A

MAGYARORSZÁG - MAGYARORSZÁGI

oltalom alatt álló eredetmegjelölés / földrajzi jelzés

termékleírása

1. változat,

amely a 2026 augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Tartalomjegyzék

I. A TERMÉK ELNEVEZÉSE ..... **Hiba! A könyvjelző nem létezik.**

II. A SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT TERMÉKEK KATEGÓRIÁI ÉS BORTÍPUSOK 3

III. A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ TÍPUSA 3

IV. A BOR/BOROK LEÍRÁSA 3

V. KÖRÜLHATÁROLT FÖLDRAJZI TERÜLET 7

VI. FELHASZNÁLHATÓ SZŐLŐFAJTA VAGY -FAJTÁK 8

VII. HEKTÁRONKÉNTI LEGNAGYOBB TERMÉSHOZAM 12

VIII. KÖTELEZŐ ÉS TILTOTT SZŐLŐTERMESZTÉSI ÉS BORKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOK 12

IX. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL 13

X. TOVÁBBI ELŐÍRÁSOK 14

XI. FENNTARTHATÓ GYAKORLATOK* 16

XII. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE 17

I. NÉV

MAGYARORSZÁG - MAGYARORSZÁGI
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés

II. A SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT TERMÉKEK KATEGÓRIÁI ÉS BORTÍPUSOK

1. Bor
2. Pezsgő
3. Gyöngyözőbor
4. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

III. A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ TÍPUSA

☐ oltalom alatt álló eredetmegjelölés
☒ oltalom alatt álló földrajzi jelzés

IV. A BOR/BOROK LEÍRÁSA

[Az eredetmegjelölés tekintetében a főbb analitikai és érzékszervi jellemzők; a földrajzi jelzés tekintetében a főbb analitikai jellemzők, valamint az érzékszervi jellemzőik értékelése vagy feltüntetése. Az adatokat mindig termékkategóriánként és bortípusonként megjelenítve kell megadni.]

1. BOR

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Tényleges alkoholtartalom maximum [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Maximális összes savtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális összes kén-dioxidtartalom [mg/l]
1.	Fehér	8*	14,5	3,5	9	1,08	200
2.	Rozé	8*	14,5	3,5	9	1,2	200
3.	Vörös	8*	14,5	3,5	9	1,2	150

* Kivétel: MAGYARORSZÁG / MAGYARORSZÁGI bor musttal történő édesítése esetén a tényleges alkoholtartalom minimum 4,5% lehet.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Zöldessárgától az aranysárga színvilágig változó színű, könnyed fehérbor, közepes illatintenzitással és lekerekedett savakkal.
2.	Rozé	A lazacszíntől a világos piros színig terjedő, közepes illatintenzitású rozébor lekerekedett savakkal
3.	Vörös	Színe a vöröstől a rubinvörös színig terjed. Gyümölcsös illatú vörösbor közepes tannintartalommal, lekerekedett, harmonikus savakkal.

2. PEZSGŐ

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Tényleges alkoholtartalom maximum [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Minimális szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	Fehér	9	14,5	4,0 -10,0	1,08	3 bar
2.	Rozé	9	14,5	4,0 -10,0	1,2	3 bar
3.	Vörös	9	14,5	4,0 -10,0	1,2	3 bar

Maximális kénessav tartalom és maximális összes cukortartalom a hatályos jogszabályoknak megfelelően.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe az ezüstös halvány sárgától az aranysárga színig terjedhet. Illata a szőlőre jellemző gyümölcsös, friss. Ízben az érett savstruktúra dominál, savai stílusára a frissesség, ropogósság és gyümölcsösség jellemző
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a csillogó, bíboros árnyalatig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. Illatában a piros bogyós gyümölcsökre jellemző intenzív gyümölcsösség jelenik meg, mely az ízben is folytatódik
3.	Vörös	Színe erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek jellemzőek. Ízben az érett savstruktúra mellett bársonyos ízzel, gyümölcsaromákkal rendelkezik.

3. GYÖNGYÖZŐBOR

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Tényleges alkoholtartalom maximum [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	Fehér	9	14,5	4,0 -10,0	1,08	1-2,5 bar
2.	Rozé	9	14,5	4,0 -10,0	1,2	1-2,5 bar
3.	Vörös	9	14,5	4,0 -10,0	1,2	1-2,5 bar

Maximális kénessav tartalom és maximális összes cukortartalom a hatályos jogszabályoknak megfelelően

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a zöldes fehértől az aranysárga színvilágig terjedő, fajtagazdagsága miatt üde, gyümölcsös illatú, elegáns savtartalmú. Ízében a gyümölcsös jegyek mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, mégis komplexebb, a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg
2.	Rozé	Színe a halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Illata elegáns (szeder, málna) illatra emlékeztető. Ízében a gyümölcsösség mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. Üdeségét az érett savak biztosítják
3.	Vörös	Színe erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű tónusú. Illatában és bársonyos ízében egyaránt megtalálhatók a gyümölcs- és a fűszeres aromák, savai érett elegáns tanninokkal társulnak. A zárt erjesztés következtében komplexebb, a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg.

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Tényleges alkoholtartalom maximum [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	Fehér	9	14,5	4,0 -10,0	1,08	1-2,5 bar
2.	Rozé	9	14,5	4,0 -10,0	1,2	1-2,5 bar
3.	Vörös	9	14,5	4,0 -10,0	1,2	1-2,5 bar

Maximális kénessav tartalom és maximális összes cukortartalom a hatályos jogszabályoknak megfelelően.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a zöldes fehértől az aranysárga színig terjedhet, gyümölcsös (elsősorban citrus, körte, zöldalma) illatú. Ízében könnyedség, az üde savak mellett könnyed test jellemzi. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös (elsősorban cseresznye, eper) jellegű, friss, üde karakterű. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.
3.	Vörös	Színe a közepesen mély bíbortól a rubinvörös színig terjedhet, gyümölcsös (elsősorban szilva, cseresznye, meggy) jellegű, friss, üde karakterű. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.

V. KÖRÜLHATÁROLT FÖLDRAJZI TERÜLET

Magyarország területének a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó valamennyi területe.

VI. FELHASZNÁLHATÓ SZŐLŐFAJTA VAGY -FAJTÁK

1. BOR

Fehér		Rozé	Vörös
Aletta	*Leányka*	*Alibernet*	*Alibernet*
Abigél	*Mátrai muskotály*	*Alicante bouschet*	*Alicante bouschet*
Arany sárfehér	*Mézes*	*Baluer frühburgunder*	*Baluer frühburgunder*
Bacchus	*Muscaris*	*Bíborkadarka*	*Bíborkadarka*
Bianca	*Muscat ottonel*	*Blauburger*	*Blauburger*
Blauer silvaner	*Nektár*	*Blauer Frühburgunder*	*Blauer Frühburgunder*
Borsmenta	*Odysseus*	*Cabernet dorsa*	*Cabernet dorsa*
Bouvier	*Olasz rizling*	*Cabernet franc*	*Cabernet franc*
Budai	*Orpheus*	*Cabernet sauvignon*	*Cabernet sauvignon*
Cabernet franc	*Ottonel muskotály*	*Csókaszőlő*	*Csókaszőlő*
Cabernet sauvignon	*Pátria*	*Domina*	*Domina*
Castellum	*Pelso*	*Dornfelder*	*Dornfelder*
Chardonnay	*Pinot blanc*	*Dunagyöngye*	*Dunagyöngye*
Chasselas	*Pinot noir*	*Hamburgi muskotály*	*Hamburgi muskotály*
Csabagyöngye	*Pinot regina*	*Kadarka*	*Kadarka*
Cserszegi fűszeres	*Pintes*	*Kármin*	*Kármin*
Csillám	*Piros Bakator*	*Kék Bakator*	*Kék bakator*
Csomorika	*Piros veltelíni*	*Kékfrankos*	*Kékfrankos*
Donátus	*Pozsonyi fehér*	*Kékoportó*	*Kékoportó*
Ezerfürtű	*Pölöskei muskotály*	*Medina*	*Medina*
Ezerjó	*Rajnai rizling*	*Menoire*	*Menoire*
Furmint	*Refrén*	*Merlot*	*Merlot*
Generosa	*Rizlingszilváni*	*Nero*	*Nero*
Gyöngyrizling	*Rozália*	*Pannon frankos*	*Pannon frankos*
Hamburgi Muskotály	*Rózsakő*	*Pinot noir*	*Pinot noir*
Hárslevelű	*Sárfehér*	*Rubintos*	*Rubintos*
Hibernal	*Sárga muskotály*	*Sagrantino*	*Sagrantino*
Irsai Olivér	*Sauvignon*	*Syrah*	*Syrah*
Ister	*Semillon*	*Szürkebarát*	*Tannat*
Jázmin	*Solaris*	*Tannat*	*Turán*
Johanniter	*Szürkebarát*	*Turán*	*Zweigelt*
Jubileum 75	*Tramini*	*Zweigelt*	
Juhfark	*Vértes csillaga*		
Kabar	*Viktória gyöngye*		
Kadarka	*Villard blanc*		
Karát	*Viognier*		
Kékfrankos	*Vulcanus*		
Kéknyelű	*Zalagyöngye*		
Kékoportó	*Zefír*		
Kerner	*Zengő*		
Királyleányka	*Zenit*		
Korai piros veltelíni	*Zéta*		
Korona	*Zeus*		
Kövérszőlő	*Zöld szagos*		
Kövidinka	*Zöld szilváni*		
Kunleány	*Zöld veltelíni*		
Lakhegyi mézes	*Zweigelt*		
	08-3/9		

2. PEZSGŐ

Fehér		Rozé	Vörös
Aletta	*Leányka*	*Alibernet*	*Alibernet*
Abigél	*Mátrai muskotály*	*Alicante bouschet*	*Alicante bouschet*
Arany sárfehér	*Mézes*	*Baluer frühburgunder*	*Baluer frühburgunder*
Bacchus	*Muscaris*	*Bíborkadarka*	*Bíborkadarka*
Bianca	*Muscat ottonel*	*Blauburger*	*Blauburger*
Blauer silvaner	*Nektár*	*Blauer Frühburgunder*	*Blauer Frühburgunder*
Borsmenta	*Odysseus*	*Cabernet dorsa*	*Cabernet dorsa*
Bouvier	*Olasz rizling*	*Cabernet franc*	*Cabernet franc*
Budai	*Orpheus*	*Cabernet sauvignon*	*Cabernet sauvignon*
Cabernet franc	*Ottonel muskotály*	*Csókaszőlő*	*Csókaszőlő*
Cabernet sauvignon	*Pátria*	*Domina*	*Domina*
Castellum	*Pelso*	*Dornfelder*	*Dornfelder*
Chardonnay	*Pinot blanc*	*Dunagyöngye*	*Dunagyöngye*
Chasselas	*Pinot noir*	*Hamburgi muskotály*	*Hamburgi muskotály*
Csabagyöngye	*Pinot regina*	*Kadarka*	*Kadarka*
Cserszegi fűszeres	*Pintes*	*Kármin*	*Kármin*
Csillám	*Piros Bakator*	*Kék Bakator*	*Kék bakator*
Csomorika	*Piros veltelíni*	*Kékfrankos*	*Kékfrankos*
Donátus	*Pozsonyi fehér*	*Kékoportó*	*Kékoportó*
Ezerfürtű	*Pölöskei muskotály*	*Medina*	*Medina*
Ezerjó	*Rajnai rizling*	*Menoire*	*Menoire*
Furmint	*Refrén*	*Merlot*	*Merlot*
Generosa	*Rizlingszilváni*	*Nero*	*Nero*
Gyöngyrizling	*Rozália*	*Pannon frankos*	*Pannon frankos*
Hamburgi Muskotály	*Rózsakő*	*Pinot noir*	*Pinot noir*
Hárslevelű	*Sárfehér*	*Rubintos*	*Rubintos*
Hibernal	*Sárga muskotály*	*Sagrantino*	*Sagrantino*
Irsai Olivér	*Sauvignon*	*Syrah*	*Syrah*
Ister	*Semillon*	*Szürkebarát*	*Tannat*
Jázmin	*Solaris*	*Tannat*	*Turán*
Johanniter	*Szürkebarát*	*Turán*	*Zweigelt*
Jubileum 75	*Tramini*	*Zweigelt*	
Juhfark	*Vértes csillaga*		
Kabar	*Viktória gyöngye*		
Kadarka	*Villard blanc*		
Karát	*Viognier*		
Kékfrankos	*Vulcanus*		
Kéknyelű	*Zalagyöngye*		
Kékoportó	*Zefír*		
Kerner	*Zengő*		
Királyleányka	*Zenit*		
Korai piros veltelíni	*Zéta*		
Korona	*Zeus*		
Kövérszőlő	*Zöld szagos*		
Kövidinka	*Zöld szilváni*		
Kunleány	*Zöld veltelíni*		
Lakhegyi mézes	*Zweigelt*		
	08-3/9		

3. GYÖNGYÖZŐBOR

Fehér		Rozé	Vörös
Aletta	*Leányka*	*Alibernet*	*Alibernet*
Abigél	*Mátrai muskotály*	*Alicante bouschet*	*Alicante bouschet*
Arany sárfehér	*Mézes*	*Baluer frühburgunder*	*Baluer frühburgunder*
Bacchus	*Muscaris*	*Bíborkadarka*	*Bíborkadarka*
Bianca	*Muscat ottonel*	*Blauburger*	*Blauburger*
Blauer silvaner	*Nektár*	*Blauer Frühburgunder*	*Blauer Frühburgunder*
Borsmenta	*Odysseus*	*Cabernet dorsa*	*Cabernet dorsa*
Bouvier	*Olasz rizling*	*Cabernet franc*	*Cabernet franc*
Budai	*Orpheus*	*Cabernet sauvignon*	*Cabernet sauvignon*
Cabernet franc	*Ottonel muskotály*	*Csókaszőlő*	*Csókaszőlő*
Cabernet sauvignon	*Pátria*	*Domina*	*Domina*
Castellum	*Pelso*	*Dornfelder*	*Dornfelder*
Chardonnay	*Pinot blanc*	*Dunagyöngye*	*Dunagyöngye*
Chasselas	*Pinot noir*	*Hamburgi muskotály*	*Hamburgi muskotály*
Csabagyöngye	*Pinot regina*	*Kadarka*	*Kadarka*
Cserszegi fűszeres	*Pintes*	*Kármin*	*Kármin*
Csillám	*Piros Bakator*	*Kék Bakator*	*Kék bakator*
Csomorika	*Piros veltelíni*	*Kékfrankos*	*Kékfrankos*
Donátus	*Pozsonyi fehér*	*Kékoportó*	*Kékoportó*
Ezerfürtű	*Pölöskei muskotály*	*Medina*	*Medina*
Ezerjó	*Rajnai rizling*	*Menoire*	*Menoire*
Furmint	*Refrén*	*Merlot*	*Merlot*
Generosa	*Rizlingszilváni*	*Nero*	*Nero*
Gyöngyrizling	*Rozália*	*Pannon frankos*	*Pannon frankos*
Hamburgi Muskotály	*Rózsakő*	*Pinot noir*	*Pinot noir*
Hárslevelű	*Sárfehér*	*Rubintos*	*Rubintos*
Hibernal	*Sárga muskotály*	*Sagrantino*	*Sagrantino*
Irsai Olivér	*Sauvignon*	*Syrah*	*Syrah*
Ister	*Semillon*	*Szürkebarát*	*Tannat*
Jázmin	*Solaris*	*Tannat*	*Turán*
Johanniter	*Szürkebarát*	*Turán*	*Zweigelt*
Jubileum 75	*Tramini*	*Zweigelt*	
Juhfark	*Vértes csillaga*		
Kabar	*Viktória gyöngye*		
Kadarka	*Villard blanc*		
Karát	*Viognier*		
Kékfrankos	*Vulcanus*		
Kéknyelű	*Zalagyöngye*		
Kékoportó	*Zefír*		
Kerner	*Zengő*		
Királyleányka	*Zenit*		
Korai piros veltelíni	*Zéta*		
Korona	*Zeus*		
Kövérszőlő	*Zöld szagos*		
Kövidinka	*Zöld szilváni*		
Kunleány	*Zöld veltelíni*		
Lakhegyi mézes	*Zweigelt*		
	08-3/9		

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Fehér		Rozé	Vörös
Aletta	*Leányka*	*Alibernet*	*Alibernet*
Abigél	*Mátrai muskotály*	*Alicante bouschet*	*Alicante bouschet*
Arany sárfehér	*Mézes*	*Baluer frühburgunder*	*Baluer frühburgunder*
Bacchus	*Muscaris*	*Bíborkadarka*	*Bíborkadarka*
Bianca	*Muscat ottonel*	*Blauburger*	*Blauburger*
Blauer silvaner	*Nektár*	*Blauer Frühburgunder*	*Blauer Frühburgunder*
Borsmenta	*Odysseus*	*Cabernet dorsa*	*Cabernet dorsa*
Bouvier	*Olasz rizling*	*Cabernet franc*	*Cabernet franc*
Budai	*Orpheus*	*Cabernet sauvignon*	*Cabernet sauvignon*
Cabernet franc	*Ottonel muskotály*	*Csókaszőlő*	*Csókaszőlő*
Cabernet sauvignon	*Pátria*	*Domina*	*Domina*
Castellum	*Pelso*	*Dornfelder*	*Dornfelder*
Chardonnay	*Pinot blanc*	*Dunagyöngye*	*Dunagyöngye*
Chasselas	*Pinot noir*	*Hamburgi muskotály*	*Hamburgi muskotály*
Csabagyöngye	*Pinot regina*	*Kadarka*	*Kadarka*
Cserszegi fűszeres	*Pintes*	*Kármin*	*Kármin*
Csillám	*Piros Bakator*	*Kék Bakator*	*Kék bakator*
Csomorika	*Piros veltelíni*	*Kékfrankos*	*Kékfrankos*
Donátus	*Pozsonyi fehér*	*Kékoportó*	*Kékoportó*
Ezerfürtű	*Pölöskei muskotály*	*Medina*	*Medina*
Ezerjó	*Rajnai rizling*	*Menoire*	*Menoire*
Furmint	*Refrén*	*Merlot*	*Merlot*
Generosa	*Rizlingszilváni*	*Nero*	*Nero*
Gyöngyrizling	*Rozália*	*Pannon frankos*	*Pannon frankos*
Hamburgi Muskotály	*Rózsakő*	*Pinot noir*	*Pinot noir*
Hárslevelű	*Sárfehér*	*Rubintos*	*Rubintos*
Hibernal	*Sárga muskotály*	*Sagrantino*	*Sagrantino*
Irsai Olivér	*Sauvignon*	*Syrah*	*Syrah*
Ister	*Semillon*	*Szürkebarát*	*Tannat*
Jázmin	*Solaris*	*Tannat*	*Turán*
Johanniter	*Szürkebarát*	*Turán*	*Zweigelt*
Jubileum 75	*Tramini*	*Zweigelt*	
Juhfark	*Vértes csillaga*		
Kabar	*Viktória gyöngye*		
Kadarka	*Villard blanc*		
Karát	*Viognier*		
Kékfrankos	*Vulcanus*		
Kéknyelű	*Zalagyöngye*		
Kékoportó	*Zefír*		
Kerner	*Zengő*		
Királyleányka	*Zenit*		
Korai piros veltelíni	*Zéta*		
Korona	*Zeus*		
Kövérszőlő	*Zöld szagos*		
Kövidinka	*Zöld szilváni*		
Kunleány	*Zöld veltelíni*		
Lakhegyi mézes	*Zweigelt*		
	08-3/9		

VII. HEKTÁRONKÉNTI LEGNAGYOBB TERMÉSHOZAM

[Az adatokat – amennyiben releváns – termékkategóriánként és bortípusonként megjelenítve kell megadni.]

1. BOR

Maximális hozam hl/ha	160
Maximális hozam kézi szüret t/ha	24
Maximális hozam gépi szüret t/ha	24
szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalom)	8%

2. PEZSGŐ

Maximális hozam hl/ha	160
Maximális hozam kézi szüret t/ha	24
Maximális hozam gépi szüret t/ha	24
szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalom)	8%

3. GYÖNGYÖZŐBOR

Maximális hozam hl/ha	160
Maximális hozam kézi szüret t/ha	24
Maximális hozam gépi szüret t/ha	24
szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalom)	8%

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Maximális hozam hl/ha	160
Maximális hozam kézi szüret t/ha	24
Maximális hozam gépi szüret t/ha	24
szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalom)	8%

VIII. KÖTELEZŐ ÉS TILTOTT SZŐLŐTERMESZTÉSI ÉS BORKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOK

[Az adatokat – amennyiben releváns – termékkategóriánként és bortípusonként megjelenítve kell megadni.]

A szőlőfeldolgozás a feldolgozás általános módszerei szerint történik. Az EU 2019/934 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet I. táblázatának 13. és 15. sorában meghatározott borászati eljárások nem engedélyezettek.

- A borkőstabilitás biztosítása kationcserélőkkel
- Savtartalom-növelés kationcserélőkkel

Az EU 2019/934 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet II. táblázatában meghatározott borászati vegyületek közül nem engedélyezett a 11.1. és 11.3. sorban meghatározott vegyületek alkalmazása.

- Aleppo fenyő gyantája
- Karamell

Házasítás: Megengedett az ország különböző borvidékeiről származó borok és mustok házasítása.

Édesítés: Sűrített szőlőmusttal vagy finomított mustkoncentrátummal engedélyezett.

Szén-dioxid: Gyöngyözőbor esetén a CO2 származhat erjedésből vagy külső hozzáadásból (1-2,5 bar túlnyomás).

A szüret módja: gépi és kézi szüret megengedett

Magyarországi borászati termékek előállítása esetében engedélyezett művelésmódok: alacsony kordon, bakművelés, egyes függöny művelés, ernyőművelés, fejművelés, Guyot, középmagas kordon, legyező, Lyra, magas kordon, Moser, javított Moser, Sylvoz művelés

Telepítési sűrűség: minimum 3 300 tő / hektár.

A szüret időpontjának meghatározása: nincs meghatározva legkorábbi szüreti időpont.

IX. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A földrajzi terület jellemzői

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés földrajzi területe Magyarország szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területeire terjed ki. A lehatárolás ezért nem általános közigazgatási jellegű, hanem a szőlőtermesztésre alkalmas termőhelyekhez kapcsolódik.

Magyarország a Kárpát-medencében, mérsékelten kontinentális éghajlati viszonyok között helyezkedik el. Az éves napsütéses órák száma jellemzően 2000 és 2450 óra között alakul, az éves átlagos csapadékmennyiség pedig többnyire 500 és 800 mm közötti. Ezek az adottságok a szőlő megfelelő beérését segítik elő, miközben a kontinentális éghajlatból fakadó évjárati változékonyság, az éjszakai lehűlés és a változó termőhelyi adottságok hozzájárulnak a savak megőrzéséhez.

A földrajzi terület változatosságát a síkvidéki, dombvidéki és hegyvidéki termőhelyek együttese, valamint a nagyobb vízrajzi elemek hatása adja. A Duna és a Tisza vízrendszere, a Balaton hőmérséklet-kiegyenlítő hatása, továbbá az eltérő kitettségű és talajtani adottságú termőhelyek olyan szőlőalapanyag előállítását teszik lehetővé, amelyből könnyedebb, gyümölcsös, harmonikus savszerkezetű borok készíthetők.

Az országos lehatárolás az OFJ-kategória sajátosságainak megfelelően nem egyetlen szűk termőhely karakterét, hanem Magyarország szőlőtermő területeinek közös földrajzi és szakmai alapját fejezi ki. A különböző termőhelyek eltérő adottságai hozzájárulnak ahhoz, hogy a

termelők az évjárati hatások mellett is kiegyensúlyozott, gyümölcsös és harmonikus stílusú borokat állíthassanak elő.

2. A termék jellemzői

Fehérborok: Zöldessárgától az aranysárgáig terjedő színvilág, könnyed test, közepes illatintenzitás és lekerekedett savak jellemzik.

Rozéborok: A lazacszíntől a világos pirosig terjedő szín, közepes illatintenzitás és üde karakter jellemzi. Illatukban a piros bogyós gyümölcsök dominálnak.

Vörösborok: Színük a vöröstől a rubinig terjed, gyümölcsös illatúak, közepes tannintartalommal és harmonikus savakkal rendelkeznek.

Pezsgő és Gyöngyözőbor: Frissesség, ropogósság és fajtajelleges gyümölcsösség jellemzi őket. A zárt erjedés vagy a szén-dioxid hozzáadása fokozza a zamatanyagok érvényesülését.

Az OFJ borok jellemzői a magyarországi szőlőtermő területek klimatikus adottságaihoz, változatos termőhelyi szerkezetéhez és az ezekre épülő borászati gyakorlathoz kapcsolódnak. A mérsékelten kontinentális éghajlat és a magas napsütéses óraszám lehetővé teszi a szőlő megfelelő beérését, míg az éjszakai lehűlés, az évjárati változékonyság és a különböző termőhelyi adottságok hozzájárulnak a savak megőrzéséhez. Ez magyarázza, hogy a fehér- és rozéborok esetében a könnyedebb test, a gyümölcsös jelleg és a lekerekedett savérzet együtt jelenik meg.

A vörösborok esetében a földrajzi terület adottságai olyan alapanyag előállítását teszik lehetővé, amelyből gyümölcsös illatú, közepes tannintartalmú és harmonikus savszerkezetű borok készíthetők. A cél nem a túlzott koncentráció vagy a nehéz, kifejezett szerkezet, hanem a gyümölcsösség, a mérsékelt tannin és az egyensúly megőrzése. Ezt a stílust a termelők a szüret időpontjának megválasztásával és tudásukkal, a kíméletes feldolgozással, az extrakció mértékének szabályozásával és szükség esetén a különböző termőhelyekről származó alapanyagok házasításával alakítják ki.

A földrajzi terület országos, de a szőlő termőhelyi kataszterhez kötött lehatárolása lehetővé teszi, hogy a termelők eltérő adottságú magyarországi termőhelyek alapanyagát használják fel. A melegebb területek érettebb, lágyabb gyümölcskaraktert, míg a hűvösebb vagy nagyobb hőingású termőhelyek frissebb savszerkezetet és élénkebb gyümölcsösséget adhatnak. E tényezők együttesen járulnak hozzá, hogy az oltalom alatt álló borokra jellemző könnyed, gyümölcsös és harmonikus borstílushoz.

X. TOVÁBBI ELŐÍRÁSOK

1. Bejegyzett hagyományos kifejezések használatára vonatkozó szabályok (26/2021. AM rendelet 8. melléklet)

A termékleírásban rögzített feltételek mellett a termék jelölésében a hatályos nemzeti és uniós jogszabályok alapján az alábbi hagyományos kifejezések használhatók:

- oltalom alatt álló földrajzi jelzésű bor (kötelező alapmegnevezésként vagy az OFJ rövidítés helyettesítéseként),
- újbor (amennyiben a termék a szüret évét követő naptári év december 31-ig forgalomba kerül),
- barrique vagy hordóban erjesztett / hordóban érlelt (amennyiben a bor készítése során tölgyfahordós technológiát alkalmaztak).

A termékleírásban rögzített feltételek mellett kizárólag az alábbi két kifejezés használata nevesített:

- Cuvée / Küvé: Ez a megnevezés akkor alkalmazható, ha a bor, pezsgő, gyöngyözőbor vagy szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor két vagy több szőlőfajta borának házasításával készült.
- Muskotály: Ez a kifejezés kizárólag a fehér termékkategóriák (fehér bor, fehér pezsgő, fehér gyöngyözőbor és fehér, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor) esetében tüntethető fel, amennyiben a termék érzékszervi tulajdonságaiban a muskotályos jelleg dominál.

2. A feltüntethető nagyobb földrajzi egységek neve, körül határolásuk és feltüntetésük szabályai (2019/33 r. 55. cikk)*[1]

A termék jelölésében a „Magyarország" vagy „Magyarországi" elnevezésnél nagyobb földrajzi egység neve ***nincs nevesítve****, és a címkén ilyen jellegű nagyobb egység nem tüntethető fel.*

3. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körül határolásuk és feltüntetésük szabályai (2019/33 r. 55. cikk)*

A „Magyarország" vagy „Magyarországi" oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékek címkéjén kisebb földrajzi egységként feltüntethető a szőlő származási helye szerinti ***borvidék, borvidéki körzet, település, vagy kataszteri dűlő neve****, az alábbi feltételek együttes teljesülése esetén:*

- *A termék előállításához használt szőlőalapanyag* ***100%-ban*** *az adott kisebb földrajzi egységből származik.*
- *A kisebb földrajzi egység szerepeltetése nem téveszthet meg a fogyasztót, és vizuálisan nem nyomhatja el a fő „Magyarország" vagy „Magyarországi" OFJ megjelölést.*

4. Egyéb jelölési előírások*

… • Fajtajelölés: Egy szőlőfajta neve akkor tüntethető fel, ha a termék legalább 85%-ban az adott fajtából készült. Több fajta feltüntetése esetén a fajtaneveket a felhasználás arányában, csökkenő sorrendben kell szerepeltetni.

[1] A *-gal jelölt fejezetek kitöltése nem kötelező.

- Alkoholcsökkentett termékek: Amennyiben a termék alkoholmentesítési eljáráson esett át, és tényleges alkoholtartalma alacsonyabb 10 térfogatszázaléknál, a jelölésen kötelező feltüntetni a termék minőségmegőrzési idejét.
- Kiszerelésre vonatkozó szabályok: Valamennyi kiszerelési mód engedélyezett.

5. Termékelőállítás a körülhatárolt földrajzi területen kívül (2019/33 r. 5. cikk)*

A „Magyarország" / „Magyarországi" oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borászati termékek előállítása (a szőlő feldolgozása, mustkezelés, erjesztés és iskolázás) kizárólag a körülhatárolt földrajzi területen – azaz Magyarország államhatárán belül – történhet. A körülhatárolt földrajzi területen kívüli termékelőállítás **nem engedélyezett**.

6. A kiszerelés helyére vonatkozó korlátozások (2019/33 r. 4. cikk)*

A termék kiszerelése és palackozása tekintetében nincs földrajzi korlátozás a kijelölt területen (Magyarországon) belül. A minőség megőrzése, az eredet garantálása és a hatékony ellenőrzés biztosítása érdekében a termék ömlesztett formában (tartálykocsiban) történő exportja és külföldön (Magyarország államhatárán kívül) történő kiszerelése **tilos**.

7. Egyéb, kiszerelési szabályok*

A termékek kereskedelmi forgalomba hozatala valamennyi, a hatályos élelmiszerjogi és borászati jogszabályoknak megfelelő, zárt csomagolási egységben (üvegpalack, Bag-in-Box, alumíniumdoboz, hordó) engedélyezett, kiszerelési térfogat-korlátozás nélkül.

8. Az illetékes földrajzi árujelző borbíráló bizottság megjelölése

A „Magyarország" / „Magyarországi" oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) ellátott borászati termékek érzékszervi ellenőrzésére és minősítésére kizárólag az Országos Borbíráló Bizottság (OBB) jogosult

9. A forgalomba hozatal szabályai*

A „Magyarország" / „Magyarországi" OFJ termékek kizárólag a területileg illetékes hegyközségi kirendeltség által kiállított **Származási Bizonyítvány**, valamint a borászati hatóság által kiadott **Forgalomba Hozatali Engedély** birtokában hozhatók kereskedelmi forgalomba

10. Forgalomba hozatalhoz szükséges minták megvételének szabályai*

A forgalomba hozatali engedélyezési eljáráshoz, valamint a hatósági és borbírálati ellenőrzésekhez szükséges mintavétel és a minták kezelése a **26/2021. (VII. 29.) AM rendelet** (a borászati termékek forgalomba hozataláról és ellenőrzéséről) rendelkezései alapján valósul meg.

XI. FENNTARTHATÓ GYAKORLATOK*

[Ezt a mezőt akkor kötelező kitölteni, ha a fenntartható gyakorlatok az érintett termék valamennyi termelője számára kötelezőek.]

…

XII. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

...