

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESEÍTŐ

AZ AGRÁRMINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

4. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	A Balaton borrégióknak a harmadik országokban történő borpromóció támogatásáról szóló 3/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. §-a szerinti külpiaci promóciós terve -----	172
	A Duna borrégióknak a harmadik országokban történő borpromóció támogatásáról szóló 3/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. §-a szerinti külpiaci promóciós terve -----	185
	A Felső-Magyarország borrégióknak a harmadik országokban történő borpromóció támogatásáról szóló 3/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. §-a szerinti külpiaci promóciós terve -----	190
	A Felső-Pannon borrégióknak a harmadik országokban történő borpromóció támogatásáról szóló 3/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. §-a szerinti külpiaci promóciós terve -----	193
	A Pannon borrégióknak a harmadik országokban történő borpromóció támogatásáról szóló 3/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. §-a szerinti külpiaci promóciós terve -----	205
	A Tokaji borrégióknak a harmadik országokban történő borpromóció támogatásáról szóló 3/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. §-a szerinti külpiaci promóciós terve -----	212

Közlemények

**A Balaton borrégióinak a harmadik országokban történő borpromóció támogatásáról szóló 3/2020.
(II. 28.) AM rendelet 5. §-a szerinti külpiaci promóciós terve**

1. Elérni kívánt célok

A Balaton borrégió földrajzi árujelzőinek promóciójával kapcsolatos legfőbb célunk, hogy programjavaslatok célpiacain a közösségi bortermékek fogyasztása növekedjen. Ezzel együtt célunk

- a borok új fogyasztókkal történő megismertetése,
- a minőségi borfogyasztás mindennapi kultúrájának terjesztése,
- az uniós oltalmat élvező magyar borok általános népszerűsítése,
- piaci bővülés a célpiacokra történő export volumen és ár vonatkozásában,
- a borkereskedelem élénkítésével erősíteni a térség bortermelését a minőségi borászati termékek vonatkozásában,
- a fogyasztók hiteles tájékoztatásával erősíteni a fogyasztói bizalmat, megismertetni a választékot,
- a Balaton borrégió egyedi, sajátos földrajzi árujelzőit és az ahhoz kapcsolódó borkaraktert a célpiacok fogyasztóival megismertethessük,
- kapcsolatot teremtsünk a Balatonhoz fűződő emocionális többlet és a balatoni borok között,
- a magyar nemzeti értékek erősítésébe, a széles értelemben vett magyar kultúra értékeinek megismertetésébe, valamint a fogyasztás különböző módjaiba (étkezés, beszélgetés, bortúra) is jól illeszthetően.

A tájékoztatás és termék népszerűsítés során elsődleges szempont, hogy a programok kommunikációjában kiemelt szerepet kapjon

- a borok szigorú és magas minőséget megkövetelő eredetvédelmi rendszeréről szóló általános tájékoztatás,
- a minőségi alapanyag termesztés ismertetése,
- a Balaton borrégiót alkotó borvidékek speciális adottságainak, a régió változatos és széleskörű, különböző fajtájú és a fogyasztók íz világát minden tekintetben kiszolgáló magas minőségű borpalettájának ismertetése és népszerűsítése,
- az egyedi szőlőfajták sajátos fajtaborainak, a házasításoknak, valamint összességében az egyes árujelzők borstílusának ismertetése és népszerűsítése.

Célunk, hogy a terméknépszerűsítéssel a fogyasztó részére kellő mennyiségű, objektív információt juttassunk el ahhoz, hogy kiválaszthassa a számára a legmegfelelőbb terméket. Továbbá célunk, hogy olyan kapcsolati rendszert hozzunk létre a promóciós támogatást nyert kedvezményezettként, amely elősegíti a Balatoni borrégió borászati termékeinek harmadik országokban történő értékesítését a jövőben is.

2. Főbb üzenetek

Árujelző	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Balaton OFJ	<p>A Balatoni borrhégy területén termelt szőlőből a borrhégy területén készült bor.</p> <p>Elsődlegesen kiemelt fajta: Olaszrizling.</p> <p>Borleírás: Színe a halványzöldtől a világos arany árnyalatig változik. Diszkrét, közepes illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, jácint, nárcisz, hársfavirág, orgona, akác) jellemző illatjegyek jelennek meg. Ízértetben a gyümölcsösség mellett a lekerekedett savak, és a borok testessége jellemző, a Balatoni borokra enyhe kesernyés, mandulára emlékeztető ízvilággal.</p>	<p>A régióra vonatkozó általános üzenetek.</p> <p>A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása.</p> <p>Az elsődlegesen kiemelt fajta (Olaszrizling) mellett a másodlagosan kiemelt fajta (Kékfrankos) hangsúlyos megjelenítése.</p> <p>A balatoni borrhégy színes és gazdag szőlő- és borvilágának kidomborításához az összes termesztett fajta bemutatása: Olaszrizling, Furmint, Juhfark, Hárslevelű, Kéknyelű, Rózsakő, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Szürkebarát, Kékfrankos, Zweigelt</p>	<p>A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.</p>	<p>Balatoni OFJ közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenség</p>

Árujelző	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Balatonmelléki OFJ	<p>A Balatoni borrégió területén termelt szőlőből a borrégió területén készült bor.</p> <p>Elsődlegesen kiemelt fajta: Olaszrizling.</p> <p>Borleírás: Zöldessárgától az aranysárga színig változó színű fehérbor. Diszkrét, közepes illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra /bodza, hársfavirág, akác/ jellemző illatjegyek jelennek meg, melyek több esetben kiegészülhetnek a rezedilla illatával. Ízérzetben a gyümölcsösség mellett a lekerekedett savak, és könnyedség jellemző.</p>	<p>A régióra vonatkozó általános üzenetek.</p> <p>A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása.</p> <p>Az elsődlegesen kiemelt fajta (Olaszrizling) mellett a másodlagosan kiemelt fajta (Kékfrankos) hangsúlyos megjelenítése.</p>	<p>A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.</p>	<p>Balatonmelléki OFJ közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenség</p>
Káli OEM	<p>A Káli OEM területén termelt szőlőből ott készült bor.</p> <p>Kiemelt fajták: Olaszrizling, Furmint, Juhfark.</p> <p>Borleírás: Szalmasárga, üde, a fajtára jellemző illatú, zamatú, gyümölcsösségű bor. A talaj gazdag bazanit közetmálladék (magas magnézium) tartalmának hatására enyhén sós karakterű, mandulás-, kesernyés lecsengéssel.</p>	<p>A Káli OEM területére vonatkozó általános üzenetek.</p> <p>A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása.</p> <p>A kiemelt fajták (Olaszrizling, Furmint, Juhfark) hangsúlyos megjelenítése.</p>	<p>A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.</p>	<p>Balatonmelléki OFJ közös logó, Káli OEM közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenség</p>

Árujelző	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Somlói OEM	<p>A Somlói OEM területén termelt szőlőből ott készült bor. Kiemelt fajták: Juhfark, Furmint, Olaszrizling, Hárslevelű. Borleírás: A Somlói fehérbor színe a halvány szalmasárgától a szalmasárga színig változik. Illatában karakteresen a rezeda és ásványi illatjegyek jelennek meg, melyek mellett enyhe florális illatokat fedezhetünk fel. Ízükben a magas glicerintartalomtól adódó édeskés ízérzet egészül ki a bazalt alapkőzetből levezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyés íz világgal. Borleírás – Dűlős bor: A Somlói dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett fehérborok színében az aranysárga színárnyalat csillogása meghatározó. Illatában a citrusos (citrom, grapefruit) és rezeda illatjegyek egészülnek ki a túlérett és aszalt gyümölcsök (aszalt barack, aszalt szilva) illatjegyeivel, valamint az érlelésből adódó pörkölt mogyoróra, és dióra jellemző illatokkal. Ízében a tüzesség meghatározó. E fehérborok komplexitását a lekerekedett savak, a testes ízérzet és az aszalt gyümölcsök ízének harmóniája, valamint a bor kóstolása végén érezhető sós valamint keserű ízjegyek adják.</p>	<p>A Somlói OEM területére vonatkozó általános üzenetek. A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása. A kiemelt fajták (Juhfark, Furmint, Olaszrizling, Hárslevelű) hangsúlyos megjelenítése.</p>	<p>A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.</p>	<p>Balatoni OFJ közös logó, Somlói OEM közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenség</p>

Árujelző	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Tihany OEM	<p>A Tihany OEM területén termelt szőlőből ott készült bor. Kiemelt fajták: Kékfrankos, Zweigelt.</p> <p>Borleírás – rozé: Halvány rózsaszín – halvány ibolya – halvány lazac (hagymahéj) színű rosé borok, illatában közepes intenzitású gyümölcsös illataromák érezhetők. Ízükben friss, élénk savérzetű, üde, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal.</p> <p>Borleírás – üde, gyümölcsös vörösborok: Halvány rubin – erőteljesebb rubin – sötét rubin színű, intenzív gyümölcsös, esetenként fűszeres aromájú borok. Ízükben gyümölcsös, élénk savérzetű, fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromával rendelkeznek, általában az alacsony alkoholtartalom és a sima struktúra jellemző.</p> <p>Borleírás – közepesen telt és testes vörösborok: Erőteljesebb rubin – sötét rubin – halvány gránátvörös színű borok, intenzív fűszeres és gyümölcsös illataromával. Ízükben gyümölcsös, esetenként minerális íz mellett közepes, néha magas alkoholtartalom jelenik meg.</p> <p>Rendszerint bársonyos struktúrával rendelkeznek. Főbb erényük, hogy a cuvée – k esetében sem jellemző a tanninhangsúly.</p>	<p>A Tihany OEM területére vonatkozó általános üzenetek.</p> <p>A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása.</p> <p>A kiemelt fajták (Kékfrankos, Zweigelt, Cabernet Franc) hangsúlyos megjelenítése.</p>	<p>A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.</p>	<p>Balatoni OFJ közös logó, Tihany OEM közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenség</p>

Árujelző	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Csopak/Csopaki OEM	<p>A Csopaki OEM területén termelt szőlőből ott készült bor. Kiemelt fajták: Furmint, Olaszrizling. Borleírás – Hegybor: Szín: a halvány zöldessárgától a szalmasárgáig terjed. Illat: florális jegyek, citrusok, fehérhúsú gyümölcsök a jellemzők. Íz: üdítő savak. Harmonikus száraz fehérbor, melyben a savak és az alkohol egyensúlyra találnak. Borleírás – Dülős bor: Szín: a halvány sárgától a szalmasárgáig terjed. Illat: az összetett, de neutrálisnak mondható, florális, nedves-köves aromavilág. Íz: összetett, de neutrálisnak mondható, florális, nedves-köves ízvilág, rétegzett, hosszú lecsengésű zamatok. Harmonikus száraz fehérbor, melyben a savak és az alkohol egyensúlyra találnak.</p>	<p>A Csopaki OEM területére vonatkozó általános üzenetek. A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása. A kiemelt fajták (Furmint, Olaszrizling) hangsúlyos megjelenítése.</p>	<p>A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.</p>	<p>Balatoni OFJ közös logó, Csopaki OEM közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenés</p>

Árujelző	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Badacsony OEM	A Badacsony OEM területén termelt szőlőből ott készült bor. Kiemelt fajták: Olaszrizling, Kéknyelű, Rózsakő. Borleírás: A Badacsonyi fehérbor színében a halványsárga színtónus dominál. Illatában karakteresen a rezeda és ásványi illatjegyek jelennek meg, melyek kiegészülnek a fehérvirágok (bodzavirág, orgona, akác, hársfavirág) illatjegyeivel. A fehérborok gerincét a lekerekedett savak adják. Ízükben a magas glicerintartalomból adódó édeskés ízérzet egészül ki a bazalt alapkőzetből levezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyés ízvilággal.	A Badacsony OEM területére vonatkozó általános üzenetek. A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása. A kiemelt fajták (Olaszrizling, Kéknyelű, Rózsakő) hangsúlyos megjelenítése.	A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.	Balatoni OFJ közös logó, Badacsony OEM közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenség
Balatonboglár OEM	A Balatonboglár OEM területén termelt szőlőből ott készült bor. Kiemelt fajták: Chardonnay, Olaszrizling, Kékfrankos. Borleírás: Halvány szalmasárgától az erőteljes szalmasárgáig változó színű bor, melyben enyhén zöldes árnyalatok figyelhetők meg. Üde, fűszeres, gyümölcsös (citrusfélék, sárga húsú őszibarack) fehérborok élénk illatintenzitással és komplex illataromákkal. Ízében az élénk savérzet mellett az illataromákra jellemző gyümölcsök intenzív, hosszan tartó ízérzete jellemző.	A Balatonboglár OEM területére vonatkozó általános üzenetek. A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása. A kiemelt fajták (Chardonnay, Olaszrizling, Kékfrankos) hangsúlyos megjelenítése.	A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.	Balatoni OFJ közös logó, Balatonboglár OEM közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenség

Árujelző	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Balaton-felvidék OEM	<p>A Balaton-felvidék OEM területén termelt szőlőből ott készült bor.</p> <p>Kiemelt fajták: Olaszrizling, Cserszegi fűszeres, Kékfrankos.</p> <p>Borleírás: A Balaton-felvidéki fehérbor színe a halvány-szalmasárgától a halvány aransárga színig változik.</p> <p>Illatában karakteresen az ásványi illatjegyek jelennek meg, melyek kiegészülnek a fehérvirágok (akác, hársfavirág, jácint, narancsvirág) illatjegyeivel. A Balaton-felvidéki fehérborok gerincét az érett, elegáns, ugyanakkor élénk savak adják, mely kóstolást követően hosszan a szájban marad, a helyi fajtákra jellemző kesernyés ízvilággal.</p>	<p>A Balaton-felvidék OEM területére vonatkozó általános üzenetek.</p> <p>A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása.</p> <p>A kiemelt fajták (Olaszrizling, Cserszegi fűszeres, Kékfrankos) hangsúlyos megjelenítése.</p>	<p>A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.</p>	<p>Baltoni OFJ közös logó, Balaton-felvidék OEM közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelénés</p>

Árujelző	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Balatonfüred-Csopak OEM	<p>A Balatonfüred–Csopak OEM területén termelt szőlőből ott készült bor.</p> <p>Kiemelt fajták: Olaszrizling, Kékfrankos Szürkebarát.</p> <p>Borleírás – friss, száraz, könnyű fehérborok: Halvány szalmasárga - szalmasárga színű, rendszerint lágy karakterű, de harmonikus fehérborok, élénk savtartalmú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és íz világgal. Főbb jellemzőjük a kiegyensúlyozott savtartalom, a könnyű értelmezhetőség, gyümölcsös illat- és ízvilág, bizonyos fajták esetén a szőlőzamat.</p> <p>Borleírás – illatos vagy florális fehérborok: Halványzöld – halvány szalmasárga – erőteljesebb szalmasárga színű, rendszerint, könnyű vagy közepesen testes, száraz, félédes vagy édes, lágy karakterű, de harmonikus illat- és zamatanyagokban gazdag fehérborok. Jellemző a tiszta, intenzív aromatika.</p> <p>Borleírás – testes, gazdag ízű fehérborok: Szalmasárga – erőteljesebb szalmasárga – halvány aranysárga - aranysárga színű, élénk, gyakran magas savtartalmú, esetenként tölgyfahordós érlelésű, gazdag ízű és szerkezetű borok. Tökéletesen alkalmasak a hosszú tölgyfahordós, majd palackos érlelésre. Fajtajellegüket hosszú évekig megőrzik.</p>	<p>A Balatonfüred–Csopak OEM területére vonatkozó általános üzenetek.</p> <p>A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása.</p> <p>A kiemelt fajták (Olaszrizling, Kékfrankos Szürkebarát) hangsúlyos megjelenítése.</p>	<p>A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.</p>	<p>Balatoni OFJ közös logó, Balatonfüred–Csopak OEM közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenés</p>

Árujelző	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Nagy-Somló OEM	A Nagy-Somló OEM területén termelt szőlőből ott készült bor. Kiemelt fajták: Juhfark, Furmint, Olaszrizling, Hárslevelű. Borleírás: A Nagy-Somló fehérbor színe a halvány szalmasárgától a szalmasárga színig változik. Illatában karakteresen a rezedá és ásványi illatjegyek jelennek meg, melyek mellett enyhe florális illatokat fedezhetünk fel. Ízükben a magas glicerintartalomtól adódó édeskes ízérzet egészül ki a bazalt alapkőzetből levezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyés ízvilággal.	A Nagy-Somló OEM területére vonatkozó általános üzenetek. A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása. A kiemelt fajták (Juhfark, Furmint, Olaszrizling, Hárslevelű) hangsúlyos megjelenítése.	A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.	Balatoni OFJ közös logó, Nagy-Somló OEM közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenség

Árujelző	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Zala OEM	<p>A Zala OEM területén termelt szőlőből ott készült bor. Kiemelt fajta: Olaszrizling. Borleírás – Friss, száraz, könnyű fehérborok: Zöld-fehér, halvány szalmasárga színű, könnyed, élénk fehérborok. Karcsú, de többnyire karakteresen élénk savtartalommal rendelkeznek. A hagyományos hordós érlelés, ászkolás gyakran feltűnik, de a borok frissességét ez nem csökkenti. Utóízük közepesen hosszú, a fajtajegyek általában jól felismerhetők. Egyszerű, könnyen értelmezhető és könnyen fogyasztható borok, melyek fiatalon kerülnek a piacra, bár az 1-2 éves érlelést is minőségvesztés nélkül viselik el. Az illatos fajták boraiban elegáns, inkább visszafogott a fajtára jellemző illat, viszont savszerkezetük révén üdék, frissek és jól eltarthatók. Borleírás – Komplex, teltebb, érlelt fehér borok: Zöldes-sárga, szalmasárga színű borok, gyakran ászkolt és csak ritkán új tölgyfás érlelési karakterrel. A komplexitás elemei a határozott, szőlőből származó fajta karakter, az élénk és markáns savtartalom, a kevésbé sós, de jellegzetes minerális íz, valamint az érlelés során kialakuló illat és íz jegyek. A harmónia kialakulásában időnként kevés maradékcukor is szerepet kap. Illatban, ízben gyakori aromák a fehér húsú gyümölcsök, a citrusfélék. Érlelést követően elegáns íz jegyeik és teljes íz gazdagságuk 3 – 4 évesen fejlődik ki. Különleges pincetechnika nélkül is lehet nagy borokat készíteni.</p>	<p>A Zala OEM területére vonatkozó általános üzenetek. A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása. A kiemelt fajta (Olaszrizling) hangsúlyos megjelenítése.</p>	<p>A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.</p>	<p>Balatoni OFJ közös logó, Zala OEM közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenés</p>

Kiemelt szőlőfajta	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Olaszrizling	<p>A Balatoni borrégió területén termelt szőlőből a borrégió területén készült bor.</p> <p>Márkanév: Balatoni Olaszrizling.</p> <p>Borleírás: Színe a halványzöldtől a világos arany árnyalatig változik. Diszkrét, közepes illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, jácint, nárcisz, hársfavirág, orgona, akác) jellemző illatjegyek jelennek meg. Ízérzetben a gyümölcsösség mellett a lekerekedett savak, és a borok testessége jellemző, a Balatoni borokra enyhe kesernyés, mandulára emlékeztető íz világgal.</p>	<p>A régióra vonatkozó általános üzenetek.</p> <p>A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a természeti hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása.</p> <p>A fajta hangsúlyos megjelenítése mellett a balatoni eredetnek köszönhető megkülönböztető sajátos jegyek hangsúlyozása.</p> <p>Fogyasztási ajánlat akár helyi gasztronómiai specialitással, recepttel.</p>	<p>A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.</p>	<p>Balatoni OFJ közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelénés</p>

Árujelző	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Kékfrankos	A Balatoni borrhégy területén termelt szőlőből a borrhégy területén készült bor. Márkanév: Balatoni Kékfrankos. Borleírás: Színe jellemzően élénk, a gránátalmaszintől a piros gyümölcsök vörösség, illatában a hűvöstől az élénk érzetűig terjed. Ízében karakteres, fűszeres, ízgazdag, benne erdei bogyós gyümölcsök, meggy jelennek meg. Élénk-vibráló savak, gördülékeny korty, közepes test jellemzik. Száraz vörösbor.	A régióra vonatkozó általános üzenetek. A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a természeti hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása. A fajta hangsúlyos megjelenítése mellett a balatoni eredetnek köszönhető megkülönböztető sajátos jegyek hangsúlyozása. Fogyasztási ajánlat akár helyi gasztronómiai specialitással, recepttel.	A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.	Balatoni OFJ közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelénés

3. Főbb akciók típusai

- Az adott célpiacok fontosabb kiállításain, vásárain való részvétel
- Oroszország: PRODEXPO, Vinorus
- Nagy Britannia: London Wine Fair, IBWS London
- USA: USA Trade Testing
- Tájékoztató kiadványok készítése a földrajzi árujelzőkről
- Online megjelenés (weboldal készítése a fogyasztó objektív tájékoztatása érdekében)
- Reklámfilm készítés, ahol a földrajzi árujelzők jellegzetességei jobban megismerhetők
- a régió földrajzi árujelzőihez tartozó logók készítése
- Marketingstratégia kialakítása

4. Arculati elemek elkészítésére vonatkozó szempontok

Logó:

A logók elkészítéséhez a földrajzi árujelző területéről származó kulturális, emberi, építészeti, vagy egyéb vizuális elemet kell alapul venni. Erre példa lehet a Balaton, a Badacsony, a Somló alakja, sziluettje. Fontos szempont, hogy az árujelzőt az elkészülő logó képes legyen képviselni a fogyasztók oldalán is, így felismerhetőnek kell lennie, továbbá olyannak, hogy ne legyen könnyen összekeverhető.

A színválasztás szempontjából esetünkben kiemelten fontos, hogy a logók jól kommunikálják a Balatoni borrhéjio színes választékát.

Fontos, hogy a logók igazodjanak a Magyar Bor Arculati Kézikönyv arculathoz.

A logó készítésnél az alábbi további szempontokat is figyelembe kell venni:

- egyszerűség
- könnyű megjegyezhetőség
- időtállóság (ne utaljon pillanatnyilag divatos formára/dologra)
- relevancia (a földrajzi területtel, ottani hagyományokkal, kulturális elemekkel, borkészítéssel)
- egyediség

Kiadványok:

A kiadványoknak meg kell felelniük a Magyar Bor Arculati Kézikönyv arculati elemekre vonatkozó előírásainak.

Tartalmukat tekintve tartalmazniuk kell a borrhéjioról és a földrajzi árujelzőkről szóló általános leírást. A kiadványokban elegendő csak azon árujelzők leírását szerepeltetni, amely árujelzőkkel ellátott borászati termékek a kiadványban népszerűsítésre kerülnek.

A kiadványokban népszerűsített konkrét borászati termékek leírása csak a bor lényegi tulajdonságairól, illetve az érintett földrajzi árujelzőről szólhatnak.

A kiadványok nem szólhatnak kizárólag egyetlen termelőről és az általa előállított/forgalmazott borászati termékekről. Ilyen esetben a kiadványnak az abban bemutatott termékek földrajzi árujelzőinek borstílusának általános bemutatására is ki kell térnie.

A Duna borrhéjionak a harmadik országokban történő borpromóció támogatásáról szóló 3/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. §-a szerinti külpiaci promóciós terve

Elérni kívánt célok

A Duna borrhéjio földrajzi árujelzőinek promóciójával kapcsolatos legfőbb célunk, hogy a programjavaslatok célpiacán a közösségi bortermékek fogyasztása növekedjen. Ezzel összefüggő célkitűzéseink:

- a borok új fogyasztókkal történő megismertetése,
- a minőségi borfogyasztás mindennapi kultúrájának terjesztése,
- a régióuniós oltalmat élvező borászati termékeinek általános népszerűsítése,

- a fogyasztók hiteles tájékoztatásával erősíteni a fogyasztói bizalmat, megismertetni a választékot.

A tájékoztatások és termék népszerűsítések során elsődleges szempont, hogy a programok kommunikációjában kiemelt szerepet kapjanak:

- a borok szigorú és magas minőséget megkövetelő eredetvédelmi rendszeréről szóló általános tájékoztatók,
- a borvidékek speciális adottságai,
- az egyedi szőlőfajták fajtaborai, vagy a házasítások és összességében az egyes árujelzők borstílusa.

Célunk, hogy a terméknépszerűsítéssel a fogyasztó részére kellő mennyiségű, objektív információt juttassunk el ahhoz, hogy kiválaszthassa a neki legmegfelelőbb terméket. Továbbá, hogy olyan kapcsolati rendszert hozzanak létre a promóció támogatást nyert kedvezményezettek, amely elősegíti a régió borászati termékeinek harmadik országokban történő értékesítését a jövőben is.

Főbb üzenetek

OEM/OFJ	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Duna	Borstílus: Fehér-, rozé, és vörösborok. A borok többsége könnyű, friss gyümölcsös, esetenként fűszeres. Az illatos szőlőfajtáknál ez a parfümösség, virágosság kerek, jó intenzitással jelenik meg.	A régióra vonatkozó általános üzenetek	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány
Csongrád	Borstílus: Elsősorban könnyű, friss, gyümölcsös és fajtától függően akár illatos, némiképpen fűszeres borok születhetnek itt, amik főleg primer és szekunder aromákat hordoznak. Vörösborok esetében a könnyed tanninok jellemzők.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány

Hajós-Baja	Borstílus: Többféle borstílus készülhet a vidéken, a száraztól a késői szüretelésen át a jégborig. A borok nagy többsége könnyű, friss és gyümölcsösséget, esetenként fűszeres aromatikát mutatnak be. Az illatos szőlőfajtáknál ez a parfümösség, virágosság kerek, jó intenzitással jelenik meg.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány
Izsáki Arany Sárfehér	Borstílus: A borokra jellemző a diszkrét gyümölcsösség, mely birsalma, vadkörte jellegzetes jegyeit mutatja, mérsékelt alkohol és test mentén üde savak jellemzik. Pezsgők esetében finom, egyenletes pezsgés és könnyed gyümölcsös jegyek, légies lecsengés a jellemző.	Adott szőlőfajtára vonatkozó üzenetek.	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány
Kunság	Borstílus: Többnyire könnyű, friss, közepes vagy alacsony alkoholtartalmú és testű borok. Az illatos fajtáknál a szőlő parfümössége jelenik meg. A vörösborok elsősorban gyümölcsösek.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány
Monor	Borstílus: Fehér-, rozé, és vörösborok. A borokra a frissesség, és az üde gyümölcsös jelleg a fajtának vagy fajtáknak megfelelően.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	kiadvány

Soltvad-kerti	Borstílus: A töppedt ezerjóból készült borok olajos, gazdag asztalt gyümölcsökre jellemző illat- és ízvilágot mutatnak. A száraz borokra és a pezsgőkre is jellemzők a friss savak, az üde gyümölcsösség és a diszkrét virágillat.	Ezerjő szőlőfajta vonatkozó üzenetek	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	kiadvány
Duna-Tisza közi	Borstílus: Fehér-, rozé, siller-, és vörösborok is készülhetnek legtöbbször könnyű, gyümölcsös stílusban.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	

Szőlőfajta	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Ezerjő	Borstílus: Változatos stílusban készül pezsgő, száraz és édes jellege mellett, friss savak, közepes test és olajos textúra mellett semleges aromatikával rendelkezik.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	kiadvány
Irsai Olivér	Borstílus: Friss, illatos, muskotályos jellege dominál, kifejezett aromatika és ízvilággal rendelkezik.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	kiadvány
Cserszegi fűszeres	Borstílus: Illatos, bodzavirág, gyümölcsös, parfümös jellege dominál, kifejezett aromatika és ízvilággal rendelkezik.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	
Kadarka	Borstílus: könnyed fűszeres rozé, siller vagy vörösbor visszafogott tanninal, játékos savakkal.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	

Kékfrankos	Borstílus: könnyed gyümölcsös, friss, visszafogott tanninal rendelkező vörösborok, melyek a piros bogyós gyümölcsösség mellett diszkrét fűszerességgel is rendelkezhetnek.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	
------------	---	--	--	--

Főbb akciók típusai

- Borbemutatók, borkóstolók, borvacsorák tartása
- Áruházi borkóstolók szervezése
- Kiállításokon, vásárokon való részvétel
- Bortréning tartása
- Kiadványok készítése
- Online megjelenés (weboldal készítése, online hirdetések)
- Hazai bortúrák szervezése, külföldi véleményformálók beutaztatásával
- PR sajtótájékoztató
- Reklámfilm készítés
- Logó készítés

Arculati elemek elkészítésére vonatkozó szempontok

Logó:

A logó elkészítéséhez a földrajzi árujelző területéről származó kulturális, emberi, építészeti, vagy egyéb vizuális elemet kell alapul venni. Erre példa lehet jellegzetes tájegység, természeti képződmény, vagy helyi építmény, amely kapcsolódik a szőlő-, borkultúrához. Fontos szempont, hogy az árujelzőt az elkészülő logó képes legyen képviselni a fogyasztók oldalán is, így felismerhetőnek kell lennie, továbbá olyannak, hogy ne legyen könnyen összekeverhető.

A színválasztás szempontjából fontos, hogy fekete-fehér változatban is használható legyen, azonban ne fekete-fehér legyen az elsődleges színválasztási cél.

A logó készítésnél az alábbi további szempontokat is figyelembe kell venni:

- a) egyszerűség
- b) könnyű megjegyezhetőség
- c) időtállóság (ne utaljon pillanatnyilag divatos formára/dologra)
- d) relevancia (a földrajzi területtel, ottani hagyományokkal, kulturális elemekkel, borkészítéssel)

Kiadványok:

Tartalmukat tekintve az adott megvalósítás alatt álló promóciós programmal kapcsolatos részleteken túl a kiadványoknak tartalmaznia kell egy a borrhéiőről és a földrajzi árujelzőkről szóló általános leírást. A

kiadványban elegendő csak azon árujelzők leírását szerepeltetni, amely árujelzőkkel ellátott borászati termékek a kiadványban népszerűsítésre kerülnek.

A kiadványban népszerűsített konkrét borászati termékek leírása csak a bor lényegi tulajdonságairól, illetve az érintett földrajzi árujelzőről szólhatnak.

A kiadvány nem szólhat kizárólag egyetlen termelőről és az általa előállított/forgalmazott borászati termékekről. Ilyen esetben a kiadványnak az abban bemutatott termékek földrajzi árujelzőinek borstílusának általános bemutatására is ki kell térnie.

A Felső-Magyarország borrhéjának a harmadik országokban történő borpromóció támogatásáról szóló 3/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. §-a szerinti külpiaci promóciós terve

A Felső-Magyarország borrhéja földrajzi árujelzőinek promóciójával kapcsolatos legfőbb célunk, hogy a programjavaslatok célpiacán a közösségi bortermékek fogyasztása növekedjen. Ezzel összefüggő célkitűzéseink:

- a borok új fogyasztókkal történő megismertetése,
- a minőségi borfogyasztás mindennapi kultúrájának terjesztése,
- a régióuniós oltalmat élvező borászati termékeinek általános népszerűsítése,
- a fogyasztók hiteles tájékoztatásával erősíteni a fogyasztói bizalmat, megismertetni a választékot.

A tájékoztatások és termék népszerűsítések során elsődleges szempont, hogy a programok kommunikációjában kiemelt szerepet kapjanak:

- a borok szigorú és magas minőséget megkövetelő eredetvédelmi rendszeréről szóló általános tájékoztatók,
- a borvidékek speciális adottságai,
- az egyedi szőlőfajták fajtaborai, vagy a házasítások és összességében az egyes árujelzők borstílusai.

Célunk, hogy a terméknépszerűsítéssel a fogyasztók részére kellő mennyiségű, objektív információt juttassunk el ahhoz, hogy kiválaszthassa a neki legmegfelelőbb terméket. Továbbá, hogy olyan kapcsolati rendszert hozzanak létre a promóció támogatást nyert kedvezményezettek, amely elősegíti a régió borászati termékeinek a harmadik országok piacain történő értékesítését a jövőben is.

I. Főbb üzenetek

OEM/OFJ	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Bükk	Borstílus: A borokat könnyed frissesség, ropogós savak és gyümölcsös stílus jellemzi.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány

Debrői Hárslevel ű	Borstílus: A classicus borok legtöbbször könnyed, kajszibarack, hársfavirág és mézes jegyekkel rendelkeznek. Esetenként a teltség és az olajosság mellett közepes savak jellemzik. A superior borokat érett, telt és gazdag jelleget mutatnak. A késői szüretelésű borok túlérlett gyümölcsös, mézes tónusokkal rendelkeznek.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány
Eger	Borstílus: Egri Bikavért a gyümölcsösség és fűszeres jelleg mellett a visszafogott fahordó használat jellemzi, míg a Superior és Grand Superior bikavérek esetében elegáns fahordó használat adta komplexitás is megjelenik. Bársonyos tannin textúra mellett hosszú lecsengéssel bír. Egri Csillag: A classicus Csillagban a friss üde gyümölcsös és virágos jegyek dominálnak. A Superior Csillag telt ízvilággal rendelkezik, míg a Grand Superior komplex, érlelt, ásványos, testes, harmonikus, hosszú lecsengésű bor.	Egri bikavérre /Egri csillagra vonatkozó üzenetek.	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány
Mátra	Borstílus: Széles paletta jellemzi. Az illatos borok is		a bortermelő közvetlen promóciójára	logó, kiadvány

	mélységet és maguk nemében koncentrátságot mutatnak. A borokat harmónia és a jelleg mentén friss savak, közepes vagy magasabb alkohol és test a jellemző. Vörösboroknál strukturált tanninszerkezet a mértékadó.		vonatkozó üzenetek	
Felső-Magyarország	Borstílus: Friss savak mellett, szikárabb stílus jellemzi a borokat, közepes test és alkohollal kiegészítve			kiadvány

Szőlőfajta	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Olaszrizling	Borstílus: Gyümölcsös, diszkrét fűszeresség helyenként ásványos, magas sav mellett közepes test és alkohol	Adott szőlőfajtára vonatkozó üzenetek	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	kiadvány
Hárslevelű	Borstílus: friss hársvirág, méz, gyümölcsös stílus dominál	Adott szőlőfajtára vonatkozó üzenetek	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	kiadvány

II. Főbb akciók típusai

- Borbemutatók, borkóstolók, borvacsorák tartása
- Áruházi borkóstolók szervezése
- Kiállításokon, vásárokon való részvétel
- Bortréning tartása
- Kiadványok készítése
- Online megjelenés (weboldal készítése, online hirdetések)
- Hazai bortúrák szervezése, külföldi véleményformálók beutaztatásával
- PR sajtótájékoztató
- Reklámfilm készítés
- Logó készítés

III. Arculati elemek elkészítésére vonatkozó szempontok

Logó:

A logó elkészítéséhez a földrajzi árujelző területéről származó kulturális, emberi, építészeti, vagy egyéb vizuális elemet kell alapul venni. Erre példa lehet az egri vár vagy a Kékestető sziluettje. Fontos szempont, hogy az árujelzőt az elkészülő logó képes legyen képviselni a fogyasztók oldalán is, így felismerhetőnek kell lennie, továbbá olyannak, hogy ne legyen könnyen összekeverhető.

A színválasztás szempontjából fontos, hogy fekete-fehér változatban is használható legyen, azonban ne fekete-fehér legyen az elsődleges színválasztási cél.

- A logó készítésénél az alábbi további szempontokat is figyelembe kell venni: egyszerűség
- könnyű megjegyezhetőség
- időtállóság (ne utaljon pillanatnyilag divatos formára/dologra)
- relevancia (a földrajzi területtel, ottani hagyományokkal, kulturális elemekkel, borkészítéssel)

Kiadványok:

Tartalmukat tekintve az adott megvalósítás alatt álló promóciós programmal kapcsolatos részleteken túl a kiadványoknak tartalmaznia kell egy a borrégióról és a földrajzi árujelzőkről szóló általános leírást. A kiadványban elegendő csak azon árujelzők leírását szerepeltetni, amely árujelzőkkel ellátott borászati termékek a kiadványban népszerűsítésre kerülnek.

A kiadványban népszerűsített konkrét borászati termékek leírása csak a bor lényegi tulajdonságairól, illetve az érintett földrajzi árujelzőről szólhatnak.

A kiadvány nem szólhat kizárólag egyetlen termelőről és az általa előállított/forgalmazott borászati termékekről. Ilyen esetben a kiadványnak az abban bemutatott termékek földrajzi árujelzőinek borstílusának általános bemutatására is ki kell térnie.

A Felső-Pannon borrégiónak a harmadik országokban történő borpromóció támogatásáról szóló 3/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. §-a szerinti külpiaci promóciós terve

I. Elérni kívánt célok

A Felső-Pannon borrégió földrajzi árujelzőinek promóciójával kapcsolatos legfőbb célunk, hogy a programjavaslatok célpiacán a közösségi bortermékek fogyasztása növekedjen. Ezzel összefüggő célkitűzéseink:

- a borok új fogyasztókkal történő megismertetése,
- a minőségi borfogyasztás mindennapi kultúrájának terjesztése,
- az uniós oltalmat élvező magyar borok általános népszerűsítése,
- piaci bővülés a célpiacokra történő export volumen és ár vonatkozásában,
- a borkereskedelem felélénkítésével erősíteni a térség bortermelése a minőségi borászati termékek vonatkozásában,
- a fogyasztók hiteles tájékoztatásával erősíteni a fogyasztói bizalmat, megismertetni a választékot,

A tájékoztatások és termék népszerűsítések során elsődleges szempont, hogy a programok kommunikációjában kiemelt szerepet kapjanak:

- a borok szigorú és magas minőséget megkövetelő eredetvédelmi rendszeréről szóló általános tájékoztatók,
- a minőségi alapanyag termesztés,
- a borvidékek speciális adottságai, a régióknak változatos és széleskörű, különböző fajtájú és a fogyasztók íz világát minden tekintetben kiszolgáló magas minőségű borpalettája,
- az egyedi szőlőfajták fajtaborai, vagy a házasítások és összességében az egyes árujelzők borstílus.

Célunk, hogy a terméknépszerűsítéssel a fogyasztók részére kellő mennyiségű, objektív információt juttassunk el ahhoz, hogy kiválaszthassa a neki legmegfelelőbb terméket. Továbbá, hogy olyan kapcsolati rendszert hozzanak létre a promóció támogatást nyert kedvezményezettek, amely elősegíti a régió borászati termékeinek harmadik országokban történő értékesítését a jövőben is.

II. Főbb üzenetek

Földrajzi árujelző	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Etyek-Buda OEM	<p>Borstílus: Borok: Zöldessárgától az aransárga színvilágig változó színű fehérbor. Diszkrét, magas illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, hársfavirág, akác) jellemző illatjegyek, valamint a gyümölcsös (fehérbors) illatjegyek jelennek meg. Ízében az üde gyümölcsösséget a markáns, ugyanakkor érett és elegáns savak teszik teljessé. A lazacszíntől a világospiros színig terjedő rozébor. Intenzív és komplex illataromáiban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna) illatai jellemzők. Ízében a gyümölcsösség mellett az üdeséget az érett savak biztosítják, melyek elegáns tanninokkal társulnak. Színe a vöröstől a rubinvörös színig terjed. Gyümölcsös illatú vörösbor, melyben a piros húsú boglyós gyümölcsök (szeder, meggy, málna) illata jelenik meg. Ízében a közepes</p>		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány

	<p>tannintartalom és alkoholtartalom könnyedséget kölcsönöz a vörösbornak. Savai harmonikusan simulnak a gyümölcsös ízekkel (szeder, málna, ribizli, meggy).</p> <p>Friss: Zöldessárgától a szalmasárga színig terjedő fehérbor, melynek illatára a frissesség és a gyümölcsös könnyedség jellemző. A készítéshez használható fajták házasításából készült bor üde, markáns, ugyanakkor érett savai gyümölcsösséggel párosulva teszik egészszé a bort.</p> <p>Pezsgő: Színe halványzöld, kristályos csillogású, illata a fajtagazdagság miatt mindig üde, illatos, enyhén aromatikus. Ízben az érett savstruktúra dominál, savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egyszerre légies, ami acélos textúrával párosul. Az Etyek-Budai fehér pezsgőkre egyedien jellemző a fajták sokszínűségéből eredő illat és ízkomplexitás, a lendületes savtartalom, mely minden esetben egy gyümölcsös ízzel párosul.</p> <p>Az Etyek-Budai rozé pezsgők színanyag mennyisége bár nem magas, de mindig élénk lazac-és hagymahéj színűek, csillogó, bíboros árnyalattal.</p> <p>Az Etyek-Budai pezsgők illatában a piros bogyós gyümölcsökre (cseresznye, meggy) jellemző intenzív gyümölcsösség jelenik meg, mely az ízben is folytatódik. Magas savtartalmú, érett savak jellemzőek ízében az Etyek-Budai rozé pezsgőre, amiben a fanyarság, kesernyesség semmilyen módon sem jelenik meg.</p> <p>Minőségi fehér pezsgő: A fehér minőségi pezsgők halványzöld színűek enyhe aranysárga árnyalattal. Illatában a fehér húsú gyümölcsök (barack, nektarin, alma, körte, licsi) karaktere köszön vissza, amely a hosszú érlelés következtében kiegészül a kekszes, pörkölt illatokkal. Az Etyek-Budai</p>			
--	---	--	--	--

	<p>fehér minőségi pezsgő savtartalma bár magas, de savai nem élesek, jól integrálódnak a minőségi pezsgő textúrájába. Az Etyek-Budai fehér minőségi pezsgők érlelésével fokozódó krémes zamatuk mellett sem vesznek el ízükben a fehér húsú gyümölcsökre jellemző zamatosságukat.</p> <p>Minőségi rosé pezsgő: Színükre a lazacszín jellemző enyhén rózsaszínes bíboros árnyalattal. Piros húsú gyümölcsökre (cseresznye, meggy, áfonya, szeder) jellemző közepes intenzitású illatukat az érlelés során kialakuló pörkölt mogyoróra jellemző illatok egészítik ki. Ízükben a gerincet adó savtartalom mellett a piros bogyós gyümölcsök íz világa dominál.</p> <p>Fehér gyöngyözőbor: Zöldessárgától az aranysárga színvilágig változó színű fehérbor. Illata a fajtagazdagsága miatt üde, illatos, enyhén aromatikus. Ízében a gyümölcsös jegyek mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. A bort a markáns ugyanakkor érett, elegáns savak teszik teljessé.</p> <p>Rozé gyöngyözőbor: A lazacszíntől a világospiros színig terjedő rozébor. Intenzív és komplex illataromáiban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna) illatai jellemzők. Ízében a gyümölcsösség mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. A rozébor üdeségét az érett savak biztosítják, melyek elegáns tanninokkal társulnak.</p> <p>Friss gyöngyözőbor: Zöldessárgától a szalmasárga színig terjedő fehérbor, melynek illatára a frissesség és gyümölcsösség mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. A készítéshez</p>			
--	---	--	--	--

	<p>használható fajták házasításából készült bor üde, markáns, ugyanakkor érett savai gyümölcsösséggel párosulva teszik egészszé a bort.</p> <p>Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: Fehér Zöldessárgától az aransárga színvilágig változó színű fehérbor. Diszkrét, magas illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, hársfavirág, akác) jellemző illatjegyek, valamint a gyümölcsös (fehérbors) (fehérbors) illatjegyek jelennek meg. Ízérzetben az üde gyümölcsösséget a markáns, ugyanakkor érett és elegáns savak teszik teljessé. Szén-dioxid hozzáadásával készült rozé gyöngyözőbor: A lazacszíntől a világospiros színig terjedő rozébor. Intenzív és komplex illataromáiban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna) illatai jellemzők. Ízében a gyümölcsösség mellett az üdeséget az érett savak biztosítják, melyek elegáns tanninokkal társulnak.</p> <p>Szén-dioxid hozzáadásával készült friss gyöngyözőbor: Zöldessárgától a szalmasárga színig terjedő fehérbor, melynek illatára a frissesség és a gyümölcsös könnyedség jellemző. A készítéshez használható fajták házasításából készült bor üde, markáns, ugyanakkor érett savai gyümölcsösséggel párosulva teszik egészszé a bort.</p>			
Neszmély OEM	<p>Borstílus: A borok színe halványzöldtől a szalmasárga színig terjed. Száraz, félédes vagy édes fehérborok, élénk savtartalommal, szekunder aromahangszúllyal többnyire hordós érlelés nyomait nélkülöző íz világgal. A borok meghatározó jegye a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat. A fajtajelleg a -házasított borok kivételével -mindig egyértelműen felismerhető.</p>	Neszmélyi borvidék - Közelebb, mint gondolnád...	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány

	<p>2. Rozé bor Halvány rózsaszín – rózsaszín-ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, élénk savérzetű, gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és ízvilággal.</p> <p>3.vörös bor Sötét ibolya –rubin – erőteljesebb rubin színű, egyszerű, piros bogyós gyümölcsös karakterű, élénk savérzetű, fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromájú vörösborok, jellemzően frissfogyasztásra elkészítve</p> <p>Pezsgő: Halvány szalmasárga színű, élénk, határozott savú, változatos illataromájú, de leginkább fehér húsú gyümölcs karakterrel. Közepes intenzitású, tartós gyöngyözéssel</p>			
Mór OEM	<p>Borstílus: A fehérborok zöldfehér - szalmasárga -aransárga, ugyanakkor halvány vagy világos szín, élénk, üde savérzet, virágos illat vagy gyümölcsösség és könnyedség, frissesség jellemzi őket. A hordós érlelés jegyeit többnyire nélkülözik. Közepes testesség esetén jellemzően aromatikusak, illetve karakterisztikusak. Fajtajelölés esetén a fajtajelleg általában jól felismerhető.</p> <p>A rozéborok rózsaszín -ibolya-lazac (hagymahéj) –halvány piros színűek, könnyedek, gyümölcsösek, éven belüli fogyasztásra készülnek. A vörösborok primőr borként, rövid macerációval (5-7 nap), éven belüli fogyasztásra készülnek, könnyűek, egyszerűek, illatukban és zamatukban a piros bogyós gyümölcsökre emlékeztetnek. Színük halvány rubin vörös. A Prémium fehérborok arany-óarany színűek. A jellemzően markáns savtartalom és magas alkoholtartalom hosszabb érlelést tesz lehetővé. A hosszabb érlelésnek köszönhetően az érlelés szekunder aromajegyei dominánsan jelennek meg, esetenként mineralitással bírnak.</p>	A Móri Ezerjóra vonatkozó üzenetek	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány

	<p>Minőségi pezsgő: fehér Halványzöld szín, enyhe aranysárga árnyalattal, illatában a fehér húsú gyümölcsök (barack, alma, nektarin, körte) karaktere köszön vissza. Jellemzően savas karakterű, de nem éles savérzetű, savai jó alapot adnak a pezsgő textúrájának. Az érlelés során a fokozódó krémes zamat mellett jól megőrződnek a gyümölcsös zamatok is.</p> <p>2. Rozé Színére a halvány lazacszíntől a rózsaszínes, esetleg enyhén bíboros árnyalat a jellemző. Illata piros húsú gyümölcsökre emlékeztet (cseresznye, meggy, szeder, áfonya, szamóca), közepesen intenzív, ízében a jó gerincet adó savak mellett a piros bogyós gyümölcsök dominálnak.</p> <p>Illatos minőségi pezsgő: Színe a halvány zöldessárgától az aranysárgáig terjedhet. Ízében az illatos szőlőfajtákból származó gyümölcsös, virágos jellegű primer jegyek dominálnak. Közepes, vagy élénk savtartalma megfelelő gerincet biztosít mind a száraz, mind a maradék cukortartalommal rendelkező italok számára, és jól illik a fehér húsú gyümölcsökre emlékeztető zamatok mellé. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: Fehér Színe a zöldes fehértől az aranysárga színig terjedhet, gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését. 2. Rozé Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.</p>			
Pannonhalma OEM	Borstílus: Fehérborok: Zöldessárgától az aranysárga változó szín, intenzív illat (barack, citrus, körte) és	A Pannonhalmi Rajnai	a bortermelő közvetlen promóciójára	logó, kiadvány

	<p>talajadottságok miatt nagyon kellemes savszerkezetű, gyümölcsös borok. A fajták házasításával még komplettebb illatú és zamatú bor, ahol egyik fajtajelleg sem uralkodik.</p> <p>Fajtajelöléses boroknál egyértelműen felismerhető fajtajelleggel.</p> <p>Rozébor: Kékszőlőből készült, halvány rózsaszín –rózsaszín, ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, friss, üde, élénk savakkal bíró, gyümölcsös illatokkal és ízekkel, alacsony tannintartalommal.</p> <p>Vörösbor: Színe vöröstől a rubinvörös színig terjed. A macerációs időtől függően alacsony vagy közepesen tanninhangsúlyos, gazdag borok készülnek, érzékszervileg nagyon sokszínű piros bogyós gyümölcstől a meggy és érett szilvajegyek mentén lekerekedett savakkal jelennek meg.</p> <p>Jégbor: Kiemelkedő minőségi szőlőalapanyagból egy túlérett jegyek mellett, lendületes, pikáns a fajtára jellemző gazdag gyümölcsös illat-és hosszú íz világ is megjelenik.</p> <p>Főbor: A borban egyetlen fajta használata esetében a fajtára jellemző illatok és zamatok, több fajta alkalmazása esetében a komplexitás mellett a bor illatában és zamatában egyaránt a túlérett szőlőre utaló, valamint a nemes rothadásból származó illatok és zamatok uralkodnak.</p>	Rizlingre vonatkozó üzenetek	vonatkozó üzenetek	
Sopron/Ödenburg OEM	<p>Fehérborok: 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</p>	A Kékfrankosra vonatkozó üzenetek	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány

	<p>jellemzői a tiszta és határozott illatok.</p> <p>Rozé: A rozék könnyedek, gyümölcsösek, savhangsúlyosak.</p> <p>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.</p> <p>a Sopron/Ödenbug oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása4. változat,a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó4/253.SillerPirosas színű, élénk, határozott savérzetű, gyakran meggy illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat-és ízvilággal. Selymes, hosszú lecsengésű utóízzel.</p> <p>Vörös: Erőteljes rubin vagy gránát színű, nagy formátumú, sokszor fűszeres, jellemzően tölgyfahordóban érlelt vörösborok gazdag ízekkel, mineralitással, esetenként tanninban különös gazdagsággal.</p> <p>Gránátvörösség, friss 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 elegánsná válnak, az illatuk pedig többször fekete ribizlire és vadszederre utal.</p> <p>Kékfrankos: Illataromáit fűszeres, sokszor kissé füstös karakter jellemzi.</p>			
--	---	--	--	--

	<p>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 termelt borok sokszor ásványosak.</p> <p>Prémium fehér: Halvány, zöldessárga, friss, esetenként szénsavas reduktív és nem másodlagos ízekkel rendelkező vagy szalmasárga -aransárga színű, tölgyfahordós érlelésű, erőteljes íz mélységgel rendelkező fehérborok. Kemény, feszes szerkezetűek, illatban fűszeresség, vegetális és gyümölcsös zamatok. Gyakori esetben minerálisak.</p> <p>Prémium vörös: Erőteljes rubin vagy gránát színű, nagy formátumú, sokszor fűszeres, jellemzően tölgyfahordóban érlelt vörösborok gazdag ízekkel, mineralitással, tanninban különös gazdagsággal. Gránát vörösség Friss 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</p>			
--	--	--	--	--

	<p>és savai elegánssá válnak, az illatuk pedig többször fekete ribizlire és vadszederre utal.</p> <p>Prémium kékfrankos: Sopron/Ödenburg 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 összetéveszthetlenné 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 érlelésük 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 termelt borok sokszor ásványosak.</p> <p>Pezsgő: a)színe: hibátlan, a jelzett (fehér, rozé, vörös) színnek megfelelő,b)tisztasága: tükrös, átlátszó, üledékmentes,c)illata: egészséges, tiszta, az elnevezésre jellemző,d)íze és zamata: egészséges, tiszta, az elnevezésnek megfelelő,e)gyöngyözése: finom, tartós</p>			
--	--	--	--	--

III. Főbb akciók típusai

- Borbemutatók, borkóstolók, borvacsorák tartása
- Áruházi borkóstolók szervezése
- Kiállításokon, vásárokon való részvétel
- Bortréning tartása
- Kiadványok készítése
- Online megjelenés (weboldal, applikáció készítése, online hirdetések)
- Hazai bortúrák szervezése, külföldi véleményformálók beutaztatásával
- PR sajtótájékoztató
- Reklámfilm készítés
- Logó készítés

IV. Arculati elemek elkészítésére vonatkozó szempontok

Logó:

A logó elkészítéséhez a földrajzi árujelző területéről származó kulturális, emberi, építészeti, vagy egyéb vizuális elemet kell alapul venni. Erre példa lehet a Pannonhalmi Apátság sziluettje. Fontos szempont, hogy az árujelzőt az elkészülő logó képes legyen képviselni a fogyasztók oldalán is, így felismerhetőnek kell lennie, továbbá olyannak, hogy ne legyen könnyen összekeverhető.

A színválasztás szempontjából fontos, hogy fekete-fehér változatban is használható legyen, azonban ne fekete-fehér legyen az elsődleges színválasztási cél.

A logó készítésnél az alábbi további szempontokat is figyelembe kell venni:

- egyszerűség
- könnyen megjegyezhetőség
- időtálló (ne utaljon pillanatnyilag divatos formára/dologra)
- relevancia (a földrajzi területtel, ottani hagyományokkal, kulturális elemekkel, borkészítéssel)

Kiadványok:

Tartalmukat tekintve az adott megvalósítás alatt álló promóciós programmal kapcsolatos részleteken túl a kiadványoknak tartalmaznia kell egy a borrégióról és a földrajzi árujelzőkről szóló általános leírást. A kiadványban elegendő csak azon árujelzők leírását szerepeltetni, amely árujelzőkkel ellátott borászati termékek a kiadványban népszerűsítésre kerülnek.

A kiadványban népszerűsített konkrét borászati termékek leírása csak a bor lényegi tulajdonságairól, illetve az érintett földrajzi árujelzőről szólhatnak.

A kiadvány nem szólhat kizárólag egyetlen termelőről és az általa előállított/forgalmazott borászati termékekről. Ilyen esetben a kiadványnak az abban bemutatott termékek földrajzi árujelzőinek borstílusának általános bemutatására is ki kell térnie.

A Pannon borrégiónak a harmadik országokban történő borpromóció támogatásáról szóló 3/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. §-a szerinti külpiaci promóciós terve

I. Elérni kívánt célok

A Pannon borrégió földrajzi árujelzőinek promóciójával kapcsolatos legfőbb célunk, hogy a programjavaslatok célpiacán a közösségi bortermékek fogyasztása növekedjen. Ezzel összefüggő célkitűzéseink:

- a borok új fogyasztókkal történő megismertetése,
- a minőségi borfogyasztás mindennapi kultúrájának terjesztése,
- az uniós oltalmat élvező magyar borok földrajzi árujelzőinek általános népszerűsítése,
- piaci bővülés a célpiacokra történő export volumen és ár vonatkozásában,
- a borkereskedelem felélénkítésével erősíteni a térség bortermelését a minőségi borászati termékek vonatkozásában,
- a fogyasztók hiteles tájékoztatásával erősíteni a fogyasztói bizalmat, megismertetni a választékot,
- környezettudatos borkészítés, bioborok előállításának promóciója

A tájékoztatások és termék népszerűsítések során elsődleges szempont, hogy a programok kommunikációjában kiemelt szerepet kapjanak:

- a borok szigorú és magas minőséget megkövetelő eredetvédelmi rendszeréről szóló általános tájékoztatók,
- a minőségi alapanyag termesztés,
- a borvidékek speciális adottságai, a régiónk változatos és széleskörű, különböző fajtájú és a fogyasztók íz világát minden tekintetben kiszolgáló magas minőségű borpalettája,
- az egyedi szőlőfajták fajtaborai, vagy a házasítások és összességében az egyes árujelzők borstílusa.

Célunk, hogy a terméknépszerűsítéssel a fogyasztók részére kellő mennyiségű, objektív információt juttassunk el ahhoz, hogy kiválasszhassa a neki legmegfelelőbb terméket. Továbbá, hogy olyan kapcsolati rendszert hozzanak létre a promóció támogatást nyert kedvezményezettek, amely elősegíti a régió borászati termékeinek harmadik országokban történő értékesítését a jövőben is.

II. Főbb üzenetek

Árujelző	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem, ha kell, a helyi mellett az országos jelenjen meg!
Pannon OEM	Borstílus: A Pannon borrégió	A régióra vonatkozó	a bortermelő közvetlen	logó, ajánlott,

	<p>borairól általánosan elmondható, hogy mediterrán típusúak. Illatuk, ízük a fajtára jellemző, erősen gyümölcsös jellegű, amellett általában nagy testű borok. Az alkoholtól tüzesek, a borból a savak lekerekedettek, érett búrsonyos tanninokat tartalmaznak.</p> <p>Piacuk nemcsak Magyarország, hanem az Európai Unió többi országa is, sőt az USA is</p>	általános üzenetek	promóciójára vonatkozó üzenetek	de nem kötelező
Pécs OEM	<p>Borstílus: A löszös erdőtalajú körzeteinkben mélyvörös színű, finom tanninokban gazdag, strukturált vörösbort adnak a világfajták: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot és Pinot noir. A borvidék fehérbort adó fajtáira jellemző, hogy a mediterrán hatásoknak köszönhetően a savak lekerekedettek, harmonikusak. A fajtákra jellemző intenzív íz, illat és zamat anyag rendszeresen kialakul. A borvidék klímája alkalmas késői szüretelésből származó túlrett és töppedt szőlő előállítására. Ezekből a túlrett szőlőkből borkülönlegességek</p>	Pécsi borokra vonatkozó üzenetek.	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány ajánlott, de nem kötelező

	<p>készíthetők. Az évjárat és a szüret időpontjának függvényében a fajták többsége alkalmas fiatal elsődleges aromákkal rendelkező, illetve érlelt testes borok előállítására is. Az illatos fajtáknál az illat, íz és zamatanyag rendkívül elegánsan jelenik meg. A bor előállítása fejlett borászati technológiát igényel. Vörösborszőlő fajtáinkból kiváló minőségű rosé borok állíthatók elő. Ezek a borok a fajtára jellemző elegáns illat, íz, zamatanyagokkal rendelkeznek. A borvidék klímája lehetővé teszi a korai szüretet. A mustból Márton napra primőr borok készíthetők. A löszös erdőtalajú körzeteinkben mélyvörös színű, finom tanninokban gazdag, strukturált vörösbort adó fajtákat termelünk. A fajták hosszú érlelésre alkalmas, kiváló minőségű, magas alkoholtartalmú vörösborok készítését teszik lehetővé.</p>			
Szekszárd OEM	<p>Borstílus: A Szekszárdi borok zömét a lekerelkedett savszerkezetű érett</p>	Szekszárdi borokra, Szekszárdi prémium borokra vonatkozó	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó	kiadvány ajánlott, de nem kötelező

	<p>tannintartalmú borok adják. A talaj és klimatikus viszonyok következtében a fehér borok könnyűek melyek meghatározó jegye mindig a virágos vagy gyümölcsös illat. A fehér borokban sav-alkohol-glicerín-cukor egyensúly érzékelhető. A rozéborok könnyedek, élénk savérzetű, gyümölcsös illataromájúak.</p> <p>A vörösborokat a kiegyensúlyozott, könnyen fogyasztható, telt ízű, a fűszeres ízű nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű elegáns tanninú borok alkotják.</p> <p>A prémium borok nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű borok, melyben a fahordós és palackos érlelésből adódóan a tercier illataromák dominálnak</p>	üzenetek	üzenetek	
Tolna OEM	<p>Borstílus: A Tolnai borvidéken előállított borok analitikai tulajdonságai a keletkező viszonylag magas alkohol tartalom, a különböző savak kedvező aránya, a testességet okozó anyagok képződése a borvidék klimatikus viszonyainak köszönhető. A borvidékről kikerült</p>	Tolnai borokra vonatkozó üzenetek	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	

	<p>borok magukon viselik az évszázados szőlőtermesztési hagyományokon felnövő és a modern ismereteket megszerző borászok kezének nyomát. Ez az érzékszervi tulajdonságokban különösen megmutatkozik a borok ízgazdagságában.</p> <p>Tolnai borokra jellemző a szőlőből származó gyümölcsösség és a finom ászkolásból származó illatok és ízek harmóniája. A kiegyensúlyozott sav és extrakt tartalom. Mindezek a tulajdonságok a Tolnai borokat keresetté teszik Magyarországon kívül az Európai Unió országaiban és azon kívül is.</p>			
Villány OEM	<p>Borstílus: A Villányi fehér, rozé és vörösborok íz és illatvilágának közös jellemzője a gyümölcsös karakter, ami fehér és rozé borok esetében a frissességgel párosul, vörösborok esetében teltséggel, komplexebb, fűszeres jelleggel egészül ki. A Villányi classicus borok az előző típushoz képest ízében és illatában intenzívebb gyümölcs, illetve</p>	<p>Villányi védett eredetű borászati termékekre, kiemelten a Villányi Franc-ra vonatkozó üzenetek.</p>	<p>a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek</p>	<p>logó, kiadvány, ajánlott, de nem kötelező</p>

<p>fűszeres jelleg figyelhető meg, összetettebb aromaanyagokkal, teltebb, karakteresebb, finom savakkal rendelkező borok. A vörösborok testesebbek, tanninban gazdagabbak. A Villányi prémium borok testes, koncentrált borok, igen összetett íz és zamatvilággal, ahol az intenzív gyümölcsösség jellemző, sok esetben az aszalt gyümölcsökre és lekvárookra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres karakterekkel. Testes, érlelt borok, a fahordós érlelés jegyei színében, ízében és illatában minden esetben megjelennek. A Villányi szuper prémium borok, amelyek 100%-ban Cabernet franc fajtából készülnek, hűen tükrözi a Villányi borvidék különleges adottságait. Nagy formátumú bor, testes, vastag, komplex bor, elegáns, amelyben megjelenik a Villányra jellemző kedvesség, kerekesség, gyümölcsösség. A bor hosszú utóízzel bír és hosszabb távú érlelésre is alkalmas.</p>			
--	--	--	--

Szőlőfajta	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Cabernet franc	Borstílus: Testes, vastag, igen összetett és intenzív íz-és zamatvilággal, ahol a gyümölcsös jelleg. Kőkény, erdei szamóca, szilva íz-és zamatanyagok dominálnak, aszalt gyümölcsökre és lekvárookra jellemző érlelt ízekkel és zamatokkal kiegészülve, hosszú utóízekkel. A fahordós érlelés jegyei mind ízében és illatában megjelennek.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	kiadvány

III. Főbb akciók típusai

- Borbemutatók, borkóstolók, borvacsorák tartása
- Áruházi borkóstolók szervezése
- Kiállításokon, vásárokon való részvétel
- Önálló Roadshow-k és kiállításokat kísérő programok
- Bortréning tartása véleményformálók, kereskedők, borbeszerzők, végfogyasztók számára
- Kiadványok készítése
- Online megjelenés (weboldal készítése, online hirdetések)
- Térségi borturisztikai applikációk és applikációk működését támogató kliensek idegen nyelvű megjelenése a célpiacról érkező beutazók tájékoztatására.
- Megjelenés mérvadó külföldi szaklapokban, print és online platformok
- Hazai bortúrák, konferenciák, borversenyek szervezése külföldi véleményformálók beutaztatásával
- PR sajtótájékoztató
- Reklámfilm készítés vagy inkább borvidéki imázsfilmek és mood videók
- Logó készítés
- Mesterkurzusok megtartása itthoni és neves külföldi szakemberek bevonásával

IV. Arculati elemek elkészítésére vonatkozó szempontok

Logó: A borvidéki üzeneten felül egy általánosan elfogadott és használt (országos üzenet) kapcsolható.

A logó elkészítéséhez a földrajzi árujelző területéről származó kulturális, emberi, építészeti, vagy egyéb vizuális elemet kell alapul venni. Erre példa lehet a Mecsek hegység sziluettje. Fontos szempont, hogy az árujelzőt az elkészülő logó képes legyen képviselni a fogyasztók oldalán is, így felismerhetőnek kell lennie, továbbá olyannak, hogy ne legyen könnyen összekeverhető.

A színválasztás szempontjából fontos, hogy fekete-fehér változatban is használható legyen, azonban ne fekete-fehér legyen az elsődleges színválasztási cél.

A logó készítésénél az alábbi további szempontokat is figyelembe kell venni:

- egyszerűség
- könnyű megjegyezhetőség
- időtállóság (ne utaljon pillanatnyilag divatos formára/dologra)
- relevancia (a földrajzi területtel, ottani hagyományokkal, kulturális elemekkel, borkészítéssel)

Kiadványok:

Tartalmukat tekintve az adott megvalósítás alatt álló promóciós programmal kapcsolatos részleteken túl a kiadványoknak tartalmaznia kell egy a borrhéiőről és a földrajzi árujelzőkről szóló általános leírást. A kiadványban elegendő csak azon árujelzők leírását szerepeltetni, amely árujelzőkkel ellátott borászati termékek a kiadványban népszerűsítésre kerülnek.

A kiadványban népszerűsített konkrét borászati termékek leírása csak a bor lényegi tulajdonságairól, illetve az érintett földrajzi árujelzőről szólhatnak.

A kiadvány nem szólhat kizárólag egyetlen termelőről és az általa előállított/forgalmazott borászati termékekről. Ilyen esetben a kiadványnak az abban bemutatott termékek földrajzi árujelzőinek borstílusának általános bemutatására is ki kell térnie.

A Tokaji borrhéiőrnek a harmadik országokban történő borpromóció támogatásáról szóló 3/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. §-a szerinti külpiaci promóciós terve

1. A tájékoztatással elérni kívánt célok

- kizárólag a Tokaj OEM borok promóciójának támogatása
- tokaji bortípusok ismertségének növelése
- egyedi termőhelyi potenciál ismertségének növelése
- különleges tokaji borkészítési eljárások ismertségének növelése
- a 6 engedélyezett tokaji szőlőfajta ismertségének növelése
- a tokaji bor gasztronómia lehetőségeinek ismertebbé tétele

Célcsoportok:

- Fogyasztók (végfelhasználók)
- Kereskedők (kis- és nagykereskedelem)
- HoReCA ágazat (éttermek, borbárok, bisztrók, hotelek)

- Borszakírók, bor véleményformálók
2. Az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és az oltalom alatt álló földrajzi jelzések uniós rendszeréhez kapcsolódó promóciós tevékenység megvalósításának helyszínei
- Célországok piacain
 - Internetes platform
3. A borrhéíóhoz kapcsolódó fő üzenetek
- hagyomány és megújulás
 - a tokaji termőtáj egyben világörökségi kultúrtáj helyszín is
 - a tokaji bor egyben a magyar és a nemzetközi kultúra része is
 - a világon egyedülálló természetes édesbor készítésének lehetősége
 - aszú – a világ legnemesebb természetes édes bora
 - szamorodni - komplex ízvilágú botrytis-es tokaji bor
 - különleges ízvilágú száraz, félszáraz és félédes borok termőhelye
 - a tokaji pezsgő reneszánsza
 - egyedi, különleges szőlőfajták, fajtaszerkezet
 - gazdag és kivételes termőhelyi potenciál
 - egyedülállóan szigorú szabályrendszer, világon első zárt borvidék
4. Kötelező arculati elemek meghatározása
- a „Tokaj” vagy „Tokaji” szó minden támogatott képi és szöveges promócióban szerepel.
 - Világörökségi (world heritage) logo minden támogatott promócióban szerepel.
 - egyéb kötelező arculati elem nem kerül meghatározásra.
5. Főbb akciók típusai
- promóciós kampányok online, elektronikus és nyomtatott médiában (web, közösségi média, nyomtatott sajtó, kiadványok, plakát média, TV, rádió, stb.)
 - promóciós kisfilmek készítése, amely tartalmazza Tokaj főbb üzeneteit
 - részvétel szakmai rendezvényeken a célországok piacain (fesztiválok, konferenciák, közönség találkozók)
 - promóciós utak szervezése, lebonyolítása (kereskedelmi láncok, HoReCa, fesztiválok, nemzetközi konferenciák)
 - közönség találkozók szervezése a célországok piacain (borkóstoló, borvacsora, előadások, stb.)
 - gasztronómia:
 - új bor/étel és ital párosítások készítése, bemutatása, promóciója
 - egészséges borfogyasztás és a Tokaji bor élettani hatásainak bemutatása

6. A közösségi arculati alapelemek, vagy azok elkészítésére vonatkozó főbb szempontok

- eredetvédelem (tokaji bor szabályozás általi védettsége)
- érték közvetítése (természet - ember kapcsolata)
- kiváló, különleges minőség
- gazdag történelemünk bemutatása, hagyományok tisztelete
- megújulás
- a borvidék és borok egyedisége

