

A  
**SOMLÓ**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**2. változat,**

amely a 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre  
alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

I. NÉV.....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA .....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK .....	5
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET.....	8
V. MAXIMÁLIS HOZAM .....	9
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK .....	10
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL .....	11
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	15
IX. ELLENŐRZÉS.....	18
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE .....	20

**A termékleírás benyújtójának adatai:**

név: A Somlói Borvidék Hegyközsége  
cím: 8481 Somlóvásárhely, Külterület 018/3 hrsz  
e-mail cím: [hegykozseg@somloiborvidek.hu](mailto:hegykozseg@somloiborvidek.hu)

## I. NÉV

Somló/Somlói  
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Narancsbor
2. Superior
3. Rozé
4. Vörös

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Maximális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l] minimum	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális összes kénessav-tartalom [mg/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Fehér	9	15	4,0	1,08	**	**
2.	Narancsbor	12,08	15	4,0	1,08*	**	**
3.	Superior	12,08	15	4,5	1,08*	**	**
4.	Rozé	9	15	4,0	1,08*	**	**
5.	Vörös	9	15	4,0	1,2*	**	**

Válogatott szüretelésű bor, késői szüretelésű bor hagyományos kifejezés, valamint töppedt szőlőből készült bor, főbor és jégbor korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén a megengedett maximális illósav-tartalom 2,0 g/liter.

\*\*a vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

#### b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1. Fehér	Szín: a zöldes halvány szalmasárgától az intenzív szalmasárga-arany színig változhat. Illat: karakteresen megjelennek a fehér húsú gyümölcs illatok, mint az őszibarack vagy a körte, valamint az ásványos jegyek Íz: a gyümölcs aromák, amelyek enyhén sós, minerális jegyekkel egészülnek ki.
2. Narancsbor	Szín: A világos narancssárgától a mély borostyán színig Illat: telt kerek déligyümölcsös, néhány esetben egzotikus, fűszeres jegyekkel. Íz: gyümölcsös íz hatások, érezhető tannintartalommal és ásványos-sós érzettel. Koncentrált, olajos textúra.
3. Superior	Szín: a zöldes halvány szalmasárgától az intenzív szalmasárga-arany színig változhat Illat: összetett illat, ami gyümölcsös, ásványos és hordós érlelési jegyekkel egészülhet ki. Íz: komplex bor, összetett, fehér húsú (pl.: körte alma, barack) és citrusos gyümölcs aromák jellemezhetik, amelyek keverednek a jellegzetes enyhén sós, köves, fahordós érlelési jegyekkel. Mindezeket a háttérben érett savak gazdagítják. Legalább közepes testtel, és hosszú lecsengéssel rendelkezik.
4. Rozé	Szín: halvány lazac vagy hagymahéj színű lehet. Illat: piros húsú bogyós gyümölcsök, elsősorban málna, áfonya, közepes intenzitással jelenik meg. Íz: friss savak, közepes test, emellett az illatban tapasztalt aromatika is visszaköszön.
5. Vörös	Szín: a világos vöröstől a rubinvörösön keresztül, az egészen sötét tintavörösig terjedhet

### 2. változat,

amely a 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

	<p>Illat: friss, vagy túlérett piroshúsú gyümölcsök, mint a meggy, szeder vagy az áfonya, amelyek mellett a hordós érlelésből eredő fűszeresség is megjelenhet.</p> <p>Íz: lekerkedett savak, közepes tannintartalom, az illatban megjelenő gyümölcsös ízvilágon túl a hordós jegyek is feltűnhetnek.</p>
--	---

## 2. MINŐSÉGI PEZSGÓ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkohol-tartalom [%vol]	Tényleges alkohol-tartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtar-talom [g/l]	Maximális összes kénessav-tartalom [mg/l]	Maximális összes cukortartal om [g/l]	Minimális szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on) [bar]
1.	Fehér	9	10-13	4,6-11	1,08	185	*	3,5**
2.	Rozé	9	10-13	4,6-11	1,08	185	*	3,5**

\* a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „A” részének táblázata szerint

\*\* 25 cl-nél nem nagyobb palack esetén a minimális nyomás 3,0 bar

### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	<p>Szín: halványsárga. Gyöngyözésük közepesen intenzív és tartós.</p> <p>Illat: visszafogott, ugyanakkor komplex illatában a fehér húsú, körte, barack, érett alma, illetve citrus gyümölcsök mellett minerális jegyek is megjelennek.</p> <p>Íz: a lendületes savakat gyakran sós-ásványos és gyümölcsös ízek ellensúlyozzák.</p> <p>Érlelt pezsgóknél a gyümölcsösséget az élesztő autólíziséből származó (pl. briós, keksz) illat- és ízjegyek válthatják fel, vagy egészíthetik ki.</p>
2.	Rozé	<p>Szín: halványrózsaszín-rózsaszín. Gyöngyözésük közepesen intenzív és tartós.</p> <p>Illat: visszafogott, ugyanakkor komplex illatában a piros húsú, eper, szeder, friss gyümölcsök is megjelenhetnek, amelyek mellett minerális jegyeket érezhetünk.</p> <p>Íz: a lendületes savakat gyakran sós-ásványos, gyümölcsös ízek ellensúlyozzák.</p> <p>Érlelt pezsgóknél a gyümölcsösséget az élesztő autólíziséből származó (pl. briós, keksz) illat- és ízjegyek válthatják fel vagy egészíthetik ki.</p>

## 2. változat,

amely a 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

##### A1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	– a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata megengedett	– a „késői szüretelésű bor”, „válogatott szüretelésű bor”, „főbor” „muzeális bor” hagyományos kifejezések, valamint töppedt szőlőből készült bor és jégbor kifejezések használata esetén: a bor édesítése – édesítés 5 g/l mértéken felül vagy édességi kategória változását eredményező módon
2.	Narancsbor	– legalább 7 napos héjon erjesztés	– a must cukortartalmának növelése – a bor savtartalmának növelése vagy csökkentése – -a bor édesítése
3.	Superior	– a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata megengedett – furmint, hárslevelű, juhfark, olasz rizling fajták használata vagy azok bármilyen arányú házasítása – legkorábban a szüretet követő második év február 1-jétől hozható forgalomba – legalább 50%-ban 5 hónapos hordós vagy amfóras érlelés – maximum 65% lékihozatal	– a must cukortartalmának növelése – a bor savtartalmának növelése vagy csökkentése – a bor édesítése
4.	Rozé	a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata a megengedett	– édesítés 5 g/l mértéken felül vagy édességi kategória változását eredményező módon
5.	Vörös	a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata a megengedett	– édesítés 5 g/l mértéken felül vagy édességi kategória változását eredményező módon

##### A2. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	– a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata megengedett	–
2.	Rozé	– a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata megengedett	–

#### 2. változat,

amely a 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

### 1. Művelésmód:

- i. A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmód engedélyezett
- ii. 2010. augusztus 1. és 2023. július 31. között telepített szőlőültetvények esetében:
  - a. i. bakművelés
  - b. ii. alacsony kordon
  - c. iii. közép magas kordon
  - d. iv. ernyőművelés
  - e. v. Lenz Moser
  - f. vi. Guyot
  - g. vii. lyra
- iii. A 2023. augusztus 1-je után telepített ültetvények esetében:
  - a. bakművelés,
  - b. alacsony kordon,
  - c. közép magas kordon
  - d. ernyőművelés
  - e. Guyot

### 2. Tőkesűrűség

- a. A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen.
- b. 2010. augusztus 1. és 2023. július 31. között telepített szőlőültetvények esetében: legalább 3800 tőke/hektár
- c. A 2023. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetén a tőkesűrűség: legalább 4300 tőke/hektár,

### 3. A szüret módja:

- a. Bor:
  - i. Fehér, narancsbor, rozé és vörös bortípusok kézi vagy gépi
  - ii. Superior: csak kézi
- b. Minőségi pezsgő: kézi vagy gépi

### 4. A szőlő minősége (minimális cukortartalom természetes alkoholtartalomban kifejezve):

#### 4.1 BOR

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on)	A szőlő minimális cukortartalma [g/l]
1.	Fehér	14,9	9	151,5
2.	Narancsbor	19	12,08	203,3
3.	Superior	19	12,08	203,3
4.	Rozé	14,9	9	151,5
5.	Vörös	14,9	9	151,5

#### 4.2 MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on)	A szőlő minimális cukortartalma [g/l]
1.	Fehér	14,9	9	151,5
2.	Rozé	14,9	9	151,5

### 2. változat,

amely a 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A Somló Borvidék Hegyközsége 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). Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Somló Borvidék Hegyközsége elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

#### **5. Organikus művelés**

2024. augusztus 1-jét követően Superior kategóriában csak a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek ökológiai gazdálkodási követelmények szerinti tanúsításáról, előállításáról, forgalmazásáról, jelöléséről és ellenőrzésének eljárásrendjéről szóló 34/2013. (V. 14.) VM rendelet szerinti minősítő szervezet által nyilvántartásba vett, 100%-ban organikus, vagy organikus átállás alatt lévő szőlőterületről szüretelt alapanyag használható fel

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

A körülhatárolt terület meghatározása:

Borgáta, Borszörcsök, Celldömölk Doba, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri Somlójenő, Somlószőlős, Somlónásárhely településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú területei



## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. BOR

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális hozam</b>
1.	Fehér	2,5 kg/tőke, de legfeljebb: 12,5 t/ha szőlő és 91 hl/ha seprős újbor
2.	Narancsbor	2,5 kg/tőke, de legfeljebb: 12,5 t/ha szőlő és 91 hl/ha seprős újbor
3.	Superior	1,5 kg/tőke, de legfeljebb: 8 t/ha szőlő és 50 hl/ha seprős újbor (Maximum 65% lé kihozatal)
4.	Rozé	2,5 kg/tőke, de legfeljebb: 12,5 t/ha szőlő és 91 hl/ha seprős újbor
5.	Vörös	2,5kg/tőke, de legfeljebb: 12,5 t/ha szőlő és 91 hl/ha seprős újbor

### 2. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális hozam</b>
1.	Fehér	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor

A Somlói Borvidék Hegyközsége 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). Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Somlói Borvidék Hegyközsége elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

**VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK****1. BOR**

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett szőlőfajta</b>
1.	Fehér	Bánáti rizling, Budai, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Piros bakator, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zéta, Zeus, Zöld veltelíni,
2.	Narancsbor	Bánáti rizling, Budai, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Piros bakator, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zéta, Zeus, Zöld veltelíni,
3.	Superior	Furmint, Hárslevelű, Juhfark, Olasz rizling
4.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
5.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

**2. MINŐSÉGI PEZSGÓ**

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett szőlőfajta</b>
1.	Fehér	Bánáti rizling, Budai, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kadarka, Kék bakator, Kékoportó, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pinot noir, Piros bakator, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Syrah, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zéta, Zeus, Zöld veltelíni, Zweigelt
2.	Rozé	Bánáti rizling, Budai, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Merlot, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pinot noir, Piros bakator, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Syrah, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zéta, Zeus, Zöld veltelíni, Zweigelt

**2. változat,**

amely a 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Kisalföld és a Bakony találkozásánál, a Marcal-medence keleti határán kitüremkedő vulkanikus tanúhegy a Somló, a Ság-hegy és a Kis-Somlyó, földtörténet harmad és negyed időszakában keletkeztek a Pannon tenger alatti vulkáni tevékenységnek köszönhetően. A vulkanikus aktivitás 4-5 millió évvel ezelőtt történt, amikor a hegyet alkotó bazalttömeg láva formájában a felszínre került. Azelőtt évmilliókig egy nagy beltó borította a Kárpát-medencét, aminek aljára 100-200 m vastagságban laza homokos-agyagos üledék rakódott. A bekövetkező éghajlatváltozás következtében ez a hatalmas tó, aminek mai maradéka a Balaton, kiszáradt, majd az ezt követő időkben a területen átrohanó folyók és szélviharok következtében a talajfelszín mintegy 100-150 m-rel megsüllyedt. A somlói termőterületet alkotó három tanúhegy szigetszerűen emelkedik ki a környező tájból.

Az ásványos összetételében változatos (földpát, olivin, augit, magnetit stb.) bazalt mállásából kiváló termőtalaj képződött, mely az itteni borok kitűnő minőségének, egyediségének záloga. A somlói koncentrált, határozott savú bor, a vulkanikus talajnak köszönhetően, egyedülálló ásványos ízvilággal.

Az ültetvények jelentős része a 170 és 350 m tengerszint feletti magasságokban található.

A termőterület klímáját a közelben húzódó domb- és hegyvonulatok befolyásolják. Ezek együttes hatásaként a lehatárolt termőterület éghajlata kiegyenlített, szélsőségektől mentes, korai tavaszodás és inkább enyhe, mint zord tél jellemzi. A nyarak rendszerint mérsékelt meleg, a szőlő számára kedvezőtlen 25 °C feletti középhőmérsékletű napok száma rendkívül alacsony. Az ősz folyamán egy mediterrán anticiklon hatására hosszú, napfényes napokat eredményez, mely a szőlő érése szempontjából meghatározó. A Somló klímájára különös hatást gyakorol a bazaltban jelentősen feldúsult talaj, amely nappal begyűjti a napsugárzás hőtartalmát, majd éjszaka visszasugározza, amivel kedvező mikroklímát teremt a szőlőműveléshez. Emiatt – szinte egyedülálló módon – az északi oldalon is megszakítás nélkül körbe ölelik a szőlőterületek.

Az évi napfénytartam 1950-2000 óra között változik. A sokéves átlagban lehulló csapadék 650-700 mm. A szél jellemző iránya az északnyugati, de gyakoriak a déli, délnyugati szelek is. Mivel a terület a légmozgásoknak kitett, a páratartalom alacsony, ennél fogva a ködképződés nem túl gyakori. Ez, valamint a többi szőlőtermőterület távolsága együttesen kifejezetten alkalmasá teszik a területet az ökológiai szőlőművelésre, amely egyre nagyobb teret hódít. Az utóbbi időben ökológiai szőlőműveléssel párhuzamosan terjedőben van a héjon erjesztett fehérborok (narancsborok) készítése is (sokszor natúr- vagy bioborként), egyre több termelő készít ilyet és értékesít Somló névvel.

#### 2. A borok leírása

A Somlói borok – ideértve a fehér-, vörös borokat is – gerincét a friss, üde, jól, vagy határozottan érezhető savak adják, köszönhetően a termőterület elhelyezkedésének, a magasabb tengerszint feletti magasságokban található szőlőterületeknek és az Alpok irányából érkező hűvösebb légáramlatoknak. Ízük rendkívül karakteres, fehér- és narancsborok esetében a fehér húsú, míg a rozé- és vörösborok esetében a pirosbogyós gyümölcsre jellemző ízjegyekkel egészülnek ki a tufás bazalt kőzetben kialakult mikroorganizmusok hatásából

#### 2. változat,

amely a 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

levezethető, enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző finom kesernyés vagy enyhén fűszeres aromákkal.

### 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A termőterületet alkotó három hegy bazaltsapkájának pótlólagos hőtárolása, a hegyoldalra nagyobb beesési szögben érkező napsugarak együttesen garantálják a magas mustfokot, a borok közepesen testes jellegét, íz- és zamatgazdagságát, ezáltal gazdag borokat eredményezve, közepesen magas alkohollal.

Ezt fokozzák az észak-nyugat felől érkező esti hűvös légáramlatok, amik lehűtik a szőlőnövényt. Ezzel a páratlan természeti adottsággal a szőlő nagy mennyiségben tud szénhidrátokat felhalmozni. Az északi, hűvös szelek másik hatása, hogy Somlón komplex aromájú, savkarakteres borokat kóstolhatunk. A talajokra jellemző bazalthatás is alapvető szerepet játszik a borminőség kialakulásában. A bázikus jellegű, tehát könnyen málló vulkanikus kőzetből, a bazaltból felszabaduló káliumnak, magnéziumnak, kalciumnak, és főleg a mikroelemeknek köszönhetően a borok minerális jellegűek, és az ásványi anyagok magas koncentrációja a borok sós ízérzetében köszön vissza. Ez az ásványosság segíti a borok eltarthatóságát is, például az almasav bomlásán átesett narancsborok esetén is. A homokos, agyagos altalajnak köszönhetően a somlói borok savai lekerekedettek, simák, elegánsak. A somlói talajok jó vízháztartásának és a vegetációs időszakban nagy mennyiségben lehulló csapadéknak köszönhetően a szőlőnövény számára kiegyensúlyozott, stresszhatásoktól mentes növekedést tesz lehetővé.

## B. MINŐSÉGI PEZSGÓ

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Kisalföld és a Bakony találkozásánál, a Marcal-medence keleti határán kitüremkedő vulkanikus tanúhegyek, a Somló, a Ság-hegy és a Kis-Somlyó, földtörténet harmad és negyed időszakában keletkeztek a Pannon tenger alatti vulkáni tevékenységnek köszönhetően.

A vulkanikus aktivitás 4-5 millió évvel ezelőtt történt, amikor a hegyet alkotó bazalttömeg láva formájában a felszínre került. Azelőtt évmilliókig egy nagy beltó borította a Kárpát-medencét, aminek aljára 100-200 m vastagságban laza homokos-agyagos üledék rakódott. A bekövetkező éghajlatváltozás következtében ez a hatalmas tó, aminek mai maradéka a Balaton, kiszáradt, majd az ezt követő időkben a területen átrohanó folyók és szélviharok következtében a talajfelszín mintegy 100-150 m-rel megsüllyedt.

A Kis-Somlyó, a Ság és a Somló azért emelkedik ki a felszínből, mert az elterülő kemény bazalt, mint egy sisak rakódott rá az alattuk elhelyezkedő laza rétegekre, megvédve azokat a lepusztulástól. Így az elmúlt évmilliók tanúi lettek. Innen ered a tanúhegy elnevezés.

Az ásványos összetételében változatos (földpát, olivin, augit, magnetit stb.) bazalt mállásából kiváló termőtalaj képződött, mely az itteni borok kitűnő minőségének, egyediségének záloga. A somlói koncentrált, határozott savú bor, a vulkanikus talajnak köszönhetően, egyedülálló ásványos ízvilággal.

Az ültetvények jelentős része 170 és 350 m tengerszint feletti magasságokban található. A borvidék klímáját a közelben húzódó domb- és hegyvonulatok befolyásolják. Ezek együttes hatásaként a borvidék elhatárolt termőterületének éghajlata kiegyenlített, szélsőségektől

### 2. változat,

amely a 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

mentes, korai tavaszodás és inkább enyhe, mint zord tél jellemzi. A nyár rendszerint mérsékelt meleg, a szőlő számára kedvezőtlen 25°C feletti középhőmérsékletű napok száma rendkívül alacsony. Az ősz folyamán egy mediterrán anticiklon sok napfényes napot eredményez, mely a szőlő érése szempontjából meghatározó. A Somló klímájára különös hatást gyakorol a bazaltban jelentősen feldúsult talaj, amely nappal begyűjti a napsugárzás hőtartalmát, majd éjszaka visszasugározza, amivel kedvező mikroklímát teremt a szőlőműveléshez. Emiatt – szinte egyedülálló módon – az északi oldalon is megszakítás nélkül körbe ölelik a szőlőterületek.

Az évi napfénytartam 1950-2000 óra között változik. A sokéves átlagban lehulló csapadék 650-700 mm. A szél jellemző iránya északnyugati, de gyakoriak a déli, délnyugati szelek is. Mivel a terület a légmozgásoknak kitett, a megülő pára viszonylag gyorsan eltűnik a ködös napokon. A több évezredes szőlő- és bortermesztés hagyományával rendelkező Somlón a minőségi pezsgő gyártása a bortermeléshez képest rövidebb időre, mintegy ötven éves múltra vezethető vissza, hiszen az előállításához szükséges technológiai feltételek ekkortól váltak elérhetővé a helyi termelők részére.

A pezsgőkészítésre használt fajták szelekciója során alakultak ki a somlói pezsgőgyártásban alapborként gyakran felhasznált, autochton fajták, mint például a Furmint és Hárslevelű.

A Somló minőségi pezsgő termelésének sikere a nyolcvanas évek elejére nyúlik vissza, amikor a somlói alapborokból a Hungarovin pincészet állított elő palackos erjesztéssel Somló minőségi pezsgőt, amely magas minőségén keresztül lett híres a hazai és nemzetközi gasztronómia piacán.

## 2. A pezsgők leírása

A somló minőségi pezsgő visszafogott, ugyanakkor komplex illatában a gyümölcsök mellett minerális jegyeket érezhetünk. Ízben a lendületes savakat gyakran sós-ásványos és gyümölcsös (fehér minőségi pezsgő esetén fehér húsú, míg rozé minőségi pezsgő esetében a friss, pirosbogyós gyümölcsök is megjelenhetnek) ízek ellensúlyozzák. Az érlelt pezsgőknél a gyümölcsösséget az élesztő autolíziséből származó illat- és ízjegyek válthatják fel, vagy egészítik ki. Gyöngyözésük közepesen intenzív és tartós.

## 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A somló fehér minőségi pezsgők minősége elsősorban az érlelési időben rejlik. A somló pezsgők visszafogott, ugyanakkor komplex illat- és ízviláguk sokszínűségére vezethető vissza. A hosszú érlelés érdekében olyan savgerinces alapborokra van szükség, amelyet egyrészt az őshonos és évtizedek óta termelésben lévő borszőlőfajták biztosítanak, másrészt a pezsgőkészítésben jellemzően használt, nemzetközi szőlőfajták, mint a chardonnay vagy a pinot noir is, amely a termőterületen már régóta megtalálható.

A somló minőségi pezsgők egyik záloga az összetett és fent említett környezeti tényezőkön túl, hogy több olyan fajta is szerepel a fajtaválasztékban, mely jellemzően magas savtartalmú alapbort ad.

Az északi, hűvös szelek hatására Somlón komplex aromájú, friss savú pezsgőket kóstolhatunk. A talajokra jellemző bazalthatás is alapvető szerepet játszik a minőség kialakulásában. A bázikus jellegű, tehát könnyen málló vulkanikus kőzetből, a bazaltból felszabaduló K, Mg, Ca-nak, és főleg a mikroelemeknek köszönhetően a minőségi pezsgőkészítés során felhasznált alapborok minerális jellegűek, és az ásványi anyagok magas koncentrációja a minőségi

pezsgőben is fellelhető sós ízérzetében köszön vissza. A homokos, agyagos altalajnak köszönhetően a somlói minőségi pezsgők savai üdeséget és eleganciát tükröznek.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok

- Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának feltüntetése engedélyezett.
- Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védtett eredetű bor” kifejezéssel.
- Superior bor csak évjáratmegjelöléssel hozható forgalomba.
- A Superior szó a Somlói szóval azonos tipográfiával (betűtípus, -szín, -méret) lehet feltüntethető.
- Bor esetében is kötelező az édességi kategória (száraz/félszáraz/félédes/édes) feltüntetése.
- A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- Minőségi pezsgőn fajta feltüntetése a blanc de blanc, blanc de noir kifejezések használata esetén nem megengedett.
- A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

### G1. BOR

bortípus	első szüret, virgin vintage vagy szűz-termés	újbor vagy primőr	válogatott szüretelésű bor	szüretlen	tőppedt szőlőből készült bor	jégbor	küvé vagy cuvée	muzeális bor	késői szüretelésű bor	főbor	termőhelyen palackozva	termelői palackozás	óbor
Fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Narancsbor	+	-	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+
Superior	-	-	+	+	-	-	+	-	-	-	+	-	+
Rozé	+	+	-	-	-	-	+	+	-	-	+	+	-
Vörös	+	+	-	+	-	-	+	+	-	-	+	+	+

+ jelölhető kifejezés

- nem jelölhető kifejezés

### G2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	blanc de blanc/ blanc de blancs	blanc de noir/ blanc de noirs	nyerspezsgő	muskotály	palackban erjesztett	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagományos módszer (methode traditionnelle), Klasszikus módszer (methode classique), klasszikus hagyományos módszer	küvé vagy cuvée	termelői palackozás	pincszövetkezetben palackozva
Fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	+

### 2. változat,

amely a 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Rozé	-	-	+	-	-	+	+	+
------	---	---	---	---	---	---	---	---

- i) A címkén a „Balaton borrégió” megnevezés feltüntethető.
- j) A Superior kategóriában kötelezően feltüntetendő a „Somló Superior” logó.



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

- a) Körzetek:
  - i) „Somló hegyéről”: Veszprém vármegye Borszörcsök, Doba, Somlójenő, Somlószőlős, Somlóvásárhely települései
  - ii) „Ság hegyéről”: Vas vármegye Celldömölk, Mesteri és Kemeneskápolna települései
  - iii) „Kis-Somlyó hegyéről”: Vas megye Borgáta és Kissomlyó települései
- b) Települések: Borgáta, Borszörcsök, Celldömölk, Doba, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri, Somlójenő, Somlószőlős, Somlóvásárhely. Településnevek feltüntetésének szabályai: a településnevek a címkén csak a „Somló” felirat méretének legfeljebb 70%-át kitevő betűmérettel tüntethetők fel.
- c) Dűlők:
  - i) Doba: Báró-tag, Felső-hegyalja, Százforduló, Szent Márton-dűlő, Váralja
  - ii) Somlójenő: Szent Ilona-dűlő
  - iii) Somlószőlős: Aszó-dűlő, Báró-tag, Hegykút-dűlő, Ragalja, Séd-dűlő
  - iv) Somlóvásárhely: Apátsági-dűlő, Arany-hegy, Grófi-dűlő, Gyűr, Kükép-dűlő, Serétes-dűlő, Taposókút-dűlő

## 3. A kiserelésre vonatkozó szabályok:

- a) Somlói bor üvegpalackban, illetve 3 litert elérő, vagy azt meghaladó kiserelésben Bag-in-Box, és keghordós csomagolásban hozható forgalomba.
- b) Az „a” pont szerinti szabály alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében értékesített, saját termelésű borok.
- c) Superior bort csak 0,75l-es, vagy annak egész számú többszörösének megfelelő méretű üvegpalackban lehet forgalomba hozni.

## 4. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: a Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága.

## 5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
  - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
  - ii) Somlói Borvidék Hegyközsége által meghatározott helyszíni szemlékről szóló dokumentumok;
  - iii) bortermelői regiszterek;
  - iv) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben

### 2. változat,

amely a 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



(továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

v) az érzékszervi minősítést végző Balaton Borrégió Borminősítő Bizottságának minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve;

b) Bejelentések

i) Termelési szándék bejelentése: A borászati termelőnek a Somló/Somlói oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének – beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdését a hegybírónak köteles bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a hegyközségnél ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz..

ii) Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen Superior névvel megkülönböztetett borszőlő alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt a hegybírónak a szüretet megelőző április 30-ig bejelenteni.

iii) A termelő a pince nyilvántartásba vételét köteles kérvényezni.

iv) A védett eredetű bort palackozó borászati üzem a bor további feldolgozásra történő értékesítését köteles a szerződés megkötését követő 8 napon belül értesíteni a hegybírókat az adásvételi szerződés megkötéséről.

v) A szőlőparcella tőkeszámának változását köteles a termelő minden év április 30-ig a hegybíróknak bejelenteni.

**6. Forgalmazási szabályok:** Somló Superior bort a szüretet követő 2. év február 1-től lehet forgalomba hozni.

**7. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:** a szőlő feldolgozása, a must erjesztése, a bor érlelése kizárólag Apácatorna, Óbudavár, Pápa, Túskevár, Mór településeken történhet.

## 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 Általános Ellenőrzési Igazgatóság

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Tel.: +36 1 346 09 30

e-mail: [bor@nebih.gov.hu](mailto:bor@nebih.gov.hu)

Web: [portal.nebih.gov.hu](http://portal.nebih.gov.hu)

#### (2) vármegyei Kormányhivatalok

Bács-Kiskun Vármegyei Kormányhivatal

Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Deák Ferenc tér 3.

Tel.: +36 76 513 713

Fax: +36 76 998 346

e-mail: [kormanyhivatal@bacs.gov.hu](mailto:kormanyhivatal@bacs.gov.hu)

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

e-mail: [vezeto@csongrad.gov.hu](mailto:vezeto@csongrad.gov.hu)

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

Fejér Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Szent István tér 9.

Tel.: +36 22 526 900

Fax: +36 22 526 905

e-mail: [hivatal@fejer.gov.hu](mailto:hivatal@fejer.gov.hu)

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

Baranya Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, József Attila utca 10.

Tel.: +36 72 507 000

Fax: +36 72 507 012

e-mail: [hivatal@baranya.gov.hu](mailto:hivatal@baranya.gov.hu)

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

Győr-Moson-Sopron Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9021 Győr, Árpád út 32.

Tel.: +36 96 795 679

Fax: +36 96 795 605

e-mail: [hivatal@gyor.gov.hu](mailto:hivatal@gyor.gov.hu)

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

Békés Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Derkovits sor 2.

Tel.: +36 66 622 000

Fax: +36 66 622 001

e-mail: [vezeto@bekes.gov.hu](mailto:vezeto@bekes.gov.hu)

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

Hajdú-Bihar Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4024 Debrecen, Piac utca 54.

Tel.: +36 52 504 100

Fax: +36 52 504 105

e-mail: [hivatal@hajdu.gov.hu](mailto:hivatal@hajdu.gov.hu)

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Városház tér 1.

Tel.: +36 46 512 901

Fax: +36 46 512 903

e-mail: [hivatal@borsod.gov.hu](mailto:hivatal@borsod.gov.hu)

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

Heves Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3300 Eger, Kossuth Lajos út 9.

Tel.: +36 36 521 500

Fax: +36 36 521 525

e-mail: [titkarsag@heves.gov.hu](mailto:titkarsag@heves.gov.hu)

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

Csongrád Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Rákóczi tér 1.

Tel.: +36 62 680 663

Fax: +36 62 680 661

Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

## 2. változat,

amely a 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## A Somló/Somlói oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

5000 Szolnok, Kossuth Lajos utca 2.

Tel.: +36 56 795 764

Fax: +36 56 795 789

e-mail: [titkarsag@jasz.gov.hu](mailto:titkarsag@jasz.gov.hu)

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

Komárom-Esztergom Vármegyei Kormányhivatal

Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

2800 Tatabánya, Bárdos László utca 2.

Tel.: +36 34 515 100

Fax: +36 34 795 642

e-mail: [hivatal@komarom.gov.hu](mailto:hivatal@komarom.gov.hu)

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

Nógrád Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági

Szakigazgatási Szervei

3100 Salgótarján, Zemlinszky R. út 9.

Tel.: +36 32 620 702

e-mail: [hivatal@nograd.gov.hu](mailto:hivatal@nograd.gov.hu)

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

Pest Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági

Szakigazgatási Szervei

1052 Budapest, Városház utca 7.

Tel.: +36 1 328 5812

e-mail: [pest@pest.gov.hu](mailto:pest@pest.gov.hu)

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

Somogy Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági

Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Nagy Imre tér 1.

Tel.: +36 82 502 600

e-mail: [hivatal@somogy.gov.hu](mailto:hivatal@somogy.gov.hu)

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Vármegyei Kormányhivatal

Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Hősök tere 5.

Tel.: +36 42 599 300

Fax: +36 42 599 309

e-mail: [hivatal@szabolcs.gov.hu](mailto:hivatal@szabolcs.gov.hu)

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

Tolna Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági

Szakigazgatási Szervei

7100 Szekszárd, Augusz Imre utca 7.

Tel.: +36 74 529 871

Fax: +36 74 415 686

e-mail: [hivatal@tolna.gov.hu](mailto:hivatal@tolna.gov.hu)

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

Vas Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági

Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Berzsenyi Dániel tér 1.

e-mail: [kormanyhivatal@vas.gov.hu](mailto:kormanyhivatal@vas.gov.hu)

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

Veszprém Vármegyei Kormányhivatal

Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

e-mail: [vemkh.hivatal@veszprem.gov.hu](mailto:vemkh.hivatal@veszprem.gov.hu)

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

Zala Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági

Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Kosztolányi Dezső utca 10.

Tel.: +36 92 507 700

Fax: +36 92 507 705

e-mail: [hivatal@zala.gov.hu](mailto:hivatal@zala.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.

### **2. változat,**

amely a 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális termés hozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Somlói Borvidék Hegyközsége
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Somlói Borvidék Hegyközsége
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Somlói Borvidék Hegyközsége
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Somlói Borvidék Hegyközsége
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró

<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró

## 2. változat,

amely a 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Somló/Somló** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró  Somló Borvidék Hegyközsége
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottságának szabályzata szerinti mintavétel</li> </ul>	• Mintavételi jegyzőkönyv	Somló Borvidék Hegyközsége
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, titkári határozat	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzés</li> <li>• Próbavásárlás</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, titkári határozat</li> <li>• Analitikai minősítés jegyzőkönyv</li> </ul>	Somló Borvidék Hegyközsége

**2. változat,**

amely a 2024. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó