

A
PÉCS
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Tartalomjegyzék

I. NÉV	2
II. A BOROK LEÍRÁSA	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK	6
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET	8
V. MAXIMÁLIS HOZAM	9
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK	10
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL	11
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK	17
IX. ELLENŐRZÉS	20
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE	24

A termékleírás benyújtójának adatai

név: A Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa
cím: 7621 Pécs, Felsőmalom u. 13.
e-mail cím: pecsiborvidek@gmail.com

I. NÉV

Pécs

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös
4. Siller

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	9.0	4.6	9.0	1.08
2.	Rozé	9.0	4.6	9.0	1.08
3.	Vörös	9.0	4.6	9.0	1.2
4.	Siller	9.0	4.6	9.0	*

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Zöldesfehértől, sárgászöldön keresztül egészen az arany színig, a fajtára és az előállítás módjára jellemző szín. Fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illatok, zamatok, házasított bor esetében a fajták házasítási arányából következően eltérő jellegű telt hosszú ízű bor, száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában.
2.	Rozé	Kékszlőlőből készült friss, üde, gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel, amit a bor előállítási technológia minden esetben igyekszik megőrizni. A hagymahéj színtől a bazsarózsaszínen át a szamócaszínig sokféle árnyalat elfogadott. Savérzete elegáns, nem túl magas savtartalommal bíró friss bor, mérsékelt fanyarsággal.
3.	Vörös	Sötét rubin – halvány gránát – erőteljesebb gránát színű, intenzív gyümölcsös, esetenként fűszeres illataromájú, telt ízű, élénk savú, közepes tannintartalmú vörösborok, gyakran mediterrán jelleggel és közepes, esetenként magas alkoholtartalommal.
4.	Siller	Kékszlőlőből készült friss, üde, gyümölcsös, vörösbor jellegű, világos rubin, halvány gránát színű, élénk savú, enyhe tannintartalmú és közepes alkoholtartalmú bor.

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

2. PEZSGÓBortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Széndioxid túlnyomás (20°C-on) [bar]
1.	Fehér	10,0	4,6-10,0	10,0	1,08	min. 3,5
2.	Rozé	10,0	4,6-10,0	10,0	1,08	min. 3,5
3.	Vörös	10,0	4,6-10,0	10,0	1,08	min. 3,5

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénssav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Főként fehér színben készül, határozott, élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú, de színe a halvány sárgától az aranyárgáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal. A második alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.
2.	Rozé	Színe a világos hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Ízében és illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, amihez kellemes savegyensúly társul.
3.	Vörös	Rubinvörös szín jellemzi, mely vörös és bíbor színű tónusokkal egészülhet ki. Illatára a piros húsú gyümölcsök markáns dominanciája jellemző, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal.

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Széndioxid túlnyomás (20°C-on) [bar]
1.	Fehér	9,0	4,0-10,0	9,0	1,08	1,0-2,5
2.	Rozé	9,0	4,0-10,0	9,0	1,08	1,0-2,5
3.	Vörös	9,0	4,0-10,0	9,0	1,08	1,0-2,5

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Halványzöld - halvány szalmasárga – szalmasárga színű, alacsonyabb sav és alkoholtartalmú, száraz, félédes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok enyhe, közepesen tartós gyöngyözéssel. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek
3.	Vörös	Színe a pirostól a rubinon, és a bíborvörösön át a mélyvörösig terjedhet, minden esetben a fajtára jellemző gyümölcsös illat és íz jellemzi.

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások
1.	Fehér	– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;
2.	Rosé	– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;
3.	Vörös	– a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető
4.	Siller	– a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető

„Késői szüretelésű bor”, „válogatott szüretelésű bor” hagyományos kifejezéssel, valamint „töppedt szőlőből készült bor” korlátozottan használható kifejezéssel ellátott „Pécsi” borok előállításakor a must természetes alkoholtartalmának növelése és a bor édesítése tilos.

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások
1.	Fehér	– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;
2.	Rosé	– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;
3.	Vörös	– a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:
 - a) A 2009. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében az alábbi művelésmódok és telepítési sűrűség engedélyezett:
 - i. Bakművelés;
 - ii. Alacsony, - közép magas- és magas kordon;
 - iii. Ernyőművelés;
 - iv. Egyes függöny;
 - v. Guyot.
2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok:
 - a) Telepítési sűrűség: minimum 3 300 tő / hektár.
 - b) A 2009. július 31. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék az ültetvénytermesztésben tartásáig.

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

3. Szüret módja:

Kézi- és gépi szüret megengedett, kivételt a késői szüretelésű borok melyek csak kézzel szüretelhetők.

4. A szőlő minimális cukortartalma:**1. BOR**

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5	9,00
2.	Rosé	151,5	9,00
3.	Vörös	151,5	9,00
4.	Siller	151,5	9,00

2. PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5	9,00
2.	Rosé	151,5	9,00
3.	Vörös	151,5	9,00

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5	9,00
2.	Rosé	151,5	9,00
3.	Vörös	151,5	9,00

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Babarc, Bár, Boda, Bóly, Cserkút, Dunaszekcső, Hásságy, Helesfa, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kisjakabfalva, Kiskassa, Kispeterd, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Lánycsók, [Magyarszék](#), Máriakéménd, Mecseknádasd, Mohács, Monyoród, Mozsó, Nagypeterd, Nagynyárád, Nyugotszenterzsébet, Olasz, Pécs, Pécsvárad, [Somberek](#), Szajk, Szederkény, Szemely, Szigetvár, Versend települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területekről származó szőlő termése használható fel Pécs oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek előállítására.

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

V. MAXIMÁLIS HOZAM**1. BOR**

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	14 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé	14 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbtor
3.	Vörös	14 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbtor
4.	Siller	14 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbtor

2. PEZSGŐ

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

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

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

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Círfandli, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini Kadarka , Pinot Noir
2.	Rosé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoir, Merlot, Pinot noir, Rubintos, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoir, Merlot, Pinot noir, Rubintos, Syrah, Zweigelt
4.	Siller	Blauburger , Cabernet franc , Cabernet sauvignon , Kadarka , Kékfrankos , Kékoportó , Menoir , Merlot , Pinot noir , Rubintos , Syrah , Zweigelt

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	Chardonnay , Cserszegi fűszeres , Hárslevelű , Irsai Olivér , Királyleányka , Olasz rizling , Ottonel muskotály , Pinot blanc , Rajnai rizling , Rizlingszilváni , Sauvignon blanc , Szürkebarát , Tramini , Zengő , Zenit , Zöld veltelini
<u>2.</u>	<u>Rosé</u>	Blauburger , Cabernet franc , Cabernet sauvignon , Kadarka , Kékfrankos , Kékoportó , Menoire , Merlot , Pinot noir , Syrah , Zweigelt
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	Blauburger , Cabernet franc , Cabernet sauvignon , Kadarka , Kékfrankos , Kékoportó , Menoire , Merlot , Pinot noir , Rubintos , Syrah , Zweigelt

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	Chardonnay , Círfandli , Csomorika , Cserszegi fűszeres , Furmint , Hárslevelű , Irsai Olivér , Juhfark , Kadarka , Királyleányka , Olasz rizling , Ottonel muskotály , Pinot blanc , Pinot noir , Rajnai rizling , Rizlingszilváni , Sauvignon blanc , Szürkebarát , Tramini , Zenit , Zengő , Zöldveltelini
<u>2.</u>	<u>Rosé</u>	Blauburger , Cabernet franc , Cabernet sauvignon , Kadarka , Kékfrankos , Kékoportó , Menoire , Merlot , Pinot noir , Rubintos , Syrah , Zweigelt
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	Blauburger , Cabernet franc , Cabernet sauvignon , Kadarka , Kékfrankos , Kékoportó , Menoire , Merlot , Pinot noir , Rubintos , Syrah , Zweigelt

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Mecsek és Tolna-Baranyai dombság középtáj, hazánk legdélibb területei közé tartozik (45°45' és 46°20' északi szélesség között). A Pécsi Borvidék Baranya megyében a 600 méter fölé magasodó, kelet-nyugati irányú Mecsek hegység északi szelektől védett déli kitettségű lejtőin, a Szederkény és Mohács környéki szelíd dombok oldalain, illetve a Zselic délkeleti lankáin található. A borvidék kelet-nyugati irányban Dunaszekcsótól Szigetvárig több mint 80 km hosszan nyúlik el. A Pécsi borvidék szőlőültetvényei 110-300 méter tengerszint feletti magasságban találhatók, zömmel azonban a 180-270 méter közötti területeken települtek.

A Mecsek hegység erősen érezteti hatását az éghajlatra. A Pécsi borvidék hazánk egyik legmelegebb borvidéke. Klímája, időjárása szubmediterrán jellegű, időjárását döntően az atlantikus és mediterrán hatás alakítja. (A Pécsi és Versendi körzetek klímája szélsőségektől mentes szubmediterrán jellegű, míg a Szigetvári körzetben az atlantikus klímahatás érvényesül.) Baranyában a tél enyhe, az országban ebben a tengerszint feletti magasságban a legenyhébb. Ez elsősorban a kontinentális hatás alatt lévő területekhez képest azt eredményezi, hogy a nyugalmi időszak hőmérsékleti középértéke kb. 1 °C-al magasabb sok év átlagában. Az erős felmelegedések már kora tavasszal beköszöntenek, különösen a kedvező déli fekvésekben – a szőlő vegetációjára, a tenyészidő hosszára ez kedvező hatású. Pécssett pl. 3-6 nappal hosszabb a vegetációs időszak, mint Kecskeméten. A fagymentes napok száma a déli határvidéken átlagosan 210 nap. Az észak felől emelkedő 200-300 m relatív magasságú „fal” (Mecsek hegység) kedvező helyi klimatikus hatása nemcsak a szélárnyék keltő szerepében van, de az erdőfelszín kissé magasabb hőmérsékletű hegyi szeleket produkál, amelyek az átmeneti időszakban a fagyvesztést mérséklék. A Pécsi borvidéken az évi középhőmérséklet 10,5-10,8 °C.

Rendkívül éles eltérések mutatkoznak az expozícióban. A talaj felszínén ez a különbség elérheti a 20-22 °C-t, és a talaj hőmérsékletében is a 8-10 °C-ot.

A napsütéses órák száma a Dél-Dunántúlon 2000-2070 óra közötti. Pécs, Mohács termótájain a déli kitettségű lejtők különösen gazdagok napsütésben. A kedvező sugárzási viszonyok miatt Baranya megye déli, dél-keleti területei az ország legmelegebb vidékei közé tartoznak.

A Mecsek hegység és az azt körülvevő dombvidékek déli kitettségű lejtőin a megnövekedett besugárzási szög következtében az energia mennyisége is megnő. A magasabb hegytetőkön hosszabb ideig süt a Nap.

Az évi csapadékmennyiség a borvidéken meghaladja a 600 mm-t. Bár ez a csapadékmennyiség elegendő a szőlő normális vízellátottságához, kisebb-nagyobb aszálykárral azonban a Pécsi borvidéken minden harmadik évben számolni kell, mivel a csapadékeloszlás esetenként nem kedvező. Hóban szegények a teleink.

A tenyészidőszak legcsapadékosabb hónapja Dél-Dunántúlon tavasszal május-június, ősszel pedig október-november. Az Atlanti óceán hatása a nyár elején, júniusban tapasztalható, a Földközi tenger mediterrán befolyása pedig az őszi, októberi második csapadékmaximumot idézi elő. Baranya megye egész területén jellemző a kettős maximum. Uralkodóan nyugatias a légáramlás a régióban, bár a szélirányok az év folyamán változnak.

A Mecsek és a Villányi hegység csapásirányának megegyezősége miatt a két hegység között egy sajátos szélcsatorna hatás érvényesül, amiért a nyári időszakban e vidéken gyakoribbak a zivatarok.

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A Kárpát-medence területén a nyár esősebb, rövidebb és kevésbé forró, mint Dél-Európában. Ezért itt később virágzik és érik a szőlő. Az ősze nyúló tenyészidő és a mérsékelt szarazság miatt más a fajtaszerkezet, mint a Mediterránban, s azonos fajta illat- és zamatanyagai sem egyformák. A hosszú és derős vénasszonyok nyara igazán csak itt jellemző s a borvidék borainak jellegét leginkább ez az időszak határozza meg.

A Tolna-Baranyai dombság Baranya megye területére eső részén az uralkodó agyagbemosódásos barna erdőtalajok mellett csak kis kiterjedésben fordulnak elő rendzinák, csernozjom barna erdőtalajok, csernozjomok.

A Mecseken a talajképző kőzet a pannon üledék és a lösz (nyugati rész), a magasabb részekeken triász mészkő, de foltokban előfordul a perm homokkő (Jakab-hegy) és a perm agyagpala is. Az erózió miatt megtalálhatók a rendzina fekete és vörösayagos változatai, a mészkőfelszín werfeni pala málladécai. Helyenként a homokkő márgás és palás rétegekkel váltakozva került a felszínre, itt humuszkarbonát talajok alakultak ki, míg a konglomerátum területén a sziklás váz talajokat a kavicsos váz talajok váltják fel. A Versendi és Szigetvári körzetekben, valamint a Kelet-Mecsekben a lösz az uralkodó talajképző kőzet. A perm vörös homokkővön és agyagpalán kialakult talajok mészmertesek, míg a mészkő málladékokon és löszön képződtek többé-kevésbé meszesek. Nagy területen fordulnak elő Baranya megyében löszös üledéken kialakult barnaföldek (Ramann-féle barna erdőtalaj). Ezek túlnyomó része enyhén savanyú kémhatású, illetve felszíntől karbonátos. Többségük vályog mechanikai összetételű, közepes vagy jó víznyelésű és vízvezető képességű, jó vízraktározó és víztartó képességű. A löszön kialakult változatok jó termékenységűek.

b) Emberi tényezők

A Pécsi borvidéken kettős szőlőkultúra nyomait lehet felfedezni. Az egyik a kelta - görögöktől eltanult, a másik pedig az itáliai, a rómaiaktól fennmaradt szőlőművelés. Utóbbi a szerémségi származású Probus császárnak köszönhető, aki feloldotta a provinciákban a szőlőtelepítési tilalmat és elindította az újratelepítést Kr.u. 280 - ban.

A honfoglalás korában sem lankadt a szőlőművelés, a magyarok itt fejlett szőlőművelést és borkészítést találtak, bár a Fekete-tenger és Kaukázus érintkezési sávjából már jelentős, a rómaiakétól eltérő, szőlő- és borfogyasztó tapasztalatokkal érkeztek. A szőlőtermesztés helyi jelentőségét és hatását a hunok, avarok és frankok idejéből is több feljegyzés tanúsítja. A Pécsváradi Apátság alapítólevele ennek jeles bizonyítéka. Baranya neve is a szőlőre utalhat, egyik eredet értelmezése „Bor anyja”. A korabeli írások általában a megyét jelölik meg, nem beszélnek borvidékekről, de a térségben Pécsét és Szekszárdot kiemelik, mint szőlőtermesztő városokat.

Az Árpád házi királyok uralkodása alatt a külföldi szerzetesek nagy kiterjedésű erdőségek irtásához kezdtek, hogy a területet földművelésre alkalmassá tegyék. A pécsi bor becsületét mutatja, hogy Sulyok György pécsi püspök végrendeletében János királyra hagyományozza 100 akó borát "mint egyetlen értékes tulajdonát". A pécsi bor kiválóságára mutat az a tény, hogy a királyi udvar innen szerezte be a borát a török előtti évtizedekben.

A bortermelés súlypontja a 16-17. századra Baranya és Somogy megyére esett, annak ellenére, hogy ekkor már török kézre került. A hódoltság alatt lassú változás indult meg a bor termelésében, a korábban fehér borairól nevezetes vidéken. Ennek oka az egyre nagyobb számban betelepülő rác népesség volt, amely magával hozta a vörösbort adó Kadarka szőlőt és a hozzá kapcsolódó borkészítési kultúrát.

1694-ben Baranya megye önálló címet kapott, amelyen a várfalon álló két férfialak egy rúdon hatalmas szőlőfürtöt (heveng) tart. A heveng úgy készült, hogy ősszel erős kökényágakra érett fürtöket aggattak, hogy betöppedjen és eltartható legyen.

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A középkorban Pécs történetén végigvonul a szőlő kultikus szeretete. A Mecsek lankái - Daindolok, Aranyhegy, Makár, Bálics, Donátus, Tettye – mind szőlőtől díszlenek, földesurak és püspökök versengenek a nagy jövedelmet hozó kocsmáltatás jogáért. Patrícus, iparos, kereskedő – mind szőlővel bír, s tavasztól ősziig műveli, csak szüret után tér vissza iparát folytatni. Ők az igazi pécsi polgárok, a pécsi tükék (a tőke szóból).

A Rákóczi szabadságharc bukása után a császár német telepeseknek adományozta az itteni elnéptelenedett falvakat. Ők folytatták a Kadarka termesztését, s meghonosították szőlőföldjük fajtáit is – ugyanakkor már gondosabb borkezelést alkalmaztak, mint a rácok. Sok helyütt a Kadarka kék bogyóit összetörve rögtön különválasztották a mustot a törkölytől, rózsaszín, siller vagy kástélyos bort, sőt fehérbort is lehetett így készíteni belőle. A XIX. században a balkáni borkészítést finomították a fehérbor készítéssel kapcsolatos eljárásokkal, pl. a törkölyén megerjedt bort néhány nap vagy egy hét múlva hordókba szűrték és pincékben érlelték tovább. A német telepesek a piacra való termelés szemléletét hozták be a térségbe – s a bor iránti fokozódó igény miatt újabb területeket vontak be a szőlőtermelésbe.

A pécsi székeskáptalan a Mecsekalján a tokajihoz hasonló aszú készítése érdekében 1753-ban tokaji vesszőkkel telepíti újra a Pécs határában lévő Szentmiklósi hegyet. Ehhez Tokaji vesszőt, sőt még tokaji földet is hozattak nem tudva, hogy a száraz klíma nem alkalmas az aszúképződésre. Valószínűleg ekkor került e borvidékre a Furmint fajta.

1780-ban Mária Terézia Pécszet szabad királyi város rangjára emelte, így az összes kocsmá is a város tulajdonába került. A város és több mint 10 mecsekaljai település címerében szerepel szőlő motívum.

Az 1830-35-ös évek forradalmi változást hoztak: megjelentek az ültetvényekben a karók, az addigi gyalogművelés helyett. A baranyai bor egyre több piacot hódított meg, erre épült a 19. századi bányászati, ipari és kereskedelmi fejlődés.

A növekvő termelés, a külföldi és az igényesebbé váló belföldi piac egyre nagyobb és magasabb szintű termelést követelt meg. Ekkor és ezért hozatta be a pécsi káptalan saját használatára az azóta pécsi specialitássá vált fajtát, az osztrák eredetű Cirfandlit, amely a borvidék különlegességévé vált.

1859-ben Gazdasági Lapok néven új folyóirat indult, amely a korszerű technológiák széleskörű terjesztését segítette.

1887-93 között a filoxéravész következtében a szőlő 80%-a kipusztult, s ezzel a török idők óta uralkodó Kadarka termelésének kora is leáldozott. A filoxéravész a pécsi ipart is sújtotta, hiszen elapadt a szőlőből iparba áramló tőke, majd az ipari bevételből újabb szőlőt telepítő több százéves hagyomány.

A szőlőterületek újratelepítését követően a tüzes, fűszeres fehérborok váltak ismét mértékadókká a borvidéken. A szőlő rekonstrukció érdekében Pécs városa 1888-ban amerikai szőlőtelepet, 1892-ben Pécsi Szőlészeti és Borászati Felügyelőséget, 1896-ban Vincellériskolát hozott létre.

Az 1893. XXIII. törvénycikk végrehajtási rendeletében a jelenlegi Pécsi borvidék még „Villány-pécsi borvidék” részeként szerepel; magába foglalja Baranya vármegye egész területét és Somogy vármegyének a Balatonmelléki borvidék alá nem tartozó részét.

A világháborúk pusztításait követően vált külön a Pécsi borvidék a Villányitól. A második világháború után a II. szőlőrekonstrukció érdekében 1949-ben hozták létre a Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet Pécsi Kísérleti Telepét, amely fontos bázisa lett a térség szőlőtermesztésének. Az intézmény első igazgatója, Dr. Németh Márton ampelográfus nevéhez fűződik a világszerte számon tartott szőlőgénbank létrehozása. Az intézményben dolgozott Király Ferenc a Zenit, Zengő, Zeus, Zefír és Zéta fajták „szülőatyja”, aki a Furmint klónszelekcijával is foglalkozott.

A Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Hivatal Pécszet 1987-ben a „Szőlő és a Bor Nemzetközi Városa” címmel tüntette ki.

Jelentős a vidék kádáripára, a települések közül Mecseknádasd emelhető ki e vonatkozásban. Jelenleg több vállalkozás is foglalkozik koracél ill. barrique hordó készítéssel.

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

2. A borok leírása

A löszös erdőtalajú körzeteinkben mélyvörös színű, finom tanninokban gazdag, strukturált vörösbort adnak a világfajták: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot és Pinot noir.

A borvidék fehérbort adó fajtáira jellemző, hogy a mediterrán hatásoknak köszönhetően a savak lekerekedettek, harmonikusak. A fajtákra jellemző intenzív íz, illat és zamat anyag rendszeresen kialakul. A borvidék klímája alkalmas késői szüretelésből származó túlérett és töppedt szőlő előállítására. Ezekből a túlérett szőlőkből borkülönlegességek készíthetők.

Az évjárat és a szüret időpontjának függvényében a fajták többsége alkalmas fiatal elsődleges aromákkal rendelkező, illetve érlelt testes borok előállítására is.

Az illatos fajtáknál az illat, íz és zamatanyag rendkívül elegánsan jelenik meg. A bor előállítása fejlett borászati technológiát igényel.

Vörösborszőlő fajtáinkból kiváló minőségű rosé borok állíthatók elő. Ezek a borok a fajtára jellemző elegáns illat, íz, zamatanyagokkal rendelkeznek.

A borvidék klímája lehetővé teszi a korai szüretet. A mustból Márton napra primőr borok készíthetők.

A löszös erdőtalajú körzeteinkben mélyvörös színű, finom tanninokban gazdag, strukturált vörösbort adó fajtákat termelünk. A fajták hosszú érlelésre alkalmas, kiváló minőségű, magas alkoholtartalmú vörösborok készítését teszik lehetővé.

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

Baranya megye dombvidéke enyhén lejtős, löszös, jó kitettségű területei a szőlőtermelés jelentős területi tartalékai. Az ökológiai potenciál területi koncentrálttsága (a szőlőtelepítésre alkalmas területek aránya a mezőgazdaságilag művelt területhez képest) a Pécsi borvidéken 8%. Az országban csupán három olyan régiót lehet kiemelni, ahol egységesen jó minőségű területek fordulnak elő, ezek egyike a Mecsek és vidéke.

A homokkő eredetű talajok viszonylag lágy, testes, zamatos, tüzes, olykor különleges mandula ízű, gyorsan fejlődő minőségi bort adnak.

A lösztalajokon színben gazdag, közepes extrakt tartalmú, illatos, zamatos, alkoholban gazdag borok teremnek. Mind-a fehér-, mind a vörösborszőlő fajták termesztésére kiválóan alkalmas területek.

A meszes talajok savban gazdagabb termést adnak, az itt termett borok könnyen kezelhetők.

A körülhatárolt terület és főként a szőlővel beültetett területek legjellegzetesebb talajképző közei a homokkő, a lösz és a mészkő, melyek hozzájárulnak a Pécsi OEM borok homogenitásához.

A humuszban gazdag talajok borainak cser-és színanyagtartalma gazdag, a talajok könnyen felvehető ásványi elemei a borok illat-, íz- és aromaanyagainak meghatározói.

A hagyományos, többnyire löszbe vájt borospincék kielégítik az igényes borászat feltételeit – mivel jó érlelési, tárolási lehetőséget biztosító száraz, egyenletes hűvös és egyenletes légnedvességű helyek.

A történelem során sok nemzet keveredéséből létrejött, azok haladó hagyományait ötvöző népesség meghatározza a borvidék szőlőművelésének és borainak sajátos karakterét.

törölt: A szőlő és a bor ismerete és szeretete jellemzi e vidék lakóit. A történelem sor

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

A VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Pécsi pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

1859-ben alapítottak pezsgógyárat Pécsett, öt emelet mélységű, két kilométer hosszan futó pincerendszerrel, ahol Champagne-i módszerrel készítette pezsgőit.

A pezsgőkészítés hagyományait elevenítetik fel a Pécsi borvidék termelői, amikor újra bevezetik a Pécsi pezsgőt a piacra.

A termék sikere az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának, és ismertségének köszönhető. A Pécsi pezsgő alapvetően tradicionális eljárással, palackban erjesztéssel készül, amelynek következtében az elsődleges gyümölcsös illatok mellett a másodlagos ízek és zamatok is szépen kialakulnak.

2. A borok leírása

A hosszabb érlelés következtében a fehér pezsgők színe a halvány sárgától az aransárgáig terjedhet, a rozé pezsgőké a hagymahéjtól a málna rózsaszínig, míg a vörös pezsgőké a rubintól a mélyvörösig. A Pécsi pezsgők Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges intenzív gyümölcsös, illetve fűszeres (rozé, vörös) íz és zamatanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek másodlagos aromákkal. A Pécsi pezsgők üde savakkal rendelkeznek.

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

A helyi éghajlatot a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. A napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképeséggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához, ami különösen fontos tényező a pezsgők esetében, mivel a borban nem jelennek meg vegetális, fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak, amelyeket a második alkoholos erjedésből származó szén-dioxid kiemelne.

A hosszú vegetációs időszak, a magas hősszeg optimális körülményeket biztosít ahhoz, hogy a pezsgők alapborát adó szőlők megfelelően beérjenek és még az üde savaik is megmaradjanak.

A szőlőültetvények elhelyezkedése, a mediterrán jellegű klimatikus adottságok, a meszes-löszös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok valamint a termőhelynek leginkább megfelelő fajták együtt adják a Pécsi pezsgő egyedi jellegét, ami a második alkoholos erjesztés ellenére megőrzi zamatgazdagságát, a komplex gyümölcsös, illetve fűszeres illat és zamatanyagokat, üde jellegét és elegáns savtartalmát. A tradicionális pezsgőkészítési eljárásnak megfelelő hosszabb érlelés következtében elegáns, finom másodlagos illatokkal gyarapodott pezsgők jellemzőek a borrégióra.

törölt: Littke Lőrinc

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

A Borvidék esetében viszonylag új termékkategóriának számít a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, amelyet a pezsgő alapbor készítéshez hagyományosan itt termelt szőlőből kezdtek készíteni a termelők és sikeresen hozzák forgalomba a hazai piacon.

A termék piaci és gazdasági sikere alapvetően az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának és ismertségének köszönhető. A Pécsi szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor jellemzően az itt termesztett fajtákból készül, melyet a szüreti időpont olyan megválasztásával érnek el, hogy a feldolgozás során a szőlő természetes, elsődleges íz és zamatanyagai megőrizhetők legyenek, amelyet a palackozás előtti szén-dioxiddal történő dúsítás még inkább kiemel.

2. A borok leírása

A Pécsi szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok harmonikus savtartalommal, frissességgel, üde, komplex gyümölcsös aromákkal jellemezhetőek. A fehér gyöngyözőborok színe a halvány sárgától az aranyáig terjedhet, a rozé gyöngyözőboré az élénk lazac szín és rózsaszín árnyalatai, míg a vörös gyöngyözőboré a rubintól a vörösig. A Pécsi gyöngyözőbor illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges intenzív gyümölcsös, illetve fűszeres íz és zamatanyagok meghatározóak, melyet a hozzáadott szén-dioxid kiemel.

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

A helyi éghajlatot a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. Magyarországon itt köszönt be először a tavasz és a napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképeséggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához, ami különösen fontos tényező a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok esetében, mivel a borban nem jelennek meg vegetális, fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak, amelyeket a borban jelenlévő szén-dioxid kiemelne.

A szőlőültetvények elhelyezkedése, a mediterrán jellegű klimatikus adottságok, a meszes-löszös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok valamint a termőhelynek leginkább megfelelő fajták együtt adják a termék egyedi jellegét, ami a komplex gyümölcsös illat és zamatanyagok, üde jelleg és elegáns savtartalom formájában nyilvánul meg.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Szőlőfeldolgozás és termék-előállítás

- a) 1/A. Pécsi bor előállítása a Pécsi Borvidékbe sorolt településeken kívül: Bonyhád, Komló-Mánfa, Ócsárd, Romonya, Szebény.
- b) Villányi borvidék: Bisse, Csarnóta, Dióviszló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd

2. Kisebb földrajzi egység jelölése

- a) Körzetek, települések:
 - i. Pécsi körzet: Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kisjakabfalva, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágóötös, Magyarszék, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely
 - ii. Versendi körzet: Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Somberek, Szajk, Szederkény, Versend
 - iii. Szigetvári körzet: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár
- b) Pécsi OEM, illetve a körzet neve és a településnevek vagy azok i- képzős változata is feltüntethető.

3. Kiszерelés, címkézés

- a) Kiszерelés: Pécsi késői szüretelésű bort, Pécsi válogatott szüretelésű bort, Pécsi töppedt szőlőből készült 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.
- b) Címkézés:
 - i. Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának, illetve az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén való feltüntetése engedélyezett.
 - ii. Pécs oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
 - iii. A jelölés az alábbi ábrák egyikével egészíthető ki:



- iv. A szabályos (fektetett vagy állított négyzetlap, vagy téglalap alakú) címkék esetében a címke jobb alsó sarkába a kell a grafikát elhelyezni. Szabálytalan formájú címke esetén a grafikát a címke formájától függően, de annak alsó harmadában kell elhelyezni.
- v. A grafikát az adott címkével harmonizáltan (szín, betűtípus használata) kell elkészíteni és elhelyezni, grafikai megjelenése legalább 2,0 cm, legfeljebb 3,0 cm átmérőjű lehet.

4. A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló kifejezések, és egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

a Pécs oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

- a) Muskotály, siller, késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, cuvée, szüretlen, töppedt szőlőből készült, primőr, barrique.
- b) A cuvée kifejezés helyett használható a küvé és a házasítás. A primőr bor kifejezés helyett használható az újbor kifejezés. A barrique kifejezés helyett használható barrique-ban erjesztett, barrique hordóban erjesztett, barrique-ban érlelt vagy barrique hordóban érlelt kifejezések.
- c) - „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Pécsi boron feltüntethető.
- d) A rose kifejezés helyettesíthető a rozé, a cuvée kifejezés pedig a küvé vagy házasítás kifejezéssel. 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.

5. Érzékszervi minősítés

Az érzékszervi minősítést a [Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italkok Igazgatósága](#) végzi.

törölt: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatósága végzi.†

6. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

- a) Nyilvántartások
 - i. Keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és bor származási) példányai;
 - ii. Forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii. Hegyközségi Tanács/Hegyközség által meghatározott helyszíni szemlékről szóló
 - iv. Jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - v. Pincekönyv;
 - vi. Szőlőterület, illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYIR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
 - vii. Az érzékszervi minősítést végző [Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italkok Igazgatósága](#) minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve;
- b) Bejelentések
 - i. Az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is - megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.
 - ii. Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen kisebb földrajzi egység feltüntetésével (településnévvel megkülönböztetett bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző március 15-ig bejelenteni.
 - iii. A szüret időpontjának meghatározásában a hegyközségek választmányai az illetékesek a választmányi üléseiken hozott határozataival. A határozatot a hegyközségek hirdető tábláikon az ülést követő napon megtekintésre kifüggesztik.
 - iv. A bort palackozásra a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után lehet. A bort a kiszállítás napjától számított 90 napon belül le kell palackozni, ellenkező esetben a bor a Pécsi eredetmegjelölés használatának jogát elveszíti. A borászati vállalkozás a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a palackozás

törölt: MgSzH Központ Borminósító Igazgatóság

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

a **Pécs** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

megkezdése előtt köteles értesíteni a bor előállítására szerint illetékes hegyközség hegybíróját és a Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsát.

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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:

[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>

törölt: Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ
Borászati Igazgatóság¹

törölt: bmi@mgszh.gov.hu

törölt: [mgszh](#)

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@mgszh.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.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 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

e-mail: borsod-fm@mgszh.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 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
Tel.: +36 22 315 460
Fax: +36 22 502 064
e-mail: fejer@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: +36 96 529 330
Fax: +36 96 529 333
e-mail: gyor@mgszh.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 52 523 800
Fax: +36 52 523 801
e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: +36 36 510 765
Fax: +36 36 510 755
e-mail: heves@mgszh.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 56 505 377
Fax: +36 56 505 371
e-mail: szolnok@mgszh.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 34 310 909
Fax: +36 34 305 771
e-mail: komarom@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: +36 32 521 500
Fax: +36 32 521 524
e-mail: nograd@mgszh.gov.hu

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

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

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre:

- A borászati termék 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 vizsgálata forgalomba hozott borászati termékek esetén,
- Származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése.

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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	Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése:(fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	- Adminisztratív ellenőrzés: - HEGYÍR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró
Pincetechnológia	- Adminisztratív ellenőrzés: - HEGYÍR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa
II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa
Szüret	- Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű - Adminisztratív ellenőrzés	- Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv - Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	- Adminisztratív ellenőrzés - Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	- Szüreti jelentés, - Szőlő származási bizonyítvány kérelem; - Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szőlő származási bizonyítvány	Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa]
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés	Szőlő származási bizonyítvány	Hegybíró
Alkalmazott borászati	Adminisztratív	Pincekönyv, bor	Hegybíró

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

a Pécs oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

eljárások	ellenőrzés	származási bizonyítvány iránti kérelem;	Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa
	• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	
Bor származását igazoló dokumentum		• Első bor származási bizonyítvány	Hegybíró
III. Forgalomba hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	• Adminisztratív ellenőrzés	• Első bor származási bizonyítvány	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	• Adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		Bor származási bizonyítvány	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	• Hegybíró által hitelesített minta	• Mintavételi jegyzőkönyv	Hegybíró
Minőségi tanúsítvány	• Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Pincekönyv, Forgalomba hozatali engedély • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró Pécsi Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa

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

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó