

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

AZ AGRÁRMINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

6. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	A Neszmélyi OEM termékleírás módosítási kérelme -----	165
	A Móri OEM termékleírás módosítási kérelme -----	184
	A Murai OEM termékleírása regisztrációjának kérelme -----	183
	A Nivegy-völgyi OEM termékleírása regisztrációjának kérelme -----	208
	A Kőszegi OEM termékleírása regisztrációjának kérelme -----	218

Közlemények

A Neszmélyi OEM termékleírás módosítási kérelme**I. A kérelem benyújtója**

Név: Neszmélyi Borvidék Hegyközsége

Cím: 2890 Tata, Piac tér 4.

E-mail cím: nbhegyközseg@gmail.com

Képviselő: Bencsik János, elnök

II. Földrajzi árujelző: Neszmélyi (oltalom alatt álló eredetmegjelölés)**III. A módosítás tárgya**

A körülhatárolt terület bővítése – Bana és Bokod települések felvétele a borvidéki települések közé

A. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően standard módosításnak minősül)

1. A módosítás tárgya:

A körülhatárolt terület bővítése – Bana és Bokod települések felvétele a borvidéki települések közé.

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- IV. A körülhatárolt terület
- VIII. 4. Feltüntethető kisebb földrajzi egységek
VIII:4.1. A Komárom-Esztergom megye területén található települések

b) indoklás:**Bokod település****Történeti áttekintés**

A filoxéra vész előtt, Bokod a történelmi Neszmélyi borvidék tagja volt, 178 kataszteri hold területen műveltek szőlőt. A filoxéra vész után a direkttermők kerültek túlsúlyba, arányuk elérte a 80 %-ot. Emiatt kikerültünk a borvidékből, sőt még a jó bortermő helyek közül is. A 60- as évektől, a tsz- ek megalakulása után, a szőlőterületeink még tovább csökkentek. A Papréti- Tehénhegyi- és Homoki dűlőkben teljesen megszűnt a szőlőművelés. A változás a 70- es 80- as években kezdődött, és még ma is tart. 5- 10 éve újabb telepítési hullám kezdődött. Fiatalabb gazdák, jelentős nagyságú és összefüggő területeket telepítettek és telepítenek.

A direkttermőket új fajták váltották fel: Chardonnay, Olasz rizling, Sauvignon blanc, Cserszegi fűszeres, Tramini, Rizlingszilváni, Rajnai rizling, Zenit. Kékfrankos, Zweigelt, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Pinot noir, Merlot. Az Ezerjő háttérbe szorult.

Új művelési módok jelentek meg. A fej- és a bakművelés helyett, ma a közép magas kordon, guyot művelés a leggyakoribb, de függöny- művelés is előfordul.

A bokodi bor történet

A filoxéra vész előtti borokról nincs ismeretünk.

A direktermőkből nem lehetett igényes borokat előállítani. A termőterületek zsugorodása ellenére, az új fajták és az új művelési módok megjelenése, pozitív változást eredményezett.

1994. őszén egy szőlő- és borbarát kör alakult. Az itt szerzett ismeretek, és a helyi borversenyek, jelentős javulást hoztak boraink minőségében. A körzeti és a borvidéki bor-versenyeken is egyre jobban szerepeltünk.

Elsősorban gyümölcsös illat- és elsődleges zamatanyagokban gazdag, üde, karakteres savakkal rendelkező, friss borok előállítására törekedünk. Úgy gondoljuk: Természeti adottságaink kedvezőek, az ilyen borok készítéséhez.

A gyors éghajlatváltozásnak köszönhetően területeinken a mai természetű szőlőfajták 100% biztonsággal beérik ennek eredményeként hordós érleléssel, testesebb vörösborokat is készítünk.

Természeti tényezők

Bokod a Bársonyos kistáj része. Mérsékeltén hűvös és mérsékeltén száraz éghajlattal jellemezhető. A sokévi csapadék átlaga kb. 600 mm. Az uralkodó szélirány Ny- i, ÉNy-i. A szőlőhegy a településtől nyugatra található. Szőlőművelés ma már csak a Dohogó- hegyi dűlő és Öreghegyi dűlőben folyik. Összterületük 110 ha, átlagterület 22 ha, átlag pontérték 320. A legmagasabb értékszámú terület az Öreghegy déli lejtőjén található 360 p. A Dohogó- hegy déli lejtője 356 p. Tengerszint feletti magasság 232 – 252 m.

A talaj agyagbemosódásos barna erdőtalaj. A területek nagy része vízerózióknak kitétek. A leiszapolható rész tág határok között változik, tehát sem a homok, sem az agyag kategóriájába nem sorolható be.

Talajaink az említett területeken közepes vízelvezetésűek, jó vízmegtartó képességgel bírnak. A XX. századi szőlőtermesztés vegetációs idejére jellemző kevés csapadék- vagy megfelelő mennyiségű csapadék kedvezőtlen elosztását- kitűnően ellensúlyozza a talajaink jó vízmegtartó képessége. Ezen tulajdonságoknak köszönhetően a szőlőtermesztés és szőlő érése biztonságos.

A laborvizsgálati eredmények megállapítása:

- Jelentős tartalékoló tápanyagfeltöltésre van szükség, mert a 30- 60 cm közötti talajréteg tápanyagban szegény.
- Nincs olyan talajréteg, mely a szőlő telepítése szempontjából kockázatot jelentene, a telepítés javasolható.

Mezoklimatikus viszonyok

Nagyobb százalékban megegyezik a Neszmélyi borvidék tényezőivel, napsütéses órák száma 2100-2400óra, csapadék 650-700mm, átl hőm. 11-12C-2018 (https://www.met.hu/eghajlat/magyarorszag_eghajlata/eghajlati_visszatekinto/elmult_evek_idojarasa/mai_n.php?ful=napfenytartam)

Bokodi térség a Tatai- árok és Móri-árok között helyezkedik el. Tatai- árok felől érkező csapadék, ill. szárító szél, Móri- árok felől érkező déli, nagyobb mennyiségű csapadék jelenthet eltérést az átlagtól.

Szőlőtermesztés

A jelenleg művelt 2 területen, úgymint Dohogó- hegy és Öreg-hegy, 50-50%-ban művelnek korszerű és hagyományos szőlőket. A hagyományos szőlők bakművelésűek

(0,5 x 1,0 m- 1,0 x 1,0 m támrendszer nélküli vagy nevelőpálcás), a korszerűek középmagas-kordon és guyot- művelésűek (2,0 x 0,8 m- 2,4 x 1,0 m korszerű támrendszerrel)

Bana település:

Történelmi áttekintés

A banai termőterület mely közel 8 ha jelenleg, néhány évtizede még a többszöröse volt. Nagy hagyományai voltak és vannak ma is a szőlőtermesztésnek. Sajnos a borvidéki besorolás idején valamilyen kimaradt ez a terület, pedig az I. osztályú kataszteri besorolás nem túlzó. A dülő optimális tájolása és a talajszerkezet változatossága igazán sajátossá teszik. A dombtető kavicsos és lefele haladva a homokon keresztül a fekete erdős talaj található itt. Fő szőlőfajtánk, az Olaszrizling érzi itt a legjobban magát és szép érésel hálálja meg a gondos törődést. Találhatók még itt Irsai Olivér, Bianka, Kékfrankos, Othello fajták. Az osztatlan közös tábla tulajdonosi köre évek óta szerette volna, ha a banai szőlős társadalom kapcsolódhatott volna a borvidékhez. Mivel a településen működik egy pincészet (Mazsó Pincészet), mely a Neszmélyi Borút Egyesület tagja, ezért a csatlakozási törekvési folyamat felgyorsult. Az itt termelt kiváló minőségű szőlőkre szeretnék a gazdák OEM minőségi besorolást megkapni, ami a későbbi értékesítés szempontjából fontos. Az itt működő pincészet, mely évek óta viszi a településünk jó hírét, kiváló minőségű boraival szintén szeretné elérni, hogy a saját ültetvényéről előállított borok a Neszmélyi borvidék teljesjogú tagjaként hirdethesse termékeit és képviselhesse a borvidéket.

Természeti tényezők:

Termőterületünk Bana község közvetlen határában található közel 8 ha terület. A Pannon vonulat dombságain található. A talaj szerkezet nagyon változatos. A dombtető kavicsos altalajú, a dülő középső részei homok, míg az alja erdei föld szerkezetű. A sorok melyek kordonos (Lenz-Moser) művelésűek, É(K)-D(NY) irányúak és 3,5 méter sortávval rendelkeznek. A dülő déli lejtésű, így a napsütéses órák száma ideálisnak mondható.

Mezoklimatikus viszonyok:

Nagyobb százalékban megegyezik a Neszmélyi borvidék tényezőivel, napsütéses órák száma 2100-2400óra, csapadék 650-700mm, átl hőm. 11-12C-2018 (https://www.met.hu/eghajlat/magyarorszag_eghajlata/eghajlati_visszatekinto/elmult_evek_idojarasa/main.php?ful=napfenytartam)

Szőlőtermesztés:

A térállás és a borkészítési eljárások nem térnek el a termékleírástól. .

A sorok, melyek kordonos (Lenz-Moser) művelésűek, É(K)-D(NY) irányúak és 3,5 méter sortávval rendelkeznek. A dülő déli lejtésű, így a napsütéses órák száma ideálisnak mondható

Véleményünk szerint a szőlőtermesztési határ északra tolódásával területeink felértékelődnek/ felértékelődtek. A Neszmélyi borvidékhez való csatlakozás nagy előrelépés lenne a térségnek, a fejlődési ütem és az ültetvények megújítása felgyorsulna.

c) hatályba lépés borpiaci éve: 2021.

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosítást/ az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezték. Ennek igazolását, továbbá a kisebbségi véleményt is tartalmazó közgyűlési jegyzőkönyveket csatolom.

Tata, 2021. április 30.

Bencsik János s. k.
elnök

I. NÉV

Neszmély, Neszmélyi
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Fehér	9,0	4,5	9- 15,5	1,08	263
2.	Rozé	9,0	4,5	9- 15,5	1,08	263
3.	Vörös	9,0	4,5	9- 15,5	1,08	263

A borok kén-dioxid és cukortartalma a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	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.
2.	Rozé	Halvány rózsaszín – rózsaszín - ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, élénk savéretű, gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és ízvilággal.
3.	Vörös	Sötét ibolya – rubin – erőteljesebb rubin színű, egyszerű, piros bogyós gyümölcsös karakterű, élénk savéretű, fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromájú vörösborok, jellemzően friss fogyasztásra elkészítve.

2. PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Pezsgő

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Összes kénessav (SO ₂) mg/l maximum	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Pezsgő	9,0	5,0	9-10,0	0,8	50,0	9,0

A kén-dioxid és cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Pezsgő	Halvány szalmasárga színű, élénk, határozott savú, változatos illataromájú, de leginkább fehér húsú gyümölcskarakterrel. Közepes intenzitású, tartós gyöngyözéssel

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	„Édesítés” - a pezsgő kivételével - a neszmélyi borvidéken termelt mustból származó mustsűrítménnyel, vagy rektifikált mustsűrítménnyel történhet. A „töppedt szőlőből készült bor”, valamint a „késői szüretelésű bor” kifejezés használata esetén a cukortartalom csak a szőlő természetes éréséből származhat. Sem alkoholtartalom emelés, sem édesítés nem végezhető.
2.	Rozé	nincs	
3.	Vörös	nincs	

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Pezsgő	nincs	Csak a „klasszikus palackos érlelésű pezsgőkészítés” általános módszerei szerint lehet készíteni.

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

- a. 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében a szőlőültetvény termelésben tartásáig bármilyen korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet a Neszmély oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék.
- a. 2010. augusztus 1-je után létesített ültetvény esetén:
 - i. Ernyő
 - ii. Moser
 - iii. Sylvoz
 - iv. Alacsony-, középmagas- és magaskordon
 - v. Guyot
 - vi. Fejművelés
 - vii. Bakművelés

2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok:

- a. 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Neszmély

oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.

b. 2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében: minimum 3333 tő/hektár.

3. Terméshozam korlátozás

- a. A II/1. Neszmélyi oltalom alatt álló eredet megjelölésű bor és a II/2. Neszmélyi pezsgő készítése esetén azon szőlőültetvények termése használható fel, amelynek termésmennyisége maximum 100 hl/ha seprős újbor. Szőlő értékesítése esetén a szőlőtermés mennyisége maximum 14 t/ha lehet.
- b. A település feltüntetéssel megkülönböztetett II/1. Neszmélyi oltalom alatt álló eredet megjelölésű borok maximum 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, maximum 100 hl/ha seprős újborból készíthetők.
- c. A 4.2. pont alatt felsorolt dűlőnevek feltüntetésével a II/1. pont alatti valamennyi Neszmélyi bortípust el lehet készíteni, amennyiben a termés mennyisége maximum 80 hl/ha seprős újbor, szőlő értékesítése esetén maximum 11,5 t/ha.
- d. A „töppedt szőlőből készült bor”, valamint a „késői szüretelésű bor” kifejezés használata esetén a borok maximum 7 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, maximum 50 hl/ha seprős újborból készíthetők.

4. Szüret módja és a szőlő minősége

a. Szüretmódja

- aa) Kézi és gépi szüret minden II/1. Neszmélyi bortípus esetében megengedett.
- ab) Nem lehet gépi szürete alkalmazni a késői szüretelésű, vagy töppedt szőlő szedése esetén, amennyiben a belőle készült Neszmélyi bor nevében a „késői szüretelésű” hagyományos kifejezés, illetve a „töppedt szőlőből készült” egyéb kifejezés szerepel.

b. A szőlő minősége

ba) A Neszmélyi OEM-mel ellátott borászati termékek az alábbi természetes cukortartalmú szőlőből készíthetők:

1. BOR

	Termékkategória és terméktípus megnevezése	A szőlő természetes cukortartalma (g/l) és potenciális alkoholtartalma (tf%)	
		minimum	maximum
1.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> • 153 g/l • 9,0 tf% 	<ul style="list-style-type: none"> • 263 g/l • 15,5 tf%
2.	Rozé	<ul style="list-style-type: none"> • 153 g/l • 9,0 tf% 	<ul style="list-style-type: none"> • 263 g/l • 15,5 tf%
3.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> • 153 g/l • 9,0 tf% 	<ul style="list-style-type: none"> • 263 g/l • 15,5 tf%

2. PEZSGŐ

	Termékkategória és terméktípus megnevezése	A szőlő természetes cukortartalma (g/l) és potenciális alkoholtartalma (tf%)	
		minimum	
1.	• Pezsgő	<ul style="list-style-type: none"> • 153 g/l • 9,0 tf% 	<ul style="list-style-type: none"> • 190 g/l • 11,0 tf%

c. A szüret időpontjának meghatározása

A szüret legkorábbi időpontját a területileg illetékes hegyközség választmánya határozza meg.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Ászár, Baj, Bajót, Bana, Bársonyos, Bokod, Császáz, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerézteleki, Kesztölc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsa, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalu, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vérteskethely, Vértesszőlős települések szőlő termőhelyi kataszter szerint szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	14 tonna/ha szőlő, 100 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé	
3.	Vörös	

*Kivétel: dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett borok, melyeknél 11,5 tonna/ha szőlő, 80 hl/ha seprős újbtor lehet a maximális terméshozam.

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Pezsgő	14 tonna/ha szőlő, 100 hl/ha seprős újbtor

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Fűszeres tramini, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot noir, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon,

		Sárga muskotály, Szürkebarát, Zenit
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Zweigelt

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Pezsgő	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Fűszeres tramini, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRA JZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

A borvidék éghajlata és időjárási viszonyai kiegyenlítettek. Napsütéses órák száma 1950-2000 óra, csapadék mennyisége 550-650 mm. Talaja a síkvidéki ászári körzetben főként márga alapon barna erdőtalaj, a hegyvidéki neszmeélyi körzetben lösz, mészkő, dolomit és homokkő. A löszön kiváló minőségű bor terem. Az ökológiai viszonyok alapján a borvidék szőlőterületei a döntő többségben az I. kataszteri osztályba tartoznak. A legmagasabb értékszámú területe Dunaszentmiklóson található (366).

A szőlőterületek jelentős része a Gerecse nyugati részén található. Északról a Duna, nyugatról a Kisalföld határolja. A Duna mikroklímát hozott létre az északi irányú, enyhe lejtőkön. A folyó felszínéről visszaverődő napsugarak – kiváltképpen a délutáni órákban – kedveznek a szőlőtermelésnek.

A dombvidéki jelleg, a mérsékelten nedves-hűvös, a magyarországi átlaghoz képest valamivel kevésbé napsütéses időjárás, - amit előnyösen módosít a dunai mikroklíma hatása - kedvez az illatokban és zamatanyagban gazdag borok előállításának.

b) Emberi tényezők

A Duna volt a római birodalom határa. A II. században Probus császár parancsba adta az itt állomásozó katonáknak, hogy a Gerecse Dunára néző hegyoldalain szőlőt kell telepíteniük. Eddig vezetjük vissza a borvidék történetét. Bizonyító értékkel bír a szőlőművelésre egy sírlelet; az Esztergomhoz tartozó Ispita hegyi Szaller-féle szőlőben talált sírkő. A sírkövön egy római harcos és egy nő látható, közöttük egy serleget tartó fiúval. A domborművet szőlőkoszorú övezi.

Az korabeli írások tanúsága szerint a honfoglalás és államalapítás után, mikor is Esztergom lett az ország fővárosa, a Neszmeélyt és Dunaalmást övező vidék fénykorát élte. 1422-ben Neszmeély még város volt. A környéket övező szőlők, gyümölcsösök és erdők számos látogatót vonzottak, köztük királyainkat is. A

neszmélyi borok első igazi hírvivője Zsigmond volt, aki hosszabb távollétei alatt is a vidék borait fogyasztotta.

A törökdúlást követően a szőlőtermesztés újra felvirágzott. Mária Terézia idején élénk borkereskedelem folyt a környéken. A neszmélyi bor, mely a somlói után a legkeményebb, legkarakteresebb bor volt még ebben az időben is, jól bírta a vízi szállítást, így szinte egész Európában ismertté vált. A klosterneuburgi apátságnak saját pincéje és szőlője volt Dunaalmáson, de a vidék bora még a pápa asztalára is felkerült.

Schams Ferenc (1780-1839) elsőként írta le átfogóan a magyar borvidékek monográfiáját. Abban az időben a neszmélyi borról azt tartották, hogy csak négy-öt év alatt érik be tökéletesen, s azután minél régebbi, annál tisztább arany színben játszik. Schams Ferenc a következőket írta 1832-ben: „A neszmélyi bor vitathatatlanul a komáromi ispánság legjobb bora, a legelőkelőbb fehér asztali bora Magyarországnak és mind jósága és tartóssága, mind pedig finoman kellemes hegyíze miatt bel- és külföldön egyaránt ismert.” A XIX. Század második felében az Eszterházy Uradalmi mintaszőlészet és pincészet Ászáron alapját képezte a 1897-ben felállított neszmélyi borvidéknek.

1905-ben Gróf Eszterházy Ferenc Uradalmi pezsgőgyárat alakított ki a tatai Angolparkban lévő 1772-ben épített pincészetben.

A virágzó szőlő-és bortermelésnek a filoxéravész vetett véget. A szőlőterület közel a harmadára csökkent, és a homokterületek termesztésbe vonásával a színvonal is erősen visszaesett. Pozitívumként említhető hogy a filoxéra vész után terjedt el a borvidéken a francia eredetű Olasz rizling, mely itt jó termőhelyre talált. A korábbi szőlőfajtákat újjakkal cserélték fel, háttérbe szorult a Kadarka és a Rácfekete, helyettük a jól bevált Olaszrizlinget, a Mézesfehért és Góhért, Piros veltelínt, Zöldszilvánt és Ezerjót telepítették. A kék szőlők közül termelték még a Kékfrankost és Oportót is.

2. A borok leírása

A Neszmélyi boroknál a fenti természeti környezet, a történelmi hagyományok, valamint az utóbbi 15-évbe történt fajtaváltás következtében eltérő stílusú borok készítésére van lehetőség. A sokszínűség alapját a borvidék éghajlati adottságaiból levezethető, szép, karakteres savak adják. A savgerincre épül a különböző talajtani adottságokból adódó testesség, tüzes zamat, amelyek a hosszabb érlelést is lehetővé teszik. A modern borászati technika a fenti beltartalmi értékekkel rendelkező szőlőkből gyümölcsös illat- és elsődleges zamatanyagokban gazdag üde, friss borok előállításának is kedvez.

A borvidék Neszmélyi OEM borai döntően fajtajelleges, illatban, aromákban gazdag, finom savtartalmú fehér borok, melyek rövid, 1-2 éves fogyasztásra készülnek.

Az ilyen stílusú borokat elsősorban a Chardonnay, Szürkebarát, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Sauvignon, Királyleányka fajtákból készítik.

A hagyományos fajták – mint pl. az Olasz rizling, Szürkebarát, Ezerjő, Rizlingszilváni – a fenti stílusban nagyon szép bort adnak, de a borvidék síkvidéki részén kevésbé illatos, inkább fajtajelleges zamatokban gazdag, testesebb stílusban készülnek.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

A Neszmélyi bor minden típusára jellemző a karakteres, szép savgerinc. A határozott savak kialakulásának alapját megteremti a mérsékelt nedves- kiegyenlített időjárás. A borvidék szőlőtermelői megkeresték azokat a domboldalakat, Dunára néző lejtőket, jó talajadottságú területeket, ahol a karakteres savak mellett a szép íz-, zamatanyagok is kialakulhattak.

A neszmélyi termelők mindig kihasználták a borok magas sav, és gazdag beltartalmi értékei nyújtotta előnyöket.

- A középkorban élénk borkereskedelmet folytattak, mert a Neszmélyi bor jó minőségben bírta a hosszú ideig történő vízi (Duna) és szárazföldi szállítást.
- Amikor a közízlés a borok hosszú idejű érlelését igényelte, akkor hosszú fahordós érlelés, különleges érlelési zamatanyagok kialakulása után kerültek forgalomba a borok, mint pl. a Neszmélyi Olasz rizling, vagy az Etei Ezerjő.
- A kedvező talajadottságú és fekvésű területeken késői érésű, töppedt szőlőből készítettek édes borokat ilyen pl. az Ászári Szürkebarát.
- A karakteres savgerinc lehetővé teszi a fajtajelleges, intenzív illatú, üde, friss neszmélyi bor készítését is. Ma piaci igényeknek megfelelően döntően ilyen Neszmélyi borok kerülnek forgalomba.

A neszmélyi borok elismerése jelzi, hogy 1997-ben Angliában, 1999-ben Magyarországon neszmélyi borász nyerte el az év borásza címet. Az „év pincészete” címet pedig neszmélyi borászat nyerte el 2004-ben és 2009-ben.

B. PEZSGÓ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

A borvidék éghajlata és időjárási viszonyai kiegyenlítettek. Napsütéses órák száma 1950-2000 óra, csapadék mennyisége 550-650 mm. Talaja a síkvidéki ászári körzetben főként márga alapon barna erdőtalaj, a hegyvidéki neszmélyi körzetben lösz, mészkő, dolomit és homokkő. A löszön kiváló minőségű bor terem. Az ökológiai viszonyok alapján a borvidék szőlőterületei a döntő többségben az I. kataszteri osztályba tartoznak. A legmagasabb értékszámú területe Dunaszentmiklóson található (366).

A szőlőterületek jelentős része a Gerecse nyugati részén található. Északról a Duna, nyugatról a Kisalföld határolja. A Duna mikroklímát hozott létre az északi irányú, enyhe lejtőkön. A folyó felszínéről visszaverődő napsugarak – kiváltképpen a délutáni órákban – kedveznek a szőlőtermelésnek.

A dombvidéki jelleg, a mérsékelt nedves-hűvös, a magyarországi átlaghoz képest valamivel kevésbé napsütéses időjárás, - amit előnyösen módosít a dunai mikroklíma hatása - kedvez az illatokban és zamatanyagban gazdag borok előállításának.

b) Emberi tényezők

A Duna volt a római birodalom határa. A II. században Probus császár parancsba adta az itt állomásozó katonáknak, hogy a Gerecse Dunára néző hegyoldalain szőlőt kell telepíteniük. Eddig vezetjük vissza a borvidék történetét. Bizonyító értékkel bír a szőlőművelésre egy sírlelet; az Esztergomhoz tartozó Ispita hegyi Szaller-féle szőlőben talált sírkő. A sírkövön egy római harcos és egy nő látható, közöttük egy serleget tartó fiúval. A domborművet szőlőkoszorú övezi.

Az korabeli írások tanúsága szerint a honfoglalás és államalapítás után, mikor is Esztergom lett az ország fővárosa, a Neszmélyt és Dunaalmást övező vidék fénykorát élte. 1422-ben Neszmély még város volt. A környéket övező szőlők, gyümölcsösök és erdők számos látogatót vonzottak, köztük királyainkat is. A neszmélyi borok első igazi hírvivője Zsigmond volt, aki hosszabb távollétei alatt is a vidék borait fogyasztotta.

A törökidőket követően a szőlőtermesztés újra felvirágozott. Mária Terézia idején élénk borkereskedelem folyt a környéken. A neszmélyi bor, mely a somlói után a legkeményebb, legkarakteresebb bor volt még ebben az időben is, jól bírta a vízi szállítást, így szinte egész Európában ismertté vált. A klosterneuburgi apátságnak saját pincéje és szőlője volt Dunaalmáson, de a vidék bora még a pápa asztalára is felkerült.

Schams Ferenc (1780-1839) elsőként írta le átfogóan a magyar borvidékek monográfiáját. Abban az időben a neszmélyi borról azt tartották, hogy csak négy-öt év alatt érik be tökéletesen, s azután minél régebbi, annál tisztább arany színben játszik. Schams Ferenc a következőket írta 1832-ben: „A neszmélyi bor vitathatatlanul a komáromi ispánság legjobb bora, a legelőkelőbb fehér asztali bora Magyarországnak és mind jósága és tartóssága, mind pedig finoman kellemes hegyíze miatt bel- és külföldön egyaránt ismert.” A XIX. Század második felében az Eszterházy Uradalmi mintaszőlészet és pincészet Ászáron alapját képezte a 1897-ben felállított neszmélyi borvidéknek.

1905-ben Gróf Eszterházy Ferenc Uradalmi pezsgőgyárat alakított ki a tatai Angolparkban lévő 1772-ben épített pincészetben.

A virágzó szőlő- és bortermelésnek a filoxéravész vetett véget. A szőlőterület közel a harmadára csökkent, és a homokterületek termesztésbe vonásával a színvonal is erősen visszaesett. Pozitívumként említhető hogy a filoxéra vész után terjedt el a borvidéken a francia eredetű Olasz rizling, mely itt jó termőhelyre talált. A korábbi szőlőfajtákat újjakkal cserélték fel, háttérbe szorult a Kadarka és a Rácfekete, helyettük a jól bevált Olasz rizlinget, a Mézesfehért és Góhért, Piros veltelínt, Zöldszilvánit és Ezerjót telepítették. A kék szőlők közül termelték még a Kékfrankost és Oportót is.

2. A borok leírása

A Neszmélyi boroknál a fenti természeti környezet, a történelmi hagyományok, valamint az utóbbi 15-évbe történt fajtaváltás következtében eltérő stílusú borok készítésére van lehetőség. A sokszínűség alapját a borvidék éghajlati adottságaiból levezethető, szép, karakteres savak adják. A savgerincre épül a különböző talajtani adottságokból adódó testesség, tüzes zamat, amelyek a hosszabb érlelést is lehetővé teszik. A modern borászati technika a fenti beltartalmi értékekkel rendelkező szőlőkből gyümölcsös illat- és elsődleges zamatanyagokban gazdag üde, friss borok előállításának is kedvez.

A borvidék Neszmélyi OEM borai döntően fajtajelleges, illatban, aromákban gazdag, finom savtartalmú fehér borok, melyek rövid, 1-2 éves fogyasztásra készülnek.

Az ilyen stílusú borokat elsősorban a Chardonnay, Szürkebarát, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Sauvignon, Királyleányka fajtákból készítik.

A hagyományos fajták – mint pl. az Olasz rizling, Szürkebarát, Ezerjő, Rizlingszilváni – a fenti stílusban nagyon szép bort adnak, de a borvidék síkvidéki részén kevésbé illatos, inkább fajtajelleges zamatokban gazdag, testesebb stílusban készülnek.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

A Neszmélyi bor minden típusára jellemző a karakteres, szép savgerinc. A határozott savak kialakulásának alapját megteremti a mérsékelt nedves- kiegyenlített időjárás. A borvidék szőlőtermelői megkeresték azokat a domboldalakat, Dunára néző lejtőket, jó talajadottságú területeket, ahol a karakteres savak mellett a szép íz-, zamatanyagok is kialakulhattak.

A neszmélyi termelők mindig kihasználták a borok magas sav, és gazdag beltartalmi értékei nyújtotta előnyöket.

- A középkorban élénk borkereskedelmet folytattak, mert a Neszmélyi bor jó minőségben bírta a hosszú ideig történő vízi (Duna) és szárazföldi szállítást.
- Amikor a közízlés a borok hosszú idejű érlelését igényelte, akkor hosszú fahordós érlelés, különleges érlelési zamatanyagok kialakulása után kerültek forgalomba a borok, mint pl. a Neszmélyi Olasz rizling, vagy az Etei Ezerjő.
- A kedvező talajadottságú és fekvésű területeken késői érésű, töppedt szőlőből készítettek édes borokat ilyen pl. az Ászári Szürkebarát.
- A karakteres savgerinc lehetővé teszi a fajtajelleges, intenzív illatú, üde, friss neszmélyi bor készítését is. Ma piaci igényeknek megfelelően döntően ilyen Neszmélyi borok kerülnek forgalomba.

A neszmélyi borok elismerése jelzi, hogy 1997-ben Angliában, 1999-ben Magyarországon neszmélyi borász nyerte el az év borásza címet. Az „év pincészet” címet pedig neszmélyi borászat nyerte el 2004-ben és 2009-ben.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) A település feltüntetéssel készülő II/1. Neszmélyi bor készítésekor a szőlő legalább 85%-ának az adott település I. és II. osztályú határrészeibe tartozó ültetvényeiből kell származnia, a feldolgozott szőlő legfeljebb 15%-a a Neszmélyi lehatárolt termőhely más részéről is származhat.
- b) A dűlőfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlő 100 %-ának az adott dűlőből kell származnia.
- c) A címkén a hatályos jogszabály által előírtakon és a lenti h) pontban foglaltakon kívül nincs kötelező előírás

- d) A bortípusok készítésekor a jelölhető hagyományos kifejezések, az egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló egyéb kifejezések közül az bortípusonként az alábbiak használata megengedett

A. BOR

	Bortípus	Hagyományos kifejezés	Egyéb kifejezés
1.	Fehér	„késői szüretelésű bor” „muzeális bor”	- „primór, vagy újbor” - „virginvintage, vagy első szüretelésű bor” - „hordóban erjesztett bor” - „hordóban érlelt bor” - „barrique bor” - „töppedt szőlőből készült bor” - „prémium bor” - „Cuvée, vagy Küvé”
2.	Rozé	-	„Cuvée, vagy Küvé”
3.	Vörös	„muzeális bor”	- „virgin vintage, vagy első szüretelésű bor” - „hordóban erjesztett bor” - „hordóban érlelt bor” - „barrique bor” - „prémium bor” - „Cuvée, vagy Küvé”

2. Szőlőfeldolgozás és termék előállítás helye

A Neszmélyi borok és a Neszmélyi pezsgő előállítása a lehatárolt területen belül történhet.

3. A termék előállításra vonatkozó előírások

- Borkészítés
 - Kifejezések feltüntetése a bortípusokon
 - a) „Cuvée, vagy Küvé” bor készítése minden II/1. pont alá besorolt Neszmélyi oltalom alatt álló eredet megjelölésű bor terméktípus esetében megengedett.
 - b) „Muzeális bor” hagyományos kifejezéssel az 5 éves vagy 5 évnél idősebb Neszmélyi borok hozhatók forgalomba.

4. Az „Neszmély” eredet-megjelöléssel együtt feltüntethető, a lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek

Települések:

A Komárom – Esztergom megye területén található települések:

Ászár, Baj, Bajót, Bana, Bársonyos, Bokod, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerézteleki, Kesztlőc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsa, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalu, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vérteskethely, Vértesszőlős

A település névvel csak azokat a borokat lehet forgalomba hozni, amelyek kizárólag az adott település közigazgatási határán belül termelt szőlőből készítenek.

Dűlők:

Borvidéki település	Dűlőnév
Dunaszentmiklós	• Bokrosi-dűlő
Neszmély	• Előharaszt
	• Góte-oldal
	• Határszél
	• Korma föle
	• Madari-hát
	• Meleges-hegy
	• Pap-hegy
	• Páskom
	• Pörösök
	• Sós-hegy
Szomód	• Üрге-hegy
	• Várhegy
Tata	• Borsos-diós
	• Kalács-hegy
Tata	• Grébics-hegy
	• Látó-hegy
	• Látó-hegy föle

5. A kiszerezésre vonatkozó szabályok

- A Neszmélyi borok palackos és hordós kiszerezésben, dobozos kiszerezésben, valamint folyóborként hozhatók forgalomba. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül, a termelő saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.
- A dűlőnév feltüntetéssel készített borok kizárólag palackos kiszerezésben hozhatók forgalomba.
- A „ primőr, vagy újbor” egyéb kifejezés feltüntetése esetén tárgyév november 1-től következő év október 31-ig hozható forgalomba a bor.

6. Illetékes helyi borbíró bizottság

Az Neszmélyi borok érzékszervi minősítését a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága végzi.

7. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

- Nyilvántartások
 - keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - forgalomba hozatali engedélyek másolatai;

- iii) a Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- iv) pincekönyv;
- v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- b) Bejelentések
 - i) A Neszmélyi oltalom alatt álló eredet megjelölésű „töppedt szőlőből készült bor”, valamint a „késői szüretelésű bor” termelési szándékát a termelő köteles - a szüret előtt legalább 10 nappal - a területileg illetékes hegyközségnél bejelenteni. Ez a bejelentés csak az érintett szüretre érvényes.
- c) Adatszolgáltatás
 - i) A hatályos törvényi adatszolgáltatási kötelezettségen kívül nincs további előírás.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóságok:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346 09 30

e-mail: bor@nebih.gov.hu

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

(2) megyei Kormányhivatalok

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 896 352

e-mail: kecskem-et-elelmiszer@bacs.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 795 977

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

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 540 240

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

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 530 480

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

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 681 070

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

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Csikvári út 15-17.

Tel.: +36 22 511 160

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

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 795 090

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

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

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 505 813

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

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

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 442

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

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

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 516 810

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

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

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
2800 Tatabánya, Győri út 13.
Tel.: +36 34 513 916
e-mail: elba-tatabanya@komarom.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: +36 32 521 514
e-mail: ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: +36 1 236 3990
e-mail: erd-elelmiszer@pest.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.
Tel.: +36 82 795 628
e-mail: elelmiszer@kaposvar.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.
Tel.: +36 42 508 467
e-mail: nyiregyhaza@szabolcs.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.
Tel.: +36 74 451 535
e-mail: bonyhad-elelmiszerlanc@tolna.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.
Tel.: +36 94 506 847
e-mail: eba.szombathely@vas.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
Tel.: +36 88 550 332

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

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 549 280

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

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés:HEGYIR és VINGIS alapján	HEGYIR elektronikus adatlap	Neszmélyi Borvidék Hegyközsége
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: • HEGYIR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Neszmélyi Borvidék Hegyközsége
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Neszmélyi Borvidék Hegyközsége

A Móri OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: **Móri Borvidék Hegyközsége**

Cím: 8060 Mór, Vénhegyi u. 1.

Telefonszám: +36-22-562 420, +36 30 2777177 Varga Máté (elnök) +36302844478 Frey Szabolcs (hegybíró)

E-mail cím: moriborvidek.hegykozsege@hnt.hu, varga.mate@vargapince.hu, frey.szabolcs@hnt.hu

Képviselő: Varga Máté (elnök)

Képviselt felek: -

II. Földrajzi árujelző: Mór (oltalom alatt álló eredetmegjelölés)

III. A módosítás tárgya

A. UNIÓS MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően uniós módosításnak minősül)

-

B. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően nem minősül uniós módosításnak)

1. A módosítás tárgya: Móri Prémium OEM bor érzékszervi jellemzőinek változása
 - a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - II. A borok leírása
 - b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen
 - c) indoklás: Az új szőlőfajta termékkategóriába való felvétele miatt, valamint az eddigi tapasztalatoknak megfelelően pontosítani kell az érzékszervi jellemzőket.
 - d) hatályba lépés borpiaci éve: 2021/22
2. A módosítás tárgya: Generosa fajta Móri Prémium OEM bor termékkategóriába való felvétele
 - a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - VI. Engedélyezett szőlőfajták
 - b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen
 - c) indoklás: A Móri borvidéken nagy hagyományai vannak a nagy testű, nehéz, érett fehérborok termelésének. A módosítás a generosa fajtából is lehetővé kívánja tenni az ilyen stílusú borok készítését. A fajta származása, hazai eredete, ezerjó és tramini felmenői, valamint az elmúlt évek termesztési és borászati tapasztalatai indokoltá teszik a magasabb kategóriába történő emelését. Az elmúlt évjáratokban a generosa fajta jellemzően még terméskorlátozás nélkül is elérte a 20MM^o cukortartalmat, valamint későbbi szüreti időponttal és terméskorlátozással akár a 23-24 20MM^o -ot is, amellet, hogy jól megőrizte a savait. Mindezen analitikai paraméterek mellett a fajta zamat és illatvilága az érett csonthélyasokra jellemző zamatok, a mézesség, a fűszeresség is jól megmarad, akár a késői szüreti időpont esetén is, ezáltal kiváló alapanyagot képez a Móri Prémium OEM kategória számára.
 - d) hatályba lépés borpiaci éve: 2021/22

2. A módosítás tárgya: Móri Prémium bor szüreti módjának változtatása

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- III. Különös borászati eljárások

b) a módosítás az egységes dokumentumot érinti: igen

c) indoklás: Az elmúlt években a szőlészeti ágazatban fokozottan megjelenő munkaerőhiány, valamint a betakarítás gépesítésének jelentős technológiai fejlődése indokoltá teszi, hogy a Móri prémium borok alapanyagát, a fent megjelölt kivételekkel akár gépi erővel is lehessen szüretelni. A Móri Prémium OEM kategória alapját a jól beérett szőlőből, korlátozott termésmennyiség mellett szüretelt száraz, nagy testű, érlelt borok képezik. Ennek alapanyaga a modern gépi betakarítási technológiákkal gyorsan a feldolgozó üzembe juttatható elkerülve így a káros törődést, a nem kívánt oxidációs folyamatokat. A berendezések bogyózó, válogató adapterei révén a feldolgozóba beérkező cefre sok esetben még jobb minőségű, mint a rendelkezésre álló emberi munkaerő által szüretelt. Összegezve tehát a jelenleg rendelkezésre álló technológia a leírt kivételektől eltekintve tudja biztosítani a Móri Prémium OEM kategóriában elvárt minőségi feltételeket.

c) hatályba lépés borpiaci éve: 2020/2021

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosításokat az érintett hegyközség tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezték. Ennek igazolását, továbbá a kisebbségi véleményt is tartalmazó közgyűlési jegyzőkönyveket csatolom.

Mór, 2020. november 13.

Varga Máté s. k.
elnök

I. NÉV

Mór/ Móri

oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

4. Fehér

5. Rozé

6. Vörös

7. Prémium

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Maximális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes sav-tartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]
1.	Fehér	9,0	18	4,6 - 11	1,08
2.	Rozé	9,0	18	4,6 - 11	1,08
3.	Vörös	9,0	18	4,6 - 11	1,2
4.	Prémium	12,83	*	4,6 - 11	1,08

Fentiekén túlmenően:

- maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint,
- a késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, illetve töppedt szőlőből készült prémium borok esetében a minimális összes alkoholtartalom 12,83 % vol, a maximális illósav-tartalom pedig 2 g/l
- a prémium bor maximális összes alkoholtartalma a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Fehérborok színben zöldesfehértől, a szalmasárgán keresztül aranysárgáig terjedhet, halványtól a közepesen mélyig terjedhet akár. Illatában elsősorban virágokra, mint akác, szőlővirág és érett csonthéjas gyümölcsök mellett citrusok dominálnak. Ízben, friss savak mellett közepes test és érett csonthéjas, citrus jegyek vezetnek az ízjegyeket akár egy olajos textúrával kiegészítve, a fajta jellegzetessége mellett, a fahordó érlelés jegyei nem dominálnak.
2.	Rozé	Színben a rózsaszíntől, ibolya, lazac vagy hagymahéj árnyalatot, halvány piros színt is mutathatnak. Illatban könnyed piros bogyós gyümölcsök, visszafogott és fiatal stílus meghatározó. Ízben friss savak mellett, könnyed test és piros bogyós gyümölcsök dominálnak, fiatalosak.
3.	Vörös	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.
4.	Prémium	<u>Szalmasárgától az arany és órány színig terjedhet. Arany-órány színűek.</u> Illatában érett, de akár túl érett csonthéjasok mellett érlelésből adódó édes fűszerek mellett, méz is megjelenhet, egyfajta köves – ásványossággal kiegészítve. Ízben telt érett csonthéjas gyümölcsösség mellett, kifejezett, markáns sav és magas alkohol jellemzi.

2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

Bortípusok:

2. Fehér
3. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	11,0	11,0	4,6 – 10,0	1,08
2.	Rozé	11,0	11,0	4,6 – 10,0	1,08

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint,

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Halványzöld szín, enyhe aranyárga árnyalattal, illatában a fehér húsú gyümölcsök (barack, alma, nektarin, körte) karaktere köszön vissza. Jellemzően savas karakterű, de nem éles savéretű, savai jó alapot adnak a pezsgő textúrájának. Az érlelés során a fokozódó krémes zamat mellett jól megőrződnek az érett gyümölcsös, mint őszibarack, alma, körte, de akár nektarin zamatok is.
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.

3. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	10,0	6,0	4,6 – 10,0	1,08

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint,

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halvány zöldessárgától az aranyárgáig terjedhet. Illatában elsősorban illatos, aromatikusan szőlőből származó jegyek dominálnak, mint a virág, szirmos, szőlővirág, fiatalos. Ízben közepestől – élénk savszerkezet, száraz vagy akár maradékcukor mellett is felmutatja az illatos jegyeit illetve a fehér húsú gyümölcsökre emlékeztető ízvilággal rendelkezik.

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	9,0	9,0	4,0 – 10,0	1,08
2.	Rozé	9,0	9,0	4,0 – 10,0	1,08

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom, az összes cukortartalom és a szén-dioxid túlnyomás a hatályos jogszabályok szerint,

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a zöldes fehértől az aranyárga színig terjedhet. Illatában citrus és csonthéjas gyümölcsök vezetnek. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését, közepes, elegáns savtartalommal rendelkezik.
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Illatában piros bogyós gyümölcsök vezetnek. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését, közepes, elegáns savtartalommal rendelkezik.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	szakaszos üzemű prés használata	-
2.	Rozé	szakaszos üzemű prés használata	-
3.	Vörös	szakaszos üzemű prés használata	-
4.	Prémium	szakaszos üzemű prés használata	borok édesítése, must javítása

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:
 - a. 2010. augusztus 1. előtt telepített ültetvény esetén bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
 - b. 2010. augusztus 1-je után létesített ültetvény esetén:
 - i. Fejművelés
 - ii. Bakművelés
 - iii. Ernyő művelés
 - iv. Alacsony kordon művelés
 - v. Középmagas kordon művelés
 - vi. Magas kordon művelés
2. A szőlőültetvény tökesűrűségére vonatkozó szabályok:
 - a. 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
 - b. 2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében: minimum 3300 tő/hektár
 - c. 2016. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében: minimum 3500 tő/hektár
3. A szőlőültetvény rügyterhelésére vonatkozó szabályok:
Móri bor előállítására kizárólag a maximum 10 világos rügy/m² rügyterhelés esetén engedélyezett.
4. Szüret módja:
Kézi és gépi szüret megengedett minden OEM bor, minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor esetén. Móri Prémium OEM bor esetében a gépi szüret megengedett, kivéve a válogatott szüret, késői szüret, töppedt szőlőből készült bor, főbor, jégbor tekintetében, ahol csak kézi szüret megengedett. Prémium bor esetében csak kézi szüret megengedett.
5. A szőlő minimális cukortartalma:

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on és magyar mustfoka (MM)
1.	Fehér	151,5	9,00; 14,9
2.	Rosé	151,5	9,00; 14,9
3.	Vörös	151,5	9,00; 14,9
4.	Prémium	216,0	12,83; 20,0

2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma(%vol), 20 °C-on és magyar mustfoka (MM)
1.	Fehér	151,5	9,00; 14,9
2.	Rosé	151,5	9,00; 14,9

3. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma(%vol), 20 °C-on és magyar mustfoka (MM)
1.	Fehér	151,5	9,00; 14,9

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma(%vol), 20 °C-on és magyar mustfoka (MM)
1.	Fehér	151,5	9,00; 14,9
2.	Rosé	151,5	9,00; 14,9

6. A szüret időpontjának meghatározása:

A szüret kezdési időpontját az adott hegyközség választmánya augusztus 20-ig évente meghatározza. Az a borászati termék, ami a választmány által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, „Mór” névvel nem kaphat származási bizonyítványt és oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé. Rendkívüli körülmények (pl. időjárás, fertőzés) esetén az előzőektől el lehet térni.

7. Fajták jelölésére vonatkozó szabályok:

Móri borászati termékeken a fajta és azoknak, a borkészítésre alkalmas szőlőfajták osztályba sorolásáról szóló mindenkori tagállami szabályozásban meghatározott szinonimáinak feltüntetése valamennyi termék kategória esetében engedélyezett az alábbi korlátozásokkal és kiegészítésekkel:

- a. Egy fajta feltüntetése esetén 85%-ban az adott szőlőfajtából kell készíteni a terméket.
- b. Több fajta feltüntetése esetén 100 %-ban a feltüntetett fajtákból kell készíteni a terméket.
- c. „Muskotály” korlátozottan használható kifejezéssel megkülönböztetett Móri boron, fajta feltüntetése nem engedélyezett.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A termőhely, szőlőtermesztés lehatárolása:

Fejér megye Csákrberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd, Zámoly települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú területeihez (Móri borvidék) tartozó szőlőterületekről származó szőlő termése használható fel Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek előállítására.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor (13,6 t/ha szőlő)
2.	Rozé	
3.	Vörös	
4.	Prémium	60 hl/ha seprős újbor (8,5 t/ha szőlő)

Késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor hagyományos kifejezés csak olyan Prémium boron tüntethető fel, amely esetében a terméshozam nem haladja meg a 45 hl/ha seprős újbor értéket (8,0 t/ha szőlőtermésben kifejezve).

Jégbor és töppedt szőlőből készült bor korlátozottan használható kifejezés csak olyan Móri Prémium boron tüntethető fel, amely esetében a terméshozam nem haladja meg a 20 hl/ha seprős újbor értéket (5,0 t/ha szőlőtermésben kifejezve).

2. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor (13,6 t/ha szőlő)
2.	Rozé	

3. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor (13,6 t/ha szőlő)

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor (13,6 t/ha szőlő)
2.	Rozé	

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni,
2.	Rosé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah,
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah,
4.	Prémium	Chardonnay, Ezerjő, <u>Generosa</u> , Leányka, Olaszrizling, Rajnai rizling, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni,

Muskotály korlátozottan használható kifejezéssel megkülönböztetett fehérbor az alábbi fajtákból állítható elő:

- Legalább 85%-ban az alábbi fajtákból: Cszerszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály
- Legfeljebb 15%-ban: Chardonnay, Ezerjő, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini

2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cszerszegi fűszeres, Ezerjő, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinotblanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Zöld veltelíni, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir
2.	Rosé	Chardonnay, Cszerszegi fűszeres, Ezerjő, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinotblanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Zöld veltelíni, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Syrah, Pinot noir

3. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Cszerszegi fűszeres, Irsai Olivér, Királyleányka, Ottonel muskotály, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Trimini

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cszerszegi fűszeres, Ezerjő, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinotblanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Zöld veltelíni,
2.	Rosé	Kékfrankos, Merlot, Pinot noir

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

Fejér megyében, a Vértes és a Bakony hegység közt húzódó Móri-árok Vértes-közeli oldalán fekszik Magyarország egyik legkisebb történelmi borvidéke, a Móri Borvidék.

A borvidék mikroklímájára, uralkodó szélirányára, rányomja bélyegét a Vértes és a Bakony között húzódó Móri árok, mely egy tektonikai törésvonal a Bakony és a Vértes között. Mai morfológiai jellemzőjét a felső-pliocén–negyedidőszaki felszínformálódás szabta meg kavicssapkás tanúhegyekkel, hosszanti,

széles dombháttakkal, tagolt hegyláb felszínekkel, lankás hegylábakkal. A Vértes alacsony, sasbérces-árkos szerkezetű karsztos középhegység.

Döntő többségben löszön, mészkőtörmelékkel kevert löszön és oligocén homokon alakult ki az agyagbemosódásos barna erdőtalaj, illetve barnaföld. A dolomiton és mészkövön rendzinatalajok találhatóak.

Klí mája a szőlőtermesztésnek kedvező, bár hűvösebb az átlagnál. Enyhe tél, és egész évben sok légmozgás jellemzi. A nap sugarai nyáron a szőlők nagy részét egész nap érik. Az éves középhőmérséklet 10 °C. A tájat közepes fényviszonyok és 600-650 mm lehullott csapadék jellemzi. A legtöbb eső nyáron, míg a legkevesebb februárban és márciusban esik. Az uralkodó szélirány északnyugati. Általában közepesen hűvös és viszonylag csapadékos idő jellemző.

b) Emberi tényezők

Az Ezerjő – amely ma már a hungaricumok közé tartozik - a 19. századi filoxéra-vészt követő újratelepítések során lett fő szőlőfajta a borvidéken. Mór 1758. évi mezővárossá válásában a szőlészet-borászat fellendülése is nagy szerepet játszott. A történelmi feljegyzések tanúsága szerint 1834-ben szüreteltek először a borvidéken aszúsodott alapanyagot.

Bár a vidék első hegyközsége 1882-ben Csákberényben alakult meg, az 1901. évi kérelmezését követően 1928-ban rendeletbe iktatták az önálló Móri Borvidék létrejöttét.

A II. világháborút követően az 1980-as évek végéig a borvidéken a szőlőművelés, feldolgozás technológiai hátterét, a szükséges tárolókapacitásokat és az értékesítési lehetőségek jelentős részét a Móri Állami Gazdaság biztosította. Az 1980-as évek közepére a szőlőtermő terület elérte a korábbi századokbeli legnagyobb kiterjedését. A fő értékesítési irány ebben az időszakban a belföldi ellátás mellett a szovjet export volt.

Az 1990. évi rendszerváltást követően az Állami Gazdaságot felszámolták, borászati kapacitásait megszüntették, a privatizációval a borvidék sorsa így újra a helyi döntéshozók, az egyéni gazdák és pincészetek kezébe került. Ezzel a gazdaság szerkezete is jelentősen megváltozott. Több családnak vált hivatásává a borászat, így mostanra számos fejlődő pincészet működik Móron és környékén. A borvidék szőlőtermő területe 685 hektárra csökkent.

E családi pincészetek fejlesztéseinek, több évszázados tapasztalatának valamint szakértelmének köszönhetően válnak a Móri borok egyre népszerűbbé a fogyasztók körében. Ezt a tendenciát bizonyítja az országos és nemzetközi borversenyeken elért számos aranyérem, illetve az értékesítés lehetőségének megnyílása a külföldi piacok felé.

2. A borok leírása

A móri bor illat- és zamatgazdag, viszonylag magas alkohol és savtartalmú, kellemes hatású, általában száraz. Tüzes, testes karaktere és a savak harmóniája magas fokú élvezetet biztosít. Különösen a jó évjáratokban garantálja a borok harmóniáját a határozott savakhoz társuló megfelelő testesség, mely megfelelő pincetechnológia és érlelés mellett prémium borokat tud adni.

A móri borokat a szakirodalom leggyakrabban a kemény, markáns, "férfias" jelzőkkel illeti. Az általában a nagy borokra jellemző gerinceség, testesség, cukor- és savtartalom a vidék borainak meghatározója. A borok kivételes élvezeti értékét adó savgerincét döntően a talajok magas mésztartalma biztosítja. Ugyanez a savgerinc adja a Prémium borok esetében azt az eltarthatóságot, mely akár évekre fejlődőképessé, kiteljesedővé teszi a kiválasztott fajtákból készült borokat.

A Móri árok huzatos adottságának köszönhető, hogy kevés a szőlőt károsító gombás betegség. Ennek köszönhetően az évjáratok túlnyomó részében egészséges szőlő kerülhet feldolgozásra. Az egészséges termésből készített fehérborok kiválóan alkalmasak a hosszabb ideig tartó érlelésre, illetve muzeális borok előállítására is.

Kedvező időjárás esetén az Ezerjő szőlőfürtjei aranyárgára érnek és csodálatos zamattal rendelkeznek. Egyes évjáratokban a bortytises szőlőszemekből különleges minőségű főbor készíthető.

Az 1950-es évekig egyeduralkodó, és a borvidék védjegyévé vált Ezerjő fajtát mára több, túlnyomórészt fehér szőlőfajta egészíti ki. Ilyenek többek között a Zöld veltelíni, Rizlingszilváni, Rajnai rizling, Chardonnay, Leányka, Királyleányka, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, illetve kisüzemi termesztésben néhány kékszőlő fajta. A borvidék ma is legnagyobb súllyal előforduló fajtája az Ezerjő, a terület közel harmadán termesztik.

Mindezekből adódóan móri bor alatt ma is mindenütt a „Móri Ezerjő”-t értik, a jó termőhely és a kiváló fajta szerencsés találkozásának „eredményét”. A szőlőfajtát hazánkban több helyen termesztik, de igazi otthonra a Vértes dűlőin talált.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

A földrajzi környezet természeti és emberi tényezőinek köszönhetően a Móri Borvidéken évszázadok óta országos viszonylatban is híres bor terem.

A hegyek, dombok déli-délnyugati oldalain a kedvező mezo- és mikroklíma jó termőhelyi viszonyokat alakított ki.

Az árokjelenség sajátos "huzatos" adottsága nagy előnyt jelent a szőlőt károsító gombabetegségek háttérbe szorításában, másrészt a fagyveszélyek mérséklésében vagy elkerülésében, azok gyakoriságának módosításában. A másik kedvező adottság a peremi szakasz meredek délnyugati lejtőin a kedvező kitettség, a kiváló napfénykihasználás lehetősége. A móri bor karakterességét mindemellett a talajok viszonylag magas mésztartalma garantálja.

A borvidéken kialakult szőlőművelés és borkészítés sokrétű hagyományos sajátossággal rendelkezik, melyek fontosak tartós hatásukban is. Az, hogy a szőlőművelésben és feldolgozással kapcsolatban jelentősek az eltérések más borvidéken elterjedt szokásoktól, meghatározható részben azzal, hogy a betelepített németajkú lakosok magukkal hozták hazájuk tájairól ott kialakult művelési szokásokat, másrészt azzal, hogy a betelepített kapucinus szerzetesek is bevezettek új szőlőtermesztési és borkészítési fogásokat, harmadrésztben megemlíthető, hogy a korabeli elszigeteltségek következtében a sajátosságok nagy részben helyileg alakultak ki.

A hagyományos művelésű szőlőkben még ma is alkalmazzák a borvidékre jellemző kopaszmetéses, karós fejművelést, melynek lényege, hogy a tőkéken a fürtök közelebb kerülnek a nappal átmelegedő talajhoz, mely kedvező beérést és jobb minőséget biztosít. Ezt a művelési szemléletet a mai napig megőrizték a móri termelők: az alacsony tőkeformák kialakítására törekszik minden termelő a borvidéken.

Emellett a gondos hajtásválogatással, az ún. "gyomlálással" kialakított szellős hajtásrendszer is elősegíti az ép, egészséges szőlő termelését, amely a gyümölcsös Móri borok előállításának záloga.

Az ily módon megtermelt alapanyag kiválóan alkalmas – például a prémium borok – a hosszabb idejű érlelésre, ami a vidéken hagyományosan nagy ászokhordós technológiával történik. Ennek oka, hogy a fajlagosan kisebb felület lehetővé teszi a hosszabb fahordós érlelést.

B. MINŐSÉGI PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

b) Emberi tényezők

A Móri borvidéken megtermelt szőlők kiválóan alkalmasak a pezsgőkészítésre. A meszes talajon termő alapanyag tiszta íze, élénk, friss savai már a korábbi évtizedekben is felkeltették a pezsgőpincészetek figyelmét a borvidékre. Ennek következtében az elmúlt évtizedekben Etyek mellett a Móri borvidék is rendkívül sok alapanyagot adott az ország legnagyobb pezsgőpincészete számára, sőt az 1970-es és 80-as években a Móri Állami Gazdaság saját márkás pezsgőt is készített Corvinus pezsgő néven. A pezsgő minősége lehetővé tette a vállalat számára, hogy nem csak a hazai, hanem az exportpiacokon is megjelenhessen vele.

Az állami gazdaság megszűnése után a borvidék pezsgőkészítésében kis törés következett, de mára a korábbi szakmai tapasztalatokat elővéve, és a korszerű technológiával ötvözve újra készül pezsgő a borvidéken. Ezt segíti a borvidék fajtaszerkezetének változása is, hiszen a borvidéken előretört a Chardonnay, valamint megjelent a Pinot noir fajta, ami szintén kiváló pezsgőalapanyag.

2. A borok leírása

Az 1950-es évekig egyeduralkodó, és a borvidék védjegyévé vált Ezerjő fajtát mára több, túlnyomórészt fehér szőlőfajta egészíti ki. Ilyenek többek között a Zöld veltelíni, Rajnai rizling, Chardonnay, Kírályleányka, Sauvignon, és a PinotNoire. A borvidék ma is legnagyobb súllyal előforduló fajtája az Ezerjő, a terület közel harmadán termesztik. A fajtaszerkezetből látszik, hogy a borvidéken az Ezerjő klasszikus pezsgőkészítés fajtái a Chardonnay és a PinotNoire is előretörtek.

Mindezekből – az újabb fajtákból és a hagyományos ezerjőből - adódóan móri pezsgő alatt ma jellemzően azokat a pezsgőket értjük, melyek jó savgerincűek, gyümölcsös, frissek, de jól viselik az érlelés során őket érő hatásokat is.

A Móri borvidéken készült pezsgőkre – színüktől függetlenül – jellemző az élénk, de nem bántó savkarakter, a frissesség, üdeség, gyümölcsösség. Az érlelésből származóan a Móri minőségi pezsgőkben a kekszes, vajjas jelleg és a lekerekedett savérzet dominál.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

A földrajzi környezet természeti és emberi tényezőinek köszönhetően a Móri Borvidéken évszázadok óta országos viszonylatban is híres bor terem.

A hegyek, dombok déli-délnyugati oldalain a kedvező mezo- és mikroklíma jó termőhelyi viszonyokat alakított ki.

Az árokjelenség sajátos "huzatos" adottsága nagy előnyt jelent a szőlőt károsító gombabetegségek háttérbe szorításában, másrészt a fagyveszélyek mérséklésében vagy elkerülésében, azok gyakoriságának

módosításában. A másik kedvező adottság a peremi szakasz meredek délnyugati lejtőin a kedvező kitétség, a kiváló napfénykihasználás lehetősége. A móri minőségipezsgők karakterességét mindemellett a talajok viszonylag magas mésztartalma garantálja.

A borvidéken kialakult szőlőművelés sokrétű hagyományos sajátossággal rendelkezik, például az alacsony tőke kialakítás, vagy a gondos hajtásválogatással, az ún. "gyomlálással" kialakított szellős hajtásrendszer. Mindez elősegíti az ép, egészséges szőlő termelését, amely a művelésmódnak és a jó kitétségnek köszönhetően a napfényt jobban hasznosítva korábban beérik, megtartva azonban jellegzetes helyi savkarakterét és gyümölcsösségét, ami a Móri minőségi pezsgők előállításának egyik záloga. Másik fontos záloga pedig a helyi termelők tradíciói, és szakértelme, melynek segítségével az alapborok frissességét, üdeségét a pezsgősítés során is jól meg tudják őrizni, kialakítva ezzel a sajátos Móri Minőségi pezsgő jelleget.

C. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

b) Emberi tényezők

A Móri borvidéken az illatos szőlőfajták termesztésének immár évtizedes hagyományai vannak. Az Irsai Olivér, az Ottonel muskotály, a Cserszegi fűszeres vagy a Tramini már hosszú évtizedek óta meghatározó fajtái a borvidéknek. A borizlés elmúlt évtizedbeli megváltozásával a móri szakemberek figyelme is inkább az illatos fajták felé irányult, és a borkészítés során újabb termék kategóriák létrehozására is igény merült fel. A pincészetek folyamatos technológiai és szakmai fejlődése az elmúlt években lehetővé tette, hogy a borvidéken Illatos minőségi pezsgő készülhessen, mustból közvetlenül erjesztve.

2. A borok leírása

A borvidéken ma is legnagyobb súllyal előforduló fajtája az Ezerjő, a terület közel harmadán termesztik, de az elmúlt évtizedekben jelentősen előretörték az illatos fajták is. Ezek a túlnyomórészt fiatal ültetvények adják az illatos minőségi pezsgőkészítés alapját.

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 a maradék cukor-tartalom, és a fehér húsú gyümölcsökre emlékeztető zamatok mellé.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

A földrajzi környezet természeti és emberi tényezőinek köszönhetően a Móri Borvidéken évszázadok óta országos viszonylatban is híres bor terem.

A hegyek, dombok déli-délnyugati oldalain a kedvező mezo- és mikroklíma jó termőhelyi viszonyokat alakított ki.

Az árokjelenség sajátos "huzatos" adottsága nagy előnyt jelent a szőlőt károsító gombabetegségek háttérbe szorításában, másrészt a fagyveszélyek mérséklésében vagy elkerülésében, azok gyakoriságának módosításában. A másik kedvező adottság a peremi szakasz meredek délnyugati lejtőin a kedvező kitétség, a kiváló napfénykihasználás lehetősége. A móri illatos minőségi pezsgők karakterességét mindemellett a talajok viszonylag magas mésztartalma garantálja.

A borvidéken kialakult szőlőművelés sokrétű hagyományos sajátossággal rendelkezik, például az alacsony tőke kialakítás, vagy a gondos hajtásválogatással, az ún. "gyomlálással" kialakított szellős hajtásrendszer. Mindez elősegíti az ép, egészséges szőlő termelését, amely a művelésmódnak és a jó kitétségnek köszönhetően a napfényt jobban hasznosítva korábban beérik, megtartva azonban jellegzetes helyi savkarakterét és gyümölcsösségét, ami a Móri illatos minőségi pezsgők előállításának egyik záloga. Másik fontos záloga pedig a helyi termelők szakértelme, melynek segítségével az alapborok frissességét, üdeségét a pezsgősítés során is jól meg tudják őrizni, kialakítva ezzel a sajátos Móri Illatos Minőségi pezsgő jelleget.

D. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

b) Emberi tényezők

A Móri borvidéken a borokat és pezsgőket követően a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor volt az a termék kategória, mely megvetette a lábát. Sikerét a helyi borászok fiatalabb generációjának szakértelme, és a pincészetek technológia fejlődése biztosítja. A Móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor alapvetően illatos fajtákból készül, de megengedettek a borvidék klasszikus fajtái is, melyek jó savgerincet biztosítanak a készülő termékek számára. A szüret a technológiai érettség első fázisában történik, szőlőfeldolgozás és a borkészítés során a termelők a legnagyobb odafigyeléssel járnak el, megőrizve a szőlő primer aromáit.

2. A borok leírása

A borvidéken ma is legnagyobb súllyal előforduló fajtája az Ezerjó, a terület közel harmadán termesztik, de az elmúlt évtizedekben jelentősen előretörték az illatos fajták is. A móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok esetén a klasszikus móri fajták, mint például az ezerjó megfelelő savgerincet biztosítanak, míg az illatos fajták a megfelelő illat és aromakomplexitás meglétéért felelnek. Ezt az illat és aromagazdagságot emeli ki a technológia során hozzáadott szén-dioxid, mely részben vagy egészben külső forrásból származik.

A Móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok színüktől függetlenül gyümölcsös illatúak, üdék, elegáns savtartalmúak. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

A földrajzi környezet természeti és emberi tényezőinek köszönhetően a Móri Borvidéken évszázadok óta országos viszonylatban is híres bor terem.

A hegyek, dombok déli-délnyugati oldalain a kedvező mezo- és mikroklima jó termőhelyi viszonyokat alakított ki.

Az árokjelenség sajátos "huzatos" adottsága nagy előnyt jelent a szőlőt károsító gombabetegségek háttérbe szorításában, másrészt a fagyveszélyek mérséklésében vagy elkerülésében, azok gyakoriságának módosításában. A másik kedvező adottság a peremi szakasz meredek délnyugati lejtőin a kedvező kitettség, a kiváló napfénykihasználás lehetősége. A móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor karakterességét mindemellett a talajok viszonylag magas mésztartalma garantálja.

A borvidéken kialakult szőlőművelés sokrétű hagyományos sajátossággal rendelkezik, például az alacsony tőke kialakítás, vagy a gondos hajtásválogatással, az ún. "gyomlálással" kialakított szellős hajtásrendszer. Mindez elősegíti az ép, egészséges szőlő termelését, amely a művelésmódnak és a jó kitettségnek köszönhetően a napfényt jobban hasznosítva korábban beérik, megtartva azonban jellegzetes helyi savkarakterét és gyümölcsösségét, ami a Móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor előállításának egyik záloga. Másik fontos záloga pedig a helyi termelők szakértelme, melynek segítségével az alapborok frissességét, a szőlőfeldolgozás és borkészítés során is jól meg tudják őrizni, kialakítva ezzel a sajátos Móri szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor jellegét.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának és az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén engedélyezett a feltüntetése.
- b) Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- c) A „Mór” oltalom alatt álló eredetmegjelölést helyettesítheti a „Móri”, illetve a „Móri borvidék” megjelölés. Valamennyi, a VIII/1.1.2. pontban körülírt település nevének –i képzős változata használható jelölés.
- d) Valamennyi primőr vagy újbor boron kötelező az évjárat feltüntetése.
- e) Évjárat feltüntetés esetén az adott bornak 85%-ban az adott évjáratból kell származnia. Kivételt jelent a primőr vagy újbor, valamint a „virgin vintage” vagy „első szüret” mely esetében 100%-ban az adott évjáratból kell a származnia a bornak.
- f) „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Móri boron feltüntethető.
- g) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée kifejezéssel.
- h) A Küvé vagy cuvée bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni. Amennyiben a fajták neve feltüntetésre kerül, akkor az összes, a küvét alkotó fajta neve kötelezően feltüntetendő.
- i) Öreg tőkék bora kifejezés akkor tüntethető fel, ha egy adott bor legalább 85%-ban 40 évesnél idősebb szőlőültetvényről származik.

- j) Birtokbor kifejezés használata Móri boron akkor engedélyezett, ha a bor alapanyagául felhasznált szőlő 100%-ban a pincészet által művelt területről származik. Családi vállalkozások esetében a közvetlen hozzátartozók által művelt szőlőterületről származó boron is feltüntethető a birtokbor kifejezés.
- k) Késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor, főbor, jégbor és töppedt szőlőből készült bor kifejezések csak a prémium borok mellett szerepelhetnek.

1. BOR

	Bortípus	Muzeális bor	Birtokbor	Öreg tőkék bora	Virgin vintage vagy első szüret	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Primőr vagy Újbor	Barrique
1.	Fehér	+	+	+	+	+	+	-	+	+
2.	Rozé	-	+	+	+	-	+	-	+	-
3.	Vörös	-	+	+	+	-	+	+	+	+
4.	Prémium	+	+	+	+	-	+	-	-	+

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

2. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Bortípus	„blanc de blanc”	„blanc de noir”	Nyerspezsgő	Muskotály	Crémant	Palackban erjesztett
1.	Fehér	+	+	+	+	+	+
2.	Rozé	-	-	+	-	+	+

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

	Bortípus	Termelői pezsgő	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagományos módszer (méthodetraditionelle), Klasszikus módszer (méthodeclassique), klasszikus hagyományos módszer	Kuvé vagy cuvée
1.	Fehér	+	+	+
2.	Rozé	+	+	+

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

3. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Bortípus	Kuvé vagy cuvée	Muskotály
1.	Fehér	+	+

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

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kuvé vagy cuvée	Muskotály
1.	Fehér	+	+
2.	Rozé	+	-

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

2. A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölés mellett használható kisebb földrajzi egységek:

Települések:

- Fejér megye: Csákberény, Csókakő, Pusztavám, Söréd, Zámoly

Település feltüntetéssel megkülönböztetett Móri borok esetében a szőlő legalább 85%-ának az adott település I. és II. osztályú határrészeibe tartozó ültetvényeiből kell származnia, a feldolgozott szőlő legfeljebb 15%-a Mór lehatárolt termőhely más részeiről is származhat.

3. A kiszerezésre vonatkozó szabályok

Prémium bort csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni.

Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

Prémium bort csak a szüretet követő borpiaci évtől lehet forgalomba hozni.

4. Illetékes helyi borbíró bizottság

A forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges minták érzékszervi minősítését a borászati hatóság (NÉBIH Bor és Alkoholos Italok Igazgatósága) végzi.

5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

- a) Nyilvántartások
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) Móri Borvidék Hegyközsége által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - iv) pincekönyv;
 - v) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termék előállításáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (*továbbiakban: HEGYÍR*) vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- b) Bejelentések
 - i) A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. Ezt követően 5 évente április 30-ig kell a bejelentést a területileg illetékes hegyközségnél megtenni.
 - ii) Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen prémium bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybíróknak, a szüretet megelőző március 15-ig bejelenteni.

6. Termék előállítására a lehatárolt termőterületen kívül

Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bort előállítani a IV. fejezetben felsorolt településeken túl, történelmi okok miatt az alábbi felsorolt megyékben és városban lehetséges:

- Fejér megye:
Aba, Alcsútdoboz, Bicske, Csabdi, Etyek, Felcsút, Gárdony, Gyúró, Igar, Kajászó, Kápolnásnyék, Lajoskomárom, Martonvásár, Mezőkomárom, Nadap, Pákozdi, Pázmánd, Seregélyes, Sukoró, Szabadhidvég, Székesfehérvár, Tordas, Vél, Velence települései
- Bács-Kiskun megye:
Ágasegyháza, Akasztó, Apostag, Bácsalmás, Bácsszőlős, Ballószög, Balotaszállás, Bátmonostor, Bócsa, Borota, Bugac, Császártöltés, Csengőd, Csátalja, Csávoly, Csikéria, Csólyospálos, Dunapataj, Dunavecse, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Felsőajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Hajós, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Imrehegy, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászszentlászló, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Pirtó, Páhi, Rév, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszakécske, Tiszaug, Tompa, Vaskút, Zsana települései
- Komárom-Esztergom megye:
Ászár, Baj, Bajót, Bársonyos, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerézteleki, Kesztecs, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsá, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalu, Süttő, Szomód, Tát, Tata, Tokod, Vérteskethely, Vértesszőlős települései
- Pest megye:
Abony, Albertirsa, Bénye, Budajenő, Budakeszi, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Dány, Dömsöd, Gomba, Hernád, Inárcs, Kakucs, Kerepes, Kislémedi, Kocsér, Kóka, Mogyoród, Monor, Monorierdő, Nagykőrös, Ócsa, Órbottyán, Örkény, Páty, Pilis, Pilisborosjenő, Ráckeve, Szada, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tápiószéle, Tápiószentmárton, Telki, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Üröm, Vác, Vácsegrés, Veresegyház települései
- Somogy megye:
Andocs, Balatonberény, Balatonboglár, Balatonendréd, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszemes, Böhönye, Csoma, Csurgó, Gyugy, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Karád, Kercseliget, Kéthely, Kötcse, Kőröshegy, Létrány, Lengyeltóti, Marcali, Mosdós, Ordacsehi települései
- Tolna megye:
Alsónána, Alsónyék, Aparhant, Báta, Bátaapáti, Báticaszék, Bikács, Bölske, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Decs, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyöngy, Györe, Györköny, Harc, Hógyész, Iregszemcse, Izmány, Kakasd, Kéty, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejké, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Magyarakeszi, Medina, Mőcsény, Mórág, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagymányok, Nagyszékely, Nagyszokoly, Ozora, Ócsény, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Várdomb, Závod, Zomba települései, valamint
- Veszprém megye:
Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatoncsicsó, Balatonederics, Balatonfüred, Balatonfőkajár, Balatonhenye, Balatonkenese, Balatonrendes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak,

Csabrendek, Dörgicse, Felsőörs, Gyulakeszi, Hegyesd, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Köveskál, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Lovas, Mencshely, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Nemesgulács, Nemesvita, Óbudavár, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfülöp, Salföld, Sáska, Sümeg, Sümegprága, Szentantalfa, Szentbékáll, Szentjakabfa, Szigliget, Tagyon, Tapolca, Tihany, Uzsa, Vászoly, Zalahaláp, Zánka települései

Fenti szabály alól kivételt jelentenek a prémium borok, a minőségi pezsgők és az illatos minőségi pezsgők, melyeket csak az IV. fejezetben felsorolt településeken lehet feldolgozni.

IX. ELLENŐRZÉS, A BOROK MINTAVÉTELE ÉS ÉRZÉKSZERVI MINŐSÍTÉSE

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóságok:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@nebih.gov.hu

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

(2) Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 896 352

e-mail: kecskem-et-elelmiszer@bacs.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 795 977

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

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 540 240

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

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 530 480

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

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 681 070

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

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 511 160

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

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 795 090

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

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

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 505 813

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

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

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 442

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

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

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 516 810

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

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

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 513 916

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

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 514

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

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 236 3990

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

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 795 628

e-mail: elelmiszer@kaposvar.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 467

e-mail: nyiregyhaza@szabolcs.gov.hu

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 451 535

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

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 506 847

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

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 550 332

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

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 549 280

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

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@mgszh.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: tolna@mgszh.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: vas@mgszh.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	Hegyír elektronikus adatlap	Móri Borvidék Hegyközsége
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Móri Borvidék Hegyközsége
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Móri Borvidék Hegyközsége
II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Móri Borvidék Hegyközsége
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől 	Móri Borvidék

	<p>helyszíni ellenőrzés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés 	<p>készült jegyzőkönyv</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szüreti jelentés, szőlő származási bizonyítvány kérelem 	Hegyközsége
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Móri Borvidék Hegyközsége
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Szőlőszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
II/2 Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	<p>Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>Móri Borvidék Hegyközsége</p>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
III/1 Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármasági bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott szármasági bizonyítvány; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>Móri Borvidék Hegyközsége</p>
Bor szármaságát igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármasági bizonyítvány 	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p>

Termékleírást benyújtó hegyközségi szervezet az ellenőrzési feladatok ellátását a borvidéki rendtartásban szabályozza.

A Murai OEM termékleírása regisztrációjának kérelme

I. NÉV

Mura/Murai
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

Bortípusok:
8. Fehér
9. Siller
10. Vörös

a) Analitikai előírások

Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	A tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]

1.	Fehér	11,5	5,0	11,5-14	1,2	18,0
2.	Siller	11,5	5,0	11,5-14	1,08	9,0
3.	Vörös	12	5,0	12-14,5	1,08	9,0

Maximális összes kénssavtartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Szín: a halvány zöldessárgától a szalmasárgáig terjed. Illat: Kifejezett citrusos illatok mellett üde csonthéjasok, mint barack, körte, vagy akár egy diszkrét ásványosság is feltűnik. Emellett visszafogott fahordó-használatból eredő aromák is megjelenhetnek. Íz: Testes, közepestől magas savig terjedő, olajos textúra jellemzi, amelyben elsősorban a citrusok és csonthéjas gyümölcsök, valamint az ásványos jegyek mutatkoznak. Határozott, legalább közepesen hosszú lecsengéssel rendelkeznek.
2.	Siller	Szín: Halvány bíborvöröstől a mély rubinvörösre terjedhet. Illat: Intenzív illat, kifejezett piros bogyós gyümölcsökre (pl. eper, szeder, málna) jellemző illatok. Fahordóra utaló jegyek (plédes fűszeresség) csak visszafogottan jelentkeznek. Íz: Testes, közepestől magas savak jellemzik, ízében a piros bogyós jelleg dominál, akár ásványos tónusokkal kiegészítve. Érett gyümölcsösség jellemzi, a legalább közepesen hosszú lecsengéssel rendelkezik.
3.	Vörös	Szín: Halvány rubinvöröstől a gránátvörösbe hajló árnyalat. Illat: Intenzív illat, gyümölcsös jegyek (piros bogyós: szilva, cseresznye, feketebogyós: szeder), jellemzik. Fahordóra utaló jegyek (pl. édes fűszeresség) csak visszafogottan jelentkeznek. Íz: Testes, közepestől magas savak jellemzik. Ízében a kifejezett gyümölcsös jegyek mellett ásványosság is felbukkanhat. Érett gyümölcsösség, határozott ízérzet, legalább közepesen hosszú lecsengéssel rendelkezik.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	– legalább 6 hónapos érlelés	– alkoholtartalom növelése – édesítés
2.	Siller	– legalább 6 hónapos érlelés	– alkoholtartalom növelése – édesítés
3.	Vörös	– legalább 12 hónapos érlelés	– alkoholtartalom növelése – édesítés

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok: Guyot, alacsony kordon, közép magas kordon, hagyományos művelés (bakművelés)
A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok: tőkesűrűség: legalább 5000 tő/ha.
2. Dúlós borok esetében a szőlőültetvény tőkének átlagéletkora minimum 10 év kell, hogy legyen.
3. A szüret módja: kézi.
4. A szőlő minősége (minimális cukortartalom természetes alkoholtartalomban kifejezve):

Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma Magyar mustfokban ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on)
----------	---	---

1.	Fehér	18,2	11,5
2.	Siller	18,2	11,5
3.	Vörös	18,9	12

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Letenye, Murarátka, Muraszemenye, Tormafölde és Zajk települések szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

60 hl/ha seprős újbor, vagy 8 t/ha, de tőkénként legfeljebb 2 kg szőlő.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Furmint, Királyleányka, Olasz rizling, Rajnai rizling, Szürkebarát, Tramini, Zenit
2.	Siller	Cabernet franc, Csókaszó, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir
3.	Vörös	Cabernet franc, Csókaszó, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

A Mura OEM területe – a Zalai borvidéken belül – kizárólag azon falvak határaiban fekvő szőlőterületekre korlátozódik, melyek közvetlenül a Mura folyó mentén fekszenek, ezáltal élvezik a Mura folyó által biztosított mikroklímát. A születendő OEM alapját az egykori Zalai borvidék Muravidéki körzete alkotja.

A terület domborzatilag a Zalai-dombság része, annak legdélebbi nyúlványának tekinthető. A Mura bal parti síkja pontosan itt találkozik a Zalai-dombsággal, a déli-nyugati-délnyugati teraszoktól 1-2 km-es távolságban folyik a Mura folyó, ami egyben határfolyó Magyarország és Horvátország között. Az Adriai-tenger felől érkező melegebb légáramlatok itt találkoznak először a Dunántúli-dombság délnyugati végeivel, kivételes adottságokat teremtve a szőlőtermesztés számára.

Földtanilag viszonylag újkori képződményről van szó: a terület a Pannon-tenger homokos-agyagos lerakódásaiból jött létre, melyre negyedidőszaki, pleisztocén-kori lösz települt. A Kerka-torkolattól Molnáriig a Letenyei-dombság déli meredek peremét követi a Mura idősebb és fiatalabb teraszrendszere, ahol a folyóvízi tevékenység fiatal hordalékkúpokat (túlnyomórészt homokot és kavicsot) halmozott fel változó vastagságban. Ezek a kavicsos teraszok a pleisztocént követő idők során lepusztultak. Az Ős-Mura idősebb teraszait kavicsfoszlányok őrzik a folyó vízszintje felett 30-40 m magasságban. Murarátkától a fokozatosan kiszélesedő (5-10 km) völgysíkot a Mura újpleisztocén teraszrendszere és óholocén ártere uralja. Alapkőzetét kavics-hordalék alkotja, melyet az Ős-Mura halmozott fel kb. 20 km széles medrében. A vízgyűjtőterület uralkodó felszínalkotója az agyagbemosódásos és a pszeudoglejes barna erdőtalaj. A Dobritól Murarátkáig terjedő délnyugati karéjban a barna- és vörösföld alapon gyakran homokkő is megjelenik, mely egyértelműen hatással van az itt termő borok enyhén ásványos ízvilágára. Az agyagos-löszös-agyagvályogos-homokos-kavicsos-homokkőves talajok egy dűlőn belül is többször változnak, így homogén talajról egyáltalán nem beszélhetünk a Mura OEM területén.

Zala megye dombjai, szőlőhegyei országos viszonylatban is kivételesen jó klimatikus adottságokkal rendelkeznek. Ennek egyik oka, hogy a hidegbetörések alkalmával a hideg levegő csak a magasban áramlik be a terület fölé, alsóbb szinteken az Alpok hegyvonulatai útját állják. Másrészt a hidegbetörések után, délnyugat felől gyorsan enyhébb levegő keveredik a zalai térség fölé, ezért viszonylag ritkák a tartós hidegek. Ezen belül is a legjobb fekvésű szőlőhegyek a Lenti és Becsehely között húzódó déli, délnyugati és keleti tájolású domboldalak, mert a Mura folyó völgyében a hideg levegőnek van helye elterülni, a dombok fagylefolyása emiatt rendkívül jó. Országosan is a legenyhébb telű vidék a Zalai-dombság, így tavasszal korán indul a szőlő fejlődése, ősszel pedig van ideje a növénynek a télre felkészülnie, a vesszőknek beérnie. A nyári hőmérsékletek nagyon jó tartományban mozognak a Mura menti dombokon, ugyanis a nyári rekkenő hőségben kevésbé van meleg, viszont éjszaka viszonylag magasak a hőmérsékletek.

b) Emberi tényezők

A területet 1009-ben Szent István uralkodása idején említik először, mint Kolon vármegyét. A szőlészet és a borászat már a középkorban is fontos szerepet töltött be, melyet írásos emlékek és leletanyag is bizonyít. A IV. László által 1288-ban kiadott vámtarifa-rendeletben a zalai borok is szerepelnek, ami bizonyítja a terület szőlő- és borkultúrájának élénkségét. A zalai bor jó hírnévnek örvendett Mátyás király idejében is. A török uralom alatt a szétszakított Zala vármegye a magyar királyság és a török császárság határán helyezkedett el. Az ültetvények leromlottak, tönkrementek, nem volt ember, aki az ültetvényeken dolgozott volna. A 17. században a török uralom alóli felszabadulás után a szőlőtermesztés ismét fellendült. A betelepült szláv népesség a 18. században főleg a vörösborot adó szőlőket részesítette előnyben. A 18. század második felétől kezdték betelepíteni a napjainkban is a vidékre jellemző olaszrizling fajtát. A térség a 19. század végére Magyarország 3. legfontosabb bortermő vidékévé vált, az Osztrák–Magyar Monarchia 1867-től tartó fennállása a magyar borok exportjának emelkedését hozta. A 20. század első felében leginkább a kettős birtokosság volt jellemző a vidékre: többségében horvát ajkúak, kisebb részt magyarok birtokoltak itt szőlőterületeket. Az 1950-es évektől kezdve a horvátok – politikai okokból – elhagyni kényszerültek a szőlőiket. A rendszerváltás után Zala nem nyerte vissza egykori hírnevét. Az utóbbi években több horvát család visszavásárolta egykori területeit, és a magyar gazdák körében is nagyobb a szőlőtelepítési kedv.

2. A borok leírása

A murai borok elsősorban koncentrátságukkal, aroma- és ízintenzitásukkal, és friss, vibráló savszerkezetükkel tűnnek ki. Általánosságban elmondható, hogy magas alkoholtartalommal rendelkeznek, amely köszönhető a déli elhelyezkedésnek és nyugati irányban való nyitottságnak.

A fehérborok rendszerint teltek, koncentráltak, olajos textúrával rendelkeznek, gyakran enyhe ásványosság is megjelenik bennük. A siller- és vörösborok úgy tudnak teltek és intenzív ízűek lenni, hogy közben, az alkohol a savakkal mindvégig egyensúlyban marad, így garantálva egyben a frissességet is.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A borok ízvilága a talaj összetettségének köszönhetően sokszínű, de egyfajta ásványos, olajos textúrája megtalálható. Csapadékos, de egyben meleg klímának köszönhetően a borokban az alkohol frissességgel párosul, így megteremtve a bor egyensúlyát. A tenyészidőszak nagyon hosszú, ami lehetővé teszi a magas mustfokok és beltartalmi értékek kialakulását a szőlőben. A sok csapadék, az aszály hiánya és az

Alpok klímamoderáló hatása pedig az élénk savtartalom kialakulását segíti elő. A magasabb átlaghőmérsékletnek köszönhetően a murai borok koncentráltak és tovább érlelhetők.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű” kifejezés.
- b) A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések: késői szüretelésű bor.
- c) A címkén a „Balaton borrhéjio” megnevezés feltüntethető.

2. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:

- a) eredetazonosság: 100%
- b) feltüntethető településnevek: Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Letenye, Muraszemenye, Murarátka, Tormafölde, Zajk
- c) feltüntethető dűlőnevek:
 - Csörnyeföld: Dalánc, Izsó-völgy, Kövecs-hegy, Pál-hegy, Vöröcsöki-hegy
 - Letenye: Julián-hegy, Öreg-hegy
 - Tormafölde: Lakosi-hegy, Szent János-hegy

3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

- a) Csak üvegből készült, 0,75 liter, vagy annak egész számú többszörösét kitevő űrmértékű palackba töltve hozható forgalomba.

4. A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma

- a) fehér és siller borok: a szüretet követő év május 1.
- b) vörös borok: a szüretet követő év október 1.

5. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése:

Balaton Borrhéjio Borminősítő Bizottság Mura tagozata

6. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - iv) pincekönyv;
 - v) szőlőterület, illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által a termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

7. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

A Mura OEM előállítása a IV. fejezetben meghatározott településeken túl a Letenyei járásban és a Lenti járásban lehetséges.

Letenye járáshoz tartozó települések: Bánokszentgyörgy, Bázakerettye, Becsehely, Borsfa, Bucsuta, Csörnyeföld, Kerkaszentkirály, Kiscsehi, Kistolmács, Lasztonya, Letenye, Lispeszentadorján, Maróc, Molnári, Murarátka, Muraszemenye, Oltárc, Petrivente, Pusztamagyaród, Semjénháza, Szentliszló, Szentmargitfalva, Tótszentmárton, Tótszerdahely, Valkonya, Várfölde, Zajk

Lenti járáshoz tartozó települések: Alsószenterzsébet, Baglad, Barlahida, Belsőárd, Bödeháza, Cesztreg, Csömödér, Dobri, Felsőszenterzsébet, Gáborjánháza, Gosztola, Hernyék, Iklódbördőce, Kalócfá, Kányavár, Kerkabarabás, Kerkafalva, Kerkakutas, Kerkateskánd, Kisziget, Kozmadombja, Külsőárd, Lendvadedes, Lendvajakabfa, Lenti, Lovászi, Magyarföld, Márokföld, Mikekarácsonyfa, Nemesnép, Nova, Ortaháza, Páka, Pórszombat, Pördefölde, Pusztaapáti, Ramocsa, Rédic, Resznek, Szécsisziget, Szentgyörgyvölgy, Szijártóháza, Szilvagy, Tormafölde, Tornyiszentmiklós, Zalabaksa, Zalaszombatfa, Zebecke.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@nebih.gov.hu

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

(2) Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 896 352

e-mail: kecskem-et-elelmiszer@bacs.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 795 977

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

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 540 240

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

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 530 480

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

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 681 070

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

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 511 160

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

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 795 090

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

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

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 505 813

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

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

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 442

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

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

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 516 810

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

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

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 513 916

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

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 514

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

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 236 3990

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

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 795 628

e-mail: elelmiszer@kaposvar.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 467

e-mail: nyiregyhaza@szabolcs.gov.hu

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 451 535

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

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 506 847

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

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 550 332

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

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 549 280

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

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@mgszh.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7100 Szekszárd, August Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: tolna@mgszh.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: vas@mgszh.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR és VINGIS alapján	HEGYIR elektronikus adatlap	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés • Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv • Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzése • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Szőlőszármazási bizonyítvány 	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
II/2 Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; 	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója

	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzése Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> Mintavételi jegyzőkönyv 	Gazdasági akta vezető hegyközség hegybírója
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság
Minőségtanúsító védjegy	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély, borszármazási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzés Próbavásárlás 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv Analitikai minősítés jegyzőkönyv 	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága

A Nivegy-völgyi OEM termékleírása regisztrációjának kérelme

I. NÉV

Nivegy-völgy (Nivegy-völgyi)
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

Bortípusok:

- 11. Hegybor
- 12. Dűlős bor

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	A tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Hegybor	11,5	4,8	11,5-14,5	1,08	5,0
2.	Dűlős bor	12	5,2	12,0-14,5	1,08	5,0

Maximális összes kénessavtartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1. Hegybor	<p>Szín: a halvány zöldessárgától a szalmasárgáig terjed.</p> <p>Illat: diszkrét gyümölcsösség, ásványos-tűzköves jelleg jellemző rá. Gyümölcs illatokban a zöldalma, körte, esetenként birsalmás és citrusos jegyek jelennek meg benne.</p> <p>Harmonikus savszerkezet jellemző, mely telt ízérzettel, citrusos, sós-ásványos jelleggel egészül ki. Évjárat hatásként megjelenhetnek botrytiszes illat és ízjegyek.</p>
2. Dűlős bor	<p>Szín: a halvány sárgától a szalmasárgáig terjed.</p> <p>Illat: Komplex, összetett illatvilág jellemző a dűlős borokra: fehér virágokra jellemző florális és nedves-kövekhez hasonlító aromavilág, ásványos illatjegyek jellemzőek. Diszkrét gyümölcsösség tekintetében a, zöldalma, körte, esetenként birsalma és citrus jegyek jelennek meg benne.</p> <p>Íz: ásványos, sós jegyek uralják, melyet kiegészíthet a hordós érlelés aroma és ízvilága. Savai harmonikusak. Évjárat hatásként megjelenhetnek botrytiszes illat és ízjegyek.</p>

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1. Hegybor	<ul style="list-style-type: none"> – csak egészséges szőlő használható fel – legalább 6 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban – legalább 1 hónap érlelés palackban; – must tisztása ülepítéssel vagy flotálással – a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling bor természetes illat- és zamatjegyeit – maximális lékihozatal: 65% – 	<ul style="list-style-type: none"> – pektinbontó enzim használata – édesítés – Folyamatos prés –
2. Dűlős bor	<ul style="list-style-type: none"> – csak egészséges szőlő használható fel 	<ul style="list-style-type: none"> – alkoholtartalom-növelés

	<ul style="list-style-type: none"> – must tisztítása ülepítéssel vagy flotálással – 6 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban – legalább 3 hónap érlelés palackban – a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling bor természetes illat- és zamatjegyeit – maximális lékihozatal: 65% 	<ul style="list-style-type: none"> – savtartalom-növelés – savtartalom-csökkentés – pektinbontó enzim használata – édesítés – Folyamatos prés
--	--	--

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok: Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, fej- és bakművelés,
2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.
 - a. 2021. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén:
 - i. tőkesűrűség: legalább 3300 tőke/ha,
 - ii. tőkehiány: legfeljebb 10%.
 - iii. 2021. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében az egyesfüggöny művelésmód is megengedett
 - b. 2021. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén:
 - i. tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha,
 - ii. tőkehiány: legfeljebb 10%.
 - iii. tőtávolság: legalább 0,6 m
3. Dúlós borok esetében a szőlőültetvény életkora minimum 10 év kell, hogy legyen (telepítés évétől számítva).
4. A szüret módja a dúlós borok esetében: csak kézi szüret
5. A szőlő minősége (minimális cukortartalom természetes alkoholtartalomban kifejezve):

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma Magyar mustfokban ([MM [°]], 17,5 °C-on)	A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on)
1.	Hegybor	18,2	11,5
2.	Dúlós bor	19	12

Rugalmasság: A Nivegy-völgyi Hegyközség Választmányának döntése az Agrárminisztérium előzetes engedélyével éves szinten eseti eltérést állapíthat meg a minimális cukortartalomra vonatkozó szabályok alól. Az eltérés mértéke legfeljebb $\pm 1^{\circ}\text{MM}$ ($\pm 0,74\%$ vol természetes alkoholtartalomban kifejezve). A döntést minden évben legkésőbb szeptember 15-ig lehet meghozni. Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Nivegy-völgyi hegyközség elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon és Zánka települések szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Hegybor	63 hl/ha seprős újbor, vagy 9 t/ha (de tőkénként legfeljebb 2 kg) szőlő

2.	Dűlős bor	39 hl/ha seprős újbor, vagy 6 t/ha (de tőkéként legfeljebb 1,5 kg) szőlő
----	-----------	--

A Nivegy-völgyi Hegyközség Választmányának döntése az Agrárminisztérium előzetes engedélyével éves szinten eseti eltérést állapíthat meg a maximális hozamra vonatkozó szabályok alól. Az eltérés mértéke $\pm 20\%$ (kg/tőkében kifejezve). A döntést minden évben legkésőbb szeptember 15-ig lehet meghozni. Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Nivegy-völgyi hegyközség elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Olasz rizling

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

Nivegy-völgy a Balaton északi partjának középső szakaszán helyezkedik el. A völgyet 3 oldalról dombok veszik körbe, délről pedig a Balaton határolja. A térségben 7 falu található. Megtalálhatók itt a melegebb és a hűvösebb fekvésű dűlők is, amik stabilitást jelentenek a szőlőtermesztésben. A talajban az agyagos réteg alatt mindenhol a mészkő az uralkodó alapkőzet.

A napsütötte órák száma átlagosan 1950-2000 óra, az évi középhőmérséklet: 11-12 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650-700 mm, melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 350 mm csapadék hullik. A terület klímáját a Bakony-hegység völgyeibe lezúduló hideg levegő és a medence déli oldalán elnyúló Balaton határozza meg. A szőlőhegyek hatalmas erdőrengeteg környezetében található, ezért a nyári napok Balaton tó felől feláramló párás melegét estére hűvös hegyi, erdei levegő váltja fel a szőlősorok között.

b) Emberi tényezők

A szőlőtermesztés termőterületének kialakulása is a tudatos emberi munka következménye, hiszen az itt élő szőlőtermelők a fagyveszélyes és betegségek megjelenésének kedvező alacsony fekvésű, lápos területek helyett, csak a fagyvédett, gyorsan felmelegedő domboldalakon természetesen évezredek óta szőlőt.

A helyi szőlőtermelők a térség ökológiai adottságaihoz jól alkalmazkodó, késői érésű fehérborszőlőfajtára, az Olasz rizlingre alapozták a termesztést. Az engedélyezett maximális terméshozamokat a minőségi bortermelés igényei szerint alakították ki, melyet a dűlőnév feltüntetéssel forgalomba hozott borok esetében tovább korlátoztak. A magas minőségű szőlőt hagyományosan a helyi pincékben dolgozzák fel. Az itt élő emberekben általában nem falu volt a közös identitás, hanem a Nivegy-völgy, ami máig meghatározza a helyi szőlőtermelést.

2. A borok leírása

A Nivegy-völgyi borok illata diszkrét, nem harsány, ugyanakkor zamat-és illatgazdagság jellemző rájuk. Illatukban és ízükben fontos közös vonás az ásványosság dominanciája, és a fülledt aromaanyagoktól való mentesség. Ízükben az érett és komplex savstruktúra és a talaj alapkőzetéből adódóan meszes jegyek dominálnak. A borokra jellemző mandulás utóíz a kóistolást követően hosszan érezhető.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

Mivel a talajban az agyagos réteg alatt mindenhol a mészkő az uralkodó alapkőzet és a völgy klímáját a környező hegyek és a Balaton közelsége meghatározza, az itt termelt borokban - és főként az Olasz rizling fajta esetében - illatban és ízben is a meszes jegyek dominálnak.

A Nivegy-völgyben található melegebb és hűvösebb dűlők olyan változatosságot és egyfajta egyedi rugalmasságot nyújtanak a térségnek, amely elősegíti a Magyarországra igen jellemző eltérő évszázadok hatásainak kiegyenlítését. Ezzel lehetősége nyílik a helyi termelőknek arra is, hogy a területről származó szőlők dűlőkről, évről évre egyedi kiváló borokat készíthessenek.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű” kifejezés.
- A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések: szüretlen, szemelt, termőhelyen palackozva, válogatott szüretelésű bor
- A „monopol dűlő” kifejezés kizárólag dűlős boron tüntethető fel abban az esetben, amennyiben a körülhatárolt dűlőn szőlőtermelést csak egy hegyközségi tag végez.
- A címkén a „Balaton borrégió” megnevezés feltüntethető

2. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körül határolásuk és feltüntetésük szabályai:

- csak dűlős borokon
- eredetazonosság: 100%
- feltüntethető dűlő nevek:
 - Balatoncsicsó: Bád, Berkenyés (Keleti-kertek, Pap-tag), Buda-völgy (Pirkanc), Fenyves (Kék kuta, Selyem-domb, Nyugati-kertek), Határ (Szilvás), Szent Balázs-hegy (Agyaglik, Péter kuta), Szent György-hegy
 - Monoszló: Agyagos, Boncsos, Csádé, Hegyestű, Kajor (Csille), Pangyér, Ujma, Új-hegy
 - Óbudavár: Irtás (Közép-dűlő, Pereszteges, Öreg-földek), Kis-telek (Vaskapu)
 - Szentantalfa: Csele kuta (Lipót, Temető alja), Szent Balázs-hegy (Mocsár, Sós, Tarló-szőlő, Tó), Tag (Haraszt alja), Tagyon-hegy (Báróca)
 - Szentjakabfa: Dobogó (Kereszt-föld), Fenyves (Szilvás, Nyugati-kertek), Hosszú-föld (Déli-kertek), Pap-erdő (Szé-kút, Fekete-föld)
 - Tagyon: Tag, Tagyon-hegy (Ágoston, Báróca, Galozsa, Gunyhós, Egyed, Kenderföld, Külső-haraszt, Leányka, Tóhely)
 - Zánka: Bálint-hegy, Belátó-hegy, Hamuházi, Horog, Tagyon-hegy (Hegyestű, Hosszú-földek), Várhegy, Vörös-föld (Kerítés, Temetői-dűlő)

3. A kiszerezésre vonatkozó szabályok

Csak üvegből készült, „burgundi” formájú, színezett (nem átlátszó) palackba töltve hozható forgalomba.

4. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság**5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:**

a) Nyilvántartások

- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii) helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- iv) pincekönyv;
- v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által a termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Nivegy-völgyi bor készítése céljából a szőlő feldolgozása, a must erjesztése és a bor érlelése kizárólag a lehatárolt termőterület településein, továbbá a Balatonfüred-Csapaki borvidéket alkotó borvidéki településeken történhet.**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	Nivegy-völgyi hegyközség
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: <ul style="list-style-type: none"> • HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérelől készült jegyzőkönyv	Nivegy-völgyi hegyközség

intézkedések stb.)			
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Nivegy-völgyi hegyközség
II. Évjaratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű • Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv • Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Szőlőszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
II/2 Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
III. Forgalomhozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomhozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> • Csopaki Borminősítő Bizottság szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság
Minőség-tanúsító védjegy	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: forgalomhozatali engedély és tétel 	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, forgalomhozatali engedély, borszármazási bizonyítvány; 	Nivegy-völgyi Hegyközség

	mennyisége		
	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	
A fogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzés Próbavásárlás 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv Analitikai minősítés jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség

A Kőszegi OEM termékleírása regisztrációjának kérelme

I. NÉV

Kőszeg/Kőszegi
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROKLEÍRÁSA

Bortípusok:

1. Fehér
2. Vörös
3. Superior vörös
4. Grand Superior vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Összes savtartalom [g/l]
1.	Fehér	11	11-15	1,08	4,6-11
2.	Vörös	11	11-15	1,2	4,6-11
3.	Superior vörös	12	12-15	1,2	4,6-8
4.	Grand Superior vörös	12	12-15	1,2	4,6-8

Maximális összes kénessav tartalom, a maximális szabad kénessav tartalom és maximális összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint, azzal a megjegyzéssel, hogy a Fehér bortípus esetében kizárólag száraz és félszáraz, a Vörös, a Superior vörös és a Grand Superior vörös bortípusok esetében pedig kizárólag száraz kategória készíthető.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Szín: zöldessárga mély citromsárga szín között. Illat: friss, üde, elsősorban citrusokra és fehérhúsú gyümölcsökre emlékeztető jegyek dominálnak, kiegészülve diszkrét friss zöld fűszeres tónusokkal. Íz: száraz vagy félszáraz, friss, ropogós savak és elsődleges gyümölcsíz (citrus, csonthéjas) jegyek dominálnak, ásványossággal kiegészülve, könnyű vagy közepes testtel, de feszes szerkezettel.
2.	Vörös	Szín: bíborszíntől rubinvörösig. Illatban: elsősorban pirosbogyós gyümölcsök és fűszeres jegyek uralkodnak. Emellett diszkrét fahordó adta édes fűszerek is megjelenhetnek, továbbá virágos jegyek. Ízben: pirosbogyós gyümölcsök, fűszerek elsősorban, friss, zöldfűszerek, másodsorban a fahordó adta diszkrét fűszerek (cédrus), feszes szerkezet.
3.	Superior vörös	Szín: közepesen mély bíbor, rubinszíntől a mély rubin, gránát árnyalatig terjedhet. Illat: piros- és feketebogyós gyümölcsök mellett fűszeres jegyek dominálnak Íz: száraz, közepes tannin mellett, piros- és feketebogyós gyümölcs és fűszeresség illetve a szűkebb termőterületre jellemző aromatika jelenik meg, ásványossággal és hordós jegyekkel kiegészítve (cédrus). A bor szerkezete feszes. Jellemzője továbbá a komplexitás és az íz
4.	Grand Superior vörös	Szín: közepesen mély bíbor, rubinszíntől a mély rubin, gránát árnyalatig terjedhet. Illat: piros- és feketebogyós gyümölcsök mellett fűszeres jegyek dominálnak. Íz: száraz, közepes tannin mellett, piros- és feketegyümölcs és fűszeresség (cédrus), illetve az adott dűlőre jellemző aromatika jelenik meg, ásványossággal és hordós jegyekkel kiegészítve. Jellemzője továbbá a komplexitás, az íz hosszúsága és a feszes szerkezet.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	- a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni - a kiegészítő szőlőfajta aránya legfeljebb 15% lehet	- tölgyfadarabok használata - tannin hozzáadása - bor édesítése
2.	Vörös	- a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni - a szőlőcefrét legalább 8 napig héjon kell erjeszteni	- tölgyfadarabok használata - tannin hozzáadása - bor édesítése - savtartalom növelése

3.	Superior vörös	<ul style="list-style-type: none"> - a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni - a szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni - almasavbontás - a bort a szüretet követő 2. év április 24-ig (Szent György napjáig) érlelni kell, legkorábban akkor hozható forgalomba - a kiegészítő szőlőfajták együttes aránya legfeljebb 15% lehet 	<ul style="list-style-type: none"> - tölgyfadarabok használata - tannin hozzáadása - must és bor édesítése - savtartalom növelése
4.	Grand Superior vörös	<ul style="list-style-type: none"> - a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni - a szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni - almasavbontás - a bort a szüretet követő 2. év április 24-ig (Szent György napjáig) érlelni kell, legkorábban akkor hozható forgalomba 	<ul style="list-style-type: none"> - tölgyfadarabok használata - tannin hozzáadása - must és bor édesítése - savtartalom növelése

B. SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. Művelésmód:

- a. 2021. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető szőlő az ültetvény fennmaradásáig.
- b. 2021. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében:
 - i. ernyőművelés,
 - ii. bakművelés,
 - iii. alacsonykordon,
 - iv. középmagaskordon,
 - v. magaskordon,
 - vi. Guyot.

2. Ültetvényesítés:

- a. 2021. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: bármilyen
- b. 2021. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében: min. 3500 tő/ha, max. 20%-os tökehiány

3. A szüret módja: gépi vagy kézi

4. Termésmennyiség a maximális hozam szabályainak megfelelően alakul.

5. A szőlő minősége (minimális cukortartalma, összes alkoholtartalomban kifejezve)

Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol)
1.Fehér	17	10,6
2.Vörös	17	10,6
3.Superior vörös	19	12,08
4.Grand Superior vörös	19	12,08

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Bozsok, Cák, Kőszeg és Kőszegdoroszló települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

Bortípus	Maximális hozam
1.Fehér	2,5 kg/tőke, 90 tonna/hektár szőlő
2.Vörös	2,5 kg/tőke, 90 tonna /hektár szőlő
3.Superior vörös	2 kg/tőke, 70 tonna /hektár szőlő
4.Grand Superior vörös	1,5 kg/tőke, 50 tonna /hektár szőlő

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1. Fehér	fő fajták: Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon, kiegészítő fajták: Zenit
2. Vörös	fő fajták: Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Zweigelt kiegészítő fajták: -
3. Superior vörös	fő fajták: Blauburger, Kékfrankos kiegészítő fajták: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
4. Grand Superior vörös	fő fajták: Blauburger, Kékfrankos kiegészítő fajták: -

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt területbemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

Természeti tényezők:

A Kőszegi-hegység, és a hegység lábánál elterülő dombvidék az Alpok első lankái, ahol évszázadok óta művelnek szőlőt. A természeti adottságokat nagyban meghatározza az Alpok közelsége, mind a talaj, mind a klíma tekintetében. Szőlőültetvények egészen 450 métertengerszint feletti magasságig találhatóak.

A Kőszegi-hegység tektonikai ablak, ahol régebbi kőzetek kerültek felszínre a későbbi rétegek lepusztulása miatt. A hegység kőzetei üledékes eredetű metamorf kőzetek, kristályos pala (kvarccsillámpa, kvarcfillit, mészcillámpala, mészfilit, zöldpala), agyagpala, homokkő és gneisz. A mállott alapkőzetre (agyagpala, gneisz) savanyú, nem podzolos barna erdőtalajok települtek, másutt agyagbemosódásos barna erdőtalajok találhatóak. A heglábi részekre üledékes kőzet, pliocén vályog és pleisztocén lösz települt. A különböző talajok mésztartalma eltérő, általában alacsony. A talajok humuszgazdagsága is változó.

A Kőszegi-hegység mérsékelten hűvös és mérsékelten nedves, kiegyensúlyozott klímájú, éghajlati szempontból az Alpok alja éghajlati körzetbe tartozik. Az évi csapadékmennyiség egy átlagos évben 7-800 mm feletti, ennek 60-70%-a nyáron hullik. Az évi középhőmérséklet 9,2 °C. Általában későn tavaszodik, a nyár hűvös, az ősz sokszor hosszú, amely kedvez a szőlők beérésének. A tenyészidőszak hőösszege 2900-3000 °C, a napsütéses órák évi összege szinte a legkevesebb az országban (kevesebb, mint 1800 óra), ugyanis a borultság éves átlaga meghaladja a 60%-ot.

A termőterület Magyarország egyik legrégebbi, egyedi történelmi hagyományokkal rendelkező földrajzi helye. Kőszeg város és környéke történelmét, gazdaságát, gazdasági felemelkedését és alkonyát, továbbá kultúráját nagyban meghatározta a bor.

b) Emberi tényezők:

A kőszegi és kőszeg környéki bortermelés gyökerei egészen a római korig nyúlnak vissza. Ennek emlékét dülőnevek őrzik (Pogányok dülő, ahol Bacchus szobrot is találtak). Az Anjou időkben a kőszegi bor hírneve messzire eljutott. A város többek között ennek köszönhetően különleges kereskedelmi státuszát és a királyi városi rangot (1328).

Az 1649-es kőszegi szőlőhegyi- és kimérési szabályozás az egyik legrégebbi magyar nyelvű szőlőszabályzat. A szőlősszabályzat kibocsátása a város szabad királyi városi rangjának elnyeréséhez kötődik (1648). Bariska István és Bechtold István szerint a statutumban „*együvé olvadtak a helyi hagyományok, a kőszegi szokásjog és a hazai törvények. ... a bor belső piacának szabályozása*” többek között magába foglalta a kocsmáltatás jogát (ki mikor jogosult borkimérésre) és a szigorú, rendkívül részletes szőlőhegyi szabályokat is.

Mégsem a fenti statutum, hanem a „Szőlő Jövésnek Könyve“ Kőszeg legjelentősebb szőlészeti és borászati, Európában is egyedülálló kultúrtörténeti dokumentuma. A Szőlő Jövésnek Könyvét 1740 óta ma is vezetik, de gyökerei még korábbra nyúlnak vissza. A könyv az alábbi ajánlással kezdődik: "*Eleitül ezen Nemes Városban bevett szokás szerint Szent György napján, úgymint szokott, bírói választás napján az hegy mesterek az tanács házba szoktak szőlő jöviseket hozni, melyek által az városi lakosok is az borbéli terméshez reménségek volt, és ezen jövisek akkoráig könyvben nem rajzoltattak...*".

Az elmúlt évszázadok folyamán a városban és környékén termelt fajták összetétele folyamatosan változott. A 17-18. századi források említik, többek között, a Stájerszőlőt, Gohért, Cirfandlit, Muskotályt és a Furmintot is. A fehér szőlő közül még az Olasz rizling és a Rajnai rizling is kedvelt volt. Tradicionálisan a vörösborokat a Nagyburgundi vezette, mivel hidegtűrő és bőtermésű volt. Volt továbbá

Tramini és Kék klevner ültetvény is. A Szőlő Jövésnek Könyvébe csak az 1930-as évektől van folyamatos fajtajegyzék. Ekkor a Burgundi, Nagyburgundi, Kékfrankos, Olasz rizling, Furmint, Chasselas, Fehér- és Zöldmuskotály szerepelt. Az 1960-as évektől telepítettek Kékoportót és Leánykát, majd később Zweigeltet és Blauburgert is. A vörös fajták közül jelenleg Kékfrankos, Blauburger és Zweigelt található a legnagyobb arányban.

2. A borok leírása:

A kőszegi borok jellegét nagyban meghatározza az Alpok jelenléte, kőzete és az általánosságban hűvös, de kiegyensúlyozott klíma, amelyre jellemzőek a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti jelentősebb különbségek is.

A termőterület alkalmas a könnyű testű, friss, üde savakkal rendelkező, gyümölcsös ízvilágú borok mellett az elegáns, hosszú lecsengésű, jól érlelhető fehér és vörösborkok készítésére is. A hűvös klíma, az alapkőzet jellege biztosítja a borok gerincét alkotó savat, míg a prémium kategóriában a késői szüreti időpont az ízgazdagságot. Az alapkőzetből adódó mineralitás valamennyi borra jellemző. Az új hordó használata mérsékelte.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A kőszegi bor minősége és jellemzői a jelen termékleírásban meghatározott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetőek (terroir). A borok különbözőek más borvidékek boraitól, és más adottságokkal bírnak a Soproni borvidék egyéb körzeteihez (Sopron, Vaskeresztes) képest, továbbá eltérő karakterűek a közelben található ausztriai területek (Közép-Burgenland, Lutzmannsburg) boraitól is. Az eltérő karakter többek között a talajbeli adottságoknak és a klimatikus tényezőknek köszönhető.

Sajátos termőhely

a) Klimatikus viszonyok

A kőszegi borok jellemzőit nagyban meghatározza a szubalpin éghajlat, az Alpok hatása, az Alpok közelsége mellett a területek hegyvidékeknek való kitettsége, a szőlők tengerszint feletti magassága (már a város tengerszint feletti magassága is 300 méter közeli), amelynek köszönhetően forró nyári napok után is hűvösek az éjszakák, valamint a napos órák alacsony száma is.

Az éghajlat a gyümölcsízű, friss savtartalmú borok előállítását teszi lehetővé, amelyek ízvilága összetett, köszönhetően a hűvös éghajlat miatti hosszú tenyészidőszaknak, és a nappali-éjszakai hőmérséklet különbségének. Az eltérő területeken, dűlőkben más-más mikroklímák alakulnak ki, amelyeknek köszönhetően a dűlős borok karaktere ezen tényezők mellett a dűlőre jellemző mikroklíma sajátosságait is megjeleníti.

b) A fiziografikus viszonyok

A domborzati viszonyok eltérőek a különböző területeken. A Kőszeg városához tartozó első osztályú dűlők a város fölötti dombokon helyezkednek el az erdők alatt, és akár 450 méter feletti magasságban is lehetnek. Itt ritka a déli kitettségű dűlő, aldűlő (kivételek a Kálvária-hegy és a Római-domb), inkább a délkeleti, keleti kitettség jellemző. A hegyi szőlők általában meredek. Az alacsonyabban fekvő

területek között több nyugati tájolású, lankás terület is található. A szőlők vagy az Alpok első lankáinak oldalán, vagy a Kőszegi-hegység előtti dombvidéken találhatóak.

A domborzati viszonyok ugyancsak a feszes szerkezetű, jó savú és elegáns borok termelését segítik elő.

c) Edafikus viszonyok

A kőszegi borok sajátossága szempontjából szerepe van a talajnak, elsősorban az alapkőzetnek. A hűvös szubalpin klíma mellett a filites, kvarcos alapkőzet is hozzájárul ahhoz, hogy feszes savszerkezetű borok születhessenek.

A termőhelyi jellegzetességeket jól mutató fajták

Az elmúlt évszázadokban, a klíma változásának köszönhetően, változtak a fajták. Míg korábban a fehérek voltak uralkodóak, ma a vörös fajták a leginkább elterjedtek. A kőszegi terület azért is alkalmas magas minőségű, egyedi borok készítésére, mivel a borászok megtalálták azokat a fajtákat, amelyek a kőszegi termőhely sajátosságaihoz leginkább alkalmazkodtak, amelyek itt jó minőségben, és eltérő karakterrel termelhetőek. A Kékfrankos, a Zweigelt, a Blauburger és a Pinot noir is a hűvösebb éghajlatot szereti. Elegáns szerkezetével jól harmonizál az összetett gyümölcsös és fűszeres íz- és illatvilág. A borok teste legfeljebb közepes. Továbbá, a fenti fajták alkalmasak a termőterület jellemzőinek bemutatására is. A kőszegi borokra általában a feszes, ropogós gyümölcsíz, a vibráló, friss savak, és a szikár, ásványos szerkezet jellemző.

A borvidéken hagyományosan jó minőségben termelt Furmint és Olasz rizling mellett a Chardonnay és a Rajnai rizling is kiváló termést hoz, és megfelelően tükrözi a termőterület jellegét.

Hagyományos technológia

A borászatok jól ötvözik a hagyományos technológiát (visszafogott hordós érlelés) és a friss karakter megőrzésére alkalmas tartályos érlelést.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés a borok esetében helyettesíthető a védett eredetű borkifejezéssel.
- Házasított borokra vonatkozó szabályok: használható a küvé, cuvée kifejezés, vagy szinonimaként a házasítás kifejezés. A fenti kifejezés a prémium kategória kivételével minden kategóriában használható.
- További jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, szabályozottan használható kifejezések:

Borászati termék	Első szüret	Újbor - primőr	Szüretlen	Siller	Késői szüret
Fehér	+	+	+	-	+
Vörös	+	+	+	+	-
Superior vörös	-	-	+	-	-

Grand Superior vörös	-	-	+	-	-
----------------------	---	---	---	---	---

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

- d) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük különös szabályai:
- i. Települések és település részek nevei: Bozsok, Cák, Kőszeg, Kőszegdoroszló
 - ii. Települések, Dűlőnevek, (aldűlőnevek):
 - Cák:
 - Botosok,
 - Cseri-dűlő,
 - Kecse-irtás,
 - Kőszeg:
 - Borsmonostori-dűlő,
 - Csói út melléke,
 - Guba-hegy,
 - Günser,
 - Kálvária-hegy (Rosenberger, Schern/Kopasz-hegy, Schönandre, UntereTavachten/Alsó-Figyelő),
 - Napos-tető (Burger/Polgár-szőlők, Gern, Klemmer/Szoros-dűlő, Kulm/Tető, Reiter/Lovashát, Rosstauscher/Lócserélő, Römer/Római-domb,
 - ObereTavachten/Felső-Figyelő,
 - Schaugrom/Ördög-árok,
 - Steiner/Kövi-szőlő,
 - Szultán-domb (Ganser/Liba-szőlő, Knappeln, König/Király-szőlő),
 - Tekeson / Árnyékos-tető,
 - Kőszegdoroszló:
 - Borókás-dűlő,
 - Pogányok,
 - iii. Dűlőnév és aldűlőnév feltüntetésének feltételei:
 - kizárólag Grand Superior vörös kategóriában,
 - ha a szőlő 100%-ban a dűlő által lehatárolt termőhelyen termett (aldűlő esetén 100%-ban az aldűlőn),
 - dűlőnév/aldűlőnév mellett településnév használata kötelező,
 - a termékleírásnak megfelelő szőlőből.

2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

Palackozáshoz kötelező az üvegpalack használata, ugyanakkor annak minden formája és mérete megengedett. Pincéből végső fogyasztónak bármely anyagú kiszerelés felhasználható, kivéve Superior vörös és Grand Superior vörös esetén, amely csak üvegpalackban hozható forgalomba a végső fogyasztónak.

3. A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma:

Superior vörös és Grand Superior vörös esetében a szüretet követő 2. év április 24-e (Szent György napja).

4. Az illetékes borbíráló bizottság kijelölése:

Borászati hatóság

5. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül:

A Kőszegi bor előállítása a IV. fejezetben meghatározott településeken túl a Kőszegi járásban és Szombathelyi járásban lehetséges.

Kőszegi járáshoz tartozó települések: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem.

Szombathelyi járáshoz tartozó települések: Acsád, Balogunyom, Bozzai, Bucus, Csempeszkopács, Dozmat, Felsőcsatár, Gencsapáti, Gyanógeregye, Horvátlövő, Ják, Kisunyom, Meszlen, Narda, Nárai, Nemesbőd, Nemeskolta, Perenye, Pornóapáti, Rábatöttös, Rum, Salköveskút, Sé, Sorkifalud, Sorkikápolna, Sorokpolány, Söpte, Szentpéterfa, Szombathely, Tanakajd, Táplánszentkereszt, Torony, Vasasszonyfa, Vaskeresztes, Vassurány, Vasszécseny, Vasszilvagy, Vát, Vép, Zsenye.

IX. ELLENŐRZÉS**1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:**

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

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

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

(2) Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 896 352

e-mail: kecskem-et-elelmiszer@bacs.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 795 977

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

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 540 240

e-mail: bekecsaba.elelmiszer@bekes.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3525 Miskolc, Dóczy József út 6.
Tel.: +36 46 530 480
e-mail: allategeszsegugy.miskolc@borsod.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.
Tel.: +36 62 681 070
e-mail: borka.attila@csongrad.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
Tel.: +36 22 511 160
e-mail: allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: +36 96 795 090
e-mail: elelmiszerlanc.gyor@gyor.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.
Tel.: +36 52 505 813
e-mail: debrecen.elbao@hajdu.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: +36 36 510 442
e-mail: foallatorvos.eger@heves.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.
Tel.: +36 56 516 810
e-mail: szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 513 916
e-mail: elba-tatabanya@komarom.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: +36 32 521 514
e-mail: ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: +36 1 236 3990
e-mail: erd-elelmiszer@pest.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>
Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.
Tel.: +36 82 795 628
e-mail: elelmiszer@kaposvar.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.
Tel.: +36 42 508 467
e-mail: nyiregyhaza@szabolcs.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.
Tel.: +36 74 451 535
e-mail: bonyhad-elelmiszerlanc@tolna.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.
Tel.: +36 94 506 847
e-mail: eba.szombathely@vas.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
Tel.: +36 88 550 332
e-mail: veszprem.elelmiszer@veszprem.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.
Tel.: +36 92 549 280
e-mail: zalaegerszeg-aeu@zala.gov.hu

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@mgszh.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: tolna@mgszh.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: vas@mgszh.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

x. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR és VINGIS alapján	HEGYIR elektronikus adatlap	Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: • HEGYIR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérelől készült jegyzőkönyv	Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérelől készült jegyzőkönyv	Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség
II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérelől készült jegyzőkönyv 	Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés • Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérelől készült jegyzőkönyv • Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség

Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemlérelől készült jegyzőkönyv 	Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Szőlőszármazási bizonyítvány 	Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség
II/2 Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérelől készült jegyzőkönyv 	Hegybíró Hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
III. Forgalomba hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérelől készült jegyzőkönyv 	Hegybíró Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			

Mintavétel	<ul style="list-style-type: none">• Mintavétel	<ul style="list-style-type: none">• Mintavételi jegyzőkönyv	Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none">• Érzékszervi bírálat és minősítés	<ul style="list-style-type: none">• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	Borászati hatóság
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none">• Kockázatelemzés• Próbavásárlás	<ul style="list-style-type: none">• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv• Analitikai minősítés jegyzőkönyv	Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség



A Földművelésügyi Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével az Agrárminisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Szinay Attila

A szerkesztőség címe: Budapest V., Kossuth Lajos tér 11.

A Földművelésügyi Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a

<https://kormany.hu/dokumentumtar/foldmuvelesugyi-ertesito/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Szinay Attila
