

A
TIHANY
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

3. változat,

amely a 2025. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre
alkalmazandó

Tartalomjegyzék

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

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség

cím: 8230 Balatonfüred, Kossuth u. 3.

e-mail cím: furedszolohegy@freemail.hu

I. NÉV

Tihany, Tihanyi

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

Bortípusok: rozé, vörös

II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtarta- lom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtarta- lom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Összes cukortartalo- m [g/l]	Maximális kénessav- tartalom
1.	rozé	11,0	4,6 – 12,0	10,5 – 15,0	1,08	0 - 30	*
2.	vörös	12,5	4,6 – 15,0	12,0 – 16,0	1,2	0 - 50	*

* a hatályos vonatkozó jogszabályok szerint

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	rozé	Halvány rózsaszín – halvány ibolya – halvány lazac (hagymahéj) színű rosé borok, illatában közepes intenzitású gyümölcsös illataromák érezhetők. Ízükben friss, élénk savéretű, üde, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal.
2.	vörös	- Üde, gyümölcsös vörösborok: Halvány rubin – erőteljesebb rubin – sötét rubin színű, intenzív gyümölcsös, esetenként fűszeres aromájú borok. Ízükben gyümölcsös, élénk savéretű, fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromával rendelkeznek, általában az alacsony alkoholtartalom és a sima struktúra jellemző. - 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. Rendszerint bársonyos struktúrával rendelkeznek. Főbb erényük, hogy a cuvée – k esetében sem jellemző a tanninhangsúly.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. A védett eredetű bor előállítására termelt szőlőt, a szüretelést követően, a szüret napján fel kell dolgozni. A feldolgozást a többi szőlőtől elkülönítetten kell végezni.
2. A védett eredetű bor készítésekor a must cukortartalmát növelni nem lehet, kivéve a Kékfrankos, Zweigelt, Kékoportó, Pinot noir fajtáknál.
3. Vörös bor készítése esetén kötelező a héjon erjesztés és fahordós érlelés.
4. A szőlőtermesztés szabályai
 - a) A szőlő művelésmódja és telepítési sűrűsége:
 - i) új ültetvények:
 - alacsony kordon
 - Guyot
 - középmagas kordon
 - magas kordon
 - ii) telepítési sűrűség: minimum 4.000 tő/ha
 - iii) minimális tőtávolság: 0,8 m
 - iv) A 2009. január 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Tihanyi bor a szőlőültetvény termelésben tartásáig.
 - b) A szüret módja: kézi és gépi szüret is megengedett
 - c) A szőlő minősége (minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve):
 - i) Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah: 12,08 %vol (19 °MM)
 - ii) Kékfrankos, Kékoportó, Zweigelt, Pinot noir: 10,97 %vol (17,5 °MM)

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Tihany település szőlő termőhelyi kataszter szerint I. osztályú határrészeibe tartozó területek

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	bortípus	Maximális hozam
1.	rozé	63 hl/ha (seprős újbor) 9 t/ha (szőlő)
2.	vörös	63 hl/ha (seprős újbor) 9 t/ha (szőlő)

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Syrah
2.	vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Syrah

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Földrajzi környezet

A Tihanyi félsziget a Balaton vidékén általános jellemzői mellett egyedi mikroklímával és termőhellyel rendelkezik. A Balaton tó vizének moderáló, kiegyenlítő, napfényt visszaverő hatása mellett, a félszigeten, a kráterkúpban kialakult első tavának vízfelületet, ezt a hatást megerősíti, a katlanban a vörösbor számára ideális környezet, nagyobb meleget és kiegyenlítettséget biztosít. A félsziget jellege a termőhelyet is szigetszerűen elválasztotta a Balaton partján végignyúló termőhely karakterektől. A Nyereg-hegy, a Csúcs-hegy és az Apáti-hegy körbeöleli a vörösbor számára körbekerített, a belső tavat körbeölelő szőlő-termőhelyeket.

A Tihanyi hegység 7 millió éves ösvulkán, amely talaja ásványi anyagokban rendkívül gazdag tufa kőzeten alakult ki, és a vörösbor szerkezetét, érlelhetőségét biztosítja.

Emberi tényezők

A Tihanyi félszigeten a Balaton környékéhez képest mindig eltérő borkultúra honosodott meg. A vörösbor mindig meghatározó volt, a mikroklíma lehetőségeit korán felismerték az itt szőlőt művelő földművesek, polgárok és egyházi emberek. Amennyiben Tihany a Balaton kultúrtörténetének mindig is egy kis különálló, sok egyediséget és külön értékeket felvonultató szigete volt, a bor esetében ugyanez valósult meg. A Bencés apátság a 1055-től létezik a félszigeten, és vesz részt a környék vallási és kulturális életének formálásában és a szőlőtermesztés meghonosításában. A Tihany OEM logója éppen ezért tartalmazza, a félsziget keleti ormán épült bencés monostor épületének körvonalait.

2. A borok leírása

A tihanyi borok diszkrét illatúak, ugyanakkor zamat és illatgazdagság jellemző rájuk, mely az eleganciájukat biztosítja. A vulkáni talaj hatására ízükben az ásványosság dominál. A mikroklíma hatására az átlagosnál magasabb savtartalommal rendelkeznek. Az ásványosság és a magasabb savtartalom a kóstolást követően hosszan érezhető.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A vegetációs időszakban lehulló csapadéknak, valamint a tihanyi termőtalaj víztartó képességének köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a borban tehát a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

Az érett, kifejező savstruktúra és a minerális ízjegyek hangsúlyos megjelenése a tihanyi talaj magas ásványtartalmára vezethető vissza. A sekély mélységű tó vízfelszínén visszatükröződő napsugarak tavasszal a hegyoldalak egyenletes felmelegedését okozzák, és a szőlőnek a rügyfakadás folyamán állandó körülményeket biztosít. Tihany korai utolsó tavaszi fagynapjának köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége a borvidéken, így minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérése optimális.

A szőlőtermesztés szempontjából kiemelt szerepe van a dűlők mellett évezredek alatt kialakított erdősávoknak, hiszen az ott áttelelő predátorok (rovarok, pl.: ragadozó atkák) a szőlő kártevőit jelentősen visszaszorítják. Így a szőlő fejlődése szempontjából kritikus kezdeti fejlődési szakasz nem vontatott, és magasabb és egészségesebb lombfal alakulhat ki.

A meleg nyári és a mediterrán anticiklon biztosította hosszú, napos őszi nappalok után a Bakonyi szeleknek köszönhető hűvös esték alatt a szőlő növény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép, ami a szőlő cukortartalom koncentrációjának gyors emelkedéséhez vezet. Ez a páratlan természeti adottság eredményezi a tihanyi borok testességét.

A tihanyi borokra jellemző elegáns savstruktúra és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalakban, amelyeken ma szőlőt termesztene, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfürtökön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető.

A borok minőségére jelentős hatást gyakorol a hagyományos, helyi pincék építészeti kialakítása is. Tihany talajszerkezetének adottságaiból adódóan a helyi pincéknek csak egy része van a föld alatt, így azokban évközben jelentős hőingadozás figyelhető meg. Ennek köszönhetően a tél folyamán a borok lehűlnek, és fahordós ászkolás ellenére is megőrzik üdeségüket. A nyáron 15-19 fokra felmelegedő pincékben természetesen megtörténik a hőre érzékeny, instabil fehérjék kicsapódása. Ennek a természetes folyamatnak köszönhetően a helyi borászok könnyebben stabilizálják a borokat, melyek jobban megőrzik aromagazdagságukat.

E természeti faktorok összessége ötvöződik az itt élő termelők több évszázados, apáról-fiúra szálló tapasztalatával, melyek együttesen jelentik annak a zálogát, hogy az egészséges, érett szőlőfürtökből a Tihanyra jellemző magas minőségű, testes és tüzes borok.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- a) Valamennyi, a h) pontban körülírt kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés.
- b) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- c) A Küvé vagy cuvée bor, két vagy több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet.
- d) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- e) Az évjáratot és, a fajtát, vagy küvé szót a címkén fel kell tüntetni.
- f) A barrique kifejezés csak vörösborokon használható, legalább 6 hónapos tölgyfahordós érlelés esetén.
- g) A tihanyi bor címkéjén kötelező a következő logó elhelyezése.



- h) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve:
 - i) Farkasverem dűlő
 - ii) Lapi dűlő
 - iii) Hosszúhegy
 - iv) Ráta dűlő
 - v) Óvári szőlők
 - vi) Cserhegy
 - vii) Dűlőnév feltüntetése esetén a bor alapanyagát szolgáló szőlőnek 100% -ban az adott dűlőből kell származnia.

2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok: Tihanyi bor csak üvegpalackban hozható forgalomba. Ez alól kivételt képeznek, az adott termőhelyen belül, a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített, saját termelésű borok.

3. Az illetékes helyi borbíró bizottság: Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság, melynek szabályzata szerint kell a forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges, valamint a kereskedelemből származó ellenőrzési mintákat megvenni és azok érzékszervi minősítését elvégezni.

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- i) Nyilvántartások. Tihany oltalom alatt álló eredet megjelöléses borászati termékek készítése esetén a szőlőültetvényre és borászati üzemre vonatkozó különös nyilvántartások a következők:
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;

- iii) A Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - iv) pincekönyv;
 - v) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
 - vi) az érzékszervi minősítést végző Balaton Borrégió Borminősítő Bizottságának minősítési és a mintahitelesítő jegyzőkönyve;
 - vii) külön nyilvántartást a védett eredetű borkészletről és annak változásáról
- j) Bejelentések
- i) Termelési szándék bejelentése: A Tihany Oltalom alatt álló Eredet megjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is –minden év április 30.-áig köteles a területileg illetékes hegybírónak termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés visszavonásig érvényes.
 - ii) Dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett Tihanyi borok termelésének bejelentése: Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen kisebb dűlőnévvel megkülönböztetett Tihanyi bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző április 30.-áigbejelenteni. A bejelentés visszavonásig érvényes.
 - iii) a védett eredetű borral kapcsolatos készletváltozás jelentése a hegybírónak

5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Balatonfüred-Csopaki Borvidék lehatárolt területe

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	Hegyír elektronikus adatlap	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség hegybírója
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	- Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség hegybírója
Pincetechnológia	- Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség hegybírója, valamint a pince telephely szerint illetékes hegyközség hegybírója
II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
A tőkehiány mértékének ellenőrzése	szisztematikus helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv, hegyközségi nyilvántartás	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség hegybíró
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség hegybírója
Szüret	- Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű - Adminisztratív ellenőrzés	- Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv - Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség hegybírója
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	- Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés - Szisztematikus helyszíni ellenőrzésű	- Kiadott származási bizonyítvány - Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség hegybírója
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése	Kiadott származási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés	Kiadott származási bizonyítvány;	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség hegybírója, valamint a pince telephely szerint illetékes hegyközség hegybírója

	Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
Bor származását igazoló dokumentum		Első borszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgatombba hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés	Kiadott származási bizonyítvány	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	- Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	- Kiadott származási bizonyítvány; - Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség hegybírója
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
<i>III/2 Bor forgatombba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség Borminősítő Bizottságnak szabályzata szerinti mintavétel	Mintavételi jegyzőkönyv	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
Organoleptikus paraméterek	Érzékszervi bírálat és minősítés	Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága
A közfogyasztásra forgatombba hozott termékek ellenőrzése	- Kockázatelemzés - Próbavásárlás	- Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv - Analitikai minősítés jegyzőkönyv	- Akkreditált laboratórium - Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség