűlő és helyrajzi szám), nagyságát, fajtáját, valamint a termelni kívánt bortípus nevét.
- ii) A Káli védett eredetű bor termőhelyen kívüli palackozására irányuló szándékot a palackozást megelőzően 5 munkanappal írásban be kell jelenteni a hegybíróknak. A bejelentésnek tartalmaznia kell a palackozandó bor: típusát, mennyiségét (hektoliterben) és a palackozás helyét.

b) Nyilvántartások

- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii) Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- iv) pincekönyv;
- v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
- vi) az érzékszervi minősítést végző Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottságának minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve.

VIII/5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Andocs, Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Bak, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonberény, Balatonboglár, Balatoncsicsó, Balatonederics, Balatonendréd, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatongyörök, Balatonkenese, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonrendes, Balatonszabadi, Bérbaltavár, Balatonszemes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Becsehely, Borgáta, Borszörcsök, Böhönye, Celldömölk, Csabrendek, Csáford, Csersegtomaj, Csoma, Csupak, Csörnyeföld, Csurgó, Dióskál, Doba, Dobri, Dörgicse, Egeraracsa, Eszteregnye, Felsőörs, Galambok, Garabonc, Gyenesdiás, Gyugy, Gyulakeszi, Hegyesd, Hegymagas, Hévíz-Egregy, Hollád, Homokkomárom, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Káptalantóti, Karád, Kemeneskápolna, Kerckseliget, Kerkateskánd, Kéthely, Kisapáti, Kissomlyó, Kőröshegy, Kötcse, Látrány, Lengyeltóti, Lenti, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Letenye, Lovas, Magyarszerdahely, Marcali, Mencshely, Mesteri, Miháld, Mosdós, Murarátka,

Muraszemenye, Nagyberki, Nagykanizsa, Nagyrada, Nemesgulács, Nemesvita, Óbudavár, Ordacsehi, Orosztony, Örvényes, Pakod, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfülöp, Rezi, Rigyác, Sármellék, Sáska, Somlójenő, Somlószőlős, Somlónásárhely, Somogyásámsón, Somogytúr, Somogyzsitfa, Söjtör, Sümeg, Sümegprága, Szabadi, Szécsisziget, Szentantalfa, Szentgyörgyvár, Szentjakabfa, Szigliget, Szólád, Szőlősgyörök, Tagyon, Tapolca, Tekenye, Tihany, Tormafölde, Uza, Valkonya, Várölgy, Vászoly, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Visz, Vonyarcvashegy, Zajk, Zalabér, Zalahaláp, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó, Zalaszentgrót, Zamárdi, Zánka települések területén, a Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége előzetes engedélyével

VIII/6. Mintavétel: A borok forgalomba hozatali engedélyének kiadásához szükséges mintát a Balaton-felvidéki borvidék Hegyközségének hegybírója veszi.

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 Központ Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail.: bor@mgszh.gov.hu

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

(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 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

Strukturális elemek

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik-e el	Adminisztratív ellenőrzés (HEGYÍR és VINGIS alapján)	Hegyír elektronikus adatlap	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások (fajta, sor és tőtávolság, ültetvényesítés módja, művelésmód, tám-rendszer, átmeneti intézkedések stb.)	Adminisztratív ellenőrzés (HEGYÍR alapján) - Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Pincetechnológiai	Adminisztratív ellenőrzés (HEGYÍR alapján) - Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

Évjáratfüggő elemek

Szőlő eredetének igazolása

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzés es helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szüret	Kockázatelemzés es helyszíni ellenőrzésű - Adminisztratív ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv - Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés (Szüreti jelentés és szőlő-származási bizonyítvány iránti kérelem) - Kockázatelemzés es helyszíni ellenőrzésű	Kiadott származási bizonyítvány - Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szőlőszármazási bizonyítvány	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége hegybíró

Bor eredetének igazolása

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzése (Szőlő-származási bizonyítvány)	Kiadott származási bizonyítvány	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés (Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem) - Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés	Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		- Első borszármazási bizonyítvány	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége hegybíró

Forgalomba hozatalBor eredetének igazolása

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
Bor eredetének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés	Kiadott származási	Balaton-felvidéki Borvidék

	(Első borszármazási bizonyítvány)	bizonyítvány	Hegyközsége hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés (Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem) - Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés	Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		- Borszármazási bizonyítvány	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége hegybíró

Bor forgalomba hozatali eljárás

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
Mintavétel	VIII/1. Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága szabályzata szerinti mintavétel	Mintavételi jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Organoleptikus paraméterek	Érzékszervi bírálat és minősítés	Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	VIII/2. Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	Kockázatelemzés Próbavásárlás	Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége