

A
SOPRON
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

7. változat,

amely a 2026. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre
alkalmazandó

Tartalomjegyzék

I. NÉV	2
II. A BOROK LEÍRÁSA	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK	7
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET.....	10
V. MAXIMÁLIS HOZAM.....	11
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	12
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	13
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	17
IX. ELLENŐRZÉS	20
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	23

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Soproni Borvidék Hegyközsége
cím: 9400. Sopron, Lackner K. út 48. I/17
e-mail cím: sopron@soproniborvidek.hu

I. NÉV

Sopron (Soproni) / Ödenburg (Ödenburger)
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Siller
4. Vörös
5. Kékfrankos „Classic”
6. Prémium fehér
7. Prémium vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósvartartalom [g/l]	Minimális savtartalom [g/l]
1.	Fehér	10,5	10,5	1,08	4,5
2.	Rozé	10,5	10,5	1,08	4,5
3.	Siller	10,5	10,5	1,2	4,5
4.	Vörös	10,5	10,5	1,2	4,5
5.	Kékfrankos „Classic”	10,5	10,5	1,2	4,5
6.	Prémium fehér	12,0	12,0	0,8	4,5
7.	Prémium vörös	12,0	12,0	1,0	4,5
<p>Maximális összes kénessav tartalom, a maximális szabad kénessav tartalom és az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint</p> <p>A késői szüret, töppedt szőlőből készült és jégbor esetében a maximális illósvav tartalom (gr/liter) a bortörvényben előírtak szerint.</p>					

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	<p>Szín: citromsárgától aranyáig terjedhet.</p> <p>Illat: Elsősorban a szőlőfajtára utaló, elsődleges jegyek, mint szőlő, körte, alma, ami kiegészülhet virágos jegyekkel, mint bodzavirág, akácvirág, szőlővirág. Hordós érlelés jegyek nem jellemzők.</p> <p>Íz: Könnyűtől közepesen testesig, friss, ropogós savakkal bír. Hordós érlelés jegyeit nem mutatja ízben sem és az ízprofil is elsősorban az illatban ismert; az elsődleges gyümölcs és visszafogott illatos jegyeket, a fajtára emlékeztető ízjegyek dominálnak.</p>
2.	Rozé	<p>Szín: Az egészen halvány vöröshagymahéj színtől a rózsaszínig terjedhet.</p> <p>Illat: Közepesen intenzív, elsődleges illatok, mint piros bogyós gyümölcsök, mint a meggy, cseresznye, eper, málna, amit kiegészíthetnek a fajtára jellemző jegyek. Hordós érlelés jegyeit nem mutatja.</p> <p>Íz: Könnyűtől a közepesen testesig terjedhet. Friss savak, ízprofilja a már illatból ismert piros gyümölcsös jegyek, mint a meggy, cseresznye, eper, málna. Alacsonytól a közepes alkoholig terjedhet a szerkezete.</p>

7. változat,

amely a 2026. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

3.	Siller	<p>Szín: visszafogott rubinvörös.</p> <p>Illat: Közepestől a kifejezett piros bogyós gyümölcsösség jellemző, elsősorban meggy, cseresznye.</p> <p>Íz: élénk, magas savérzet, Selymes, könnyed tannin szerkezet és az illatból ismert ízjegyek dominálnak.</p>
4.	Vörös	<p>Szín: Visszafogott, halvány bíbortól egészen a mély a mély gránátvörösre terjedhet.</p> <p>Illat: a fajtára jellemző illatvilág, közepes intenzitás elsősorban piros bogyós gyümölcsök meggy, szeder a jellemző, másodlagos aromák, édes fűszerek a hordóból visszafogottan érvényesülhetnek.</p> <p>Íz: Közepesen testes, közepes és friss savak jellemzik, közepesen telt test és alkohol mellett a friss savak ívet adnak a boroknak. Közepes intenzív tannin jellemző elsősorban. Az illatból ismert aromajegyek ízben is visszaköszönnek, friss piros bogyós gyümölcsök, cseresznye, meggy és visszafogott édes fűszerek a hordós érlelésnek köszönhetően lehetséges.</p>
5.	Kékfrankos „Classic”	<p>Színe a rubinvöröstől a mély gránátvörösre terjedhet.</p> <p>Illatában a fajtára jellemző piros és helyenként sötét bogyós gyümölcsök dominálnak, cseresznye, meggy, egy kevés virágossággal, mint ibolya is kiegészülhet.</p> <p>Ízben közepestől egészen a testesre terjedhet, közepesen friss savak és közepesen gazdag tannin a jellemzője. Az illatból ismert jegyek kiegészülhetnek másodlagos jegyekkel, amik a hordó érlelésnek köszönhetően édes fűszeres formájában jelennek meg, ami kiegészülhet ásványossággal is.</p>
6.	Prémium fehér	<p>Színe a világossárgától az aranyig terjedhet.</p> <p>Illat: Összetett, érett gyümölcsök, körte, alma, licsi és krémes jegyek, amik kiegészülnek fahordós érlelésből adta édes fűszerekkel, diszkrét intenzitással.</p> <p>Íz: Közepes testtől a telt testig terjedhet. Az említett ízjegyek az illatból ismert jegyekkel kiegészülve ásványosságot is mutathatnak. A fahordó adta édes fűszerek, mint vanília, szegfűszeg jelen lehetnek, de nem dominálnak.</p>
7.	Prémium vörös	<p>Színe a világos rubintól a mélyvörösre változhat</p> <p>Illat: a piros bogyós gyümölcsök, mint cseresznye, málna felbukkannak a sötét bogyós gyümölcsök is szeder, áfonya, fekete ribizli, megjelenik a fahordós érlelésre utaló édes fűszerek, vanília és szegfűszeg is, kifejezett, intenzív aromatika a jellemző.</p> <p>Íz: Közepesen testes, vagy telt testtel rendelkezik, közepesen magastól a magas tannin mellett, friss savak jellemzik és az érett piros-, feketebogyós gyümölcsök az illatból visszaköszönnek, kiegészülnek a fahordó adta édesfűszerekkel. Hosszú lecsengéssel bír.</p>

2. PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bor típus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Túlnyomás a palackban [bar]	Maximális szabad kénes savtartalom (mg/liter)
1.	Fehér	9,0	4,5	9,0	1,08	min. 3	50
2.	Rozé	9,0	4,5	9,0	1,08	min. 3	50
A maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint							

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halványsárgától az aransárgáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülhetnek az érlelés során kialakult másodlagos illat- és aromaanyagokkal, mint a keksz és briós. Az alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát. Hosszú lecsengés jellemzi és selymes textúra.
2.	Rozé	Színe a világos hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Ízében és illatában a piros bogyós gyümölcsös, mint eper, szeder és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülhetnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, mint a briós, amihez friss savegyensúly társul. Az alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát. Hosszú lecsengés jellemzi és selymes textúra.

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Túlnyomás a palackban [bar]
1.	Fehér	9,0	4,5	9,0	1,08	1-2,5bar
2.	Rozé	9,0	4,5	9,0	1,08	1-2,5bar
A maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint						

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halványzöldtől az aranysárgáig terjedhet. Élénk, elegáns savtartalmú. Jellemzően gyümölcsös aromájú üde jellegű. Frissítő pezsgéssel.
2.	Rozé	Színe a halvány rózsaszíntől a világos pirosig terjedhet. Élénk, elegáns savtartalmú. Jellemzően gyümölcsös illatú, aromájú, üde jellegű. Frissítő pezsgéssel.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	nincs
2.	Rozé	nincs	nincs
3.	Siller	nincs	nincs
3.	Vörös	nincs	nincs
4.	Kékfrankos „Classic”	minimum 4 nap héjon erjesztés 90%-ban Kékfrankos szőlőfajta használandó	édesítés
5.	Prémium fehér	Forgalomba hozatal legkorábban: szüretet követő év márc. 1. Palackozás után legalább 4 hétig palackban érlelés	Folyamatos prés használata, édesítés
6.	Prémium vörös	Forgalomba hozatal legkorábban: szüretet követő év augusztus 1. Palackozás után legalább 4 hétig palackban érlelés	Folyamatos prés használata, édesítés

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	nincs
2.	Rozé	nincs	nincs

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	nincs
2.	Rozé	nincs	nincs

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

Bortípus		Művelésmód/ ültetvénysűrűség 2010. augusztus 1. előtt telepített ültetvények esetében:	Művelésmód/ ültetvénysűrűség 2010. augusztus 1. és 2024 július 31. között telepített ültetvények esetében:	Művelésmód/ ültetvénysűrűség 2024. augusztus 1. után telepített ültetvények esetében:
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	Fehér Rozé Siller Vörös Kékfrankos „Classic” fehér pezsgő rozé pezsgő fehér szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	bármilyen	ernyőművelés, bakművelés, alacsony kordon, középmagas kordon, magas kordon, soproni szálvesszős, sylvoz Guyot	ernyőművelés, bakművelés, alacsony kordon, középmagas kordon, magas kordon, soproni szálvesszős, sylvoz Guyot
9.	rozé szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor		min. 3300 tőke/ ha max. 10% tőhiány	min. 3300 tőke/ ha max. 10% tőhiány
10. 11.	Prémium fehér Prémium vörös	bármilyen	ernyőművelés, bakművelés, alacsony kordon, középmagas kordon, magas kordon, soproni szálvesszős, sylvoz, Guyot	ernyőművelés, bakművelés, alacsony kordon, középmagas kordon, soproni szálvesszős, sylvoz, Guyot
			min. 3300 tőke/ ha max. 10% tőhiány	min. 4000 tőke/ ha max. 10% tőhiány

1. A szüret módja: gépi vagy kézi
2. A szüret időpontjának meghatározása: A hegyközség a termelők és felvásárlók képviselőivel egyeztetve dönt a szüret kezdetéről. A szüret időpontját a hegyközség hirdetmény útján, és honlapján teszi közzé.

7. változat,

amely a 2026. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

3. A szőlő minősége (minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve)

1. BOR

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol)
1.	Fehér	16,8	10,5
2.	Rozé	16,8	10,5
3.	Siller	16,8	10,5
4.	Vörös	16,8	10,5
5.	Kékfrankos „Classic”	16,8	10,5
6.	Prémium fehér	19	12,08
7.	Prémium vörös	19	12,08

2. PEZSGÓ

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
1.	Fehér	14,9	9,0
2.	Rozé	14,9	9,0

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
1.	Fehér	14,9	9,0
2.	Rozé	14,9	9,0

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Ágfalva, Cák, Csepreg, Felsőcsatár, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Lukácsháza, Nagycenk, Sopron, Vaskeresztes települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam kézi szüret esetében	Maximális hozam gépi szüret esetében
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbtor, 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbtor, 13,8 t/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbtor, 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbtor, 13,8 t/hektár szőlő
3.	Siller	100 hl/ha seprős újbtor, 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbtor, 13,8 t/hektár szőlő
4.	Vörös	100 hl/ha seprős újbtor, 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbtor, 13,8 t/hektár szőlő
5.	Kékfrankos „Classic”	100 hl/ha seprős újbtor, 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbtor, 13,8 t/hektár szőlő
6.	Prémium fehér	2 kg/ tőke és 8 t/hektár szőlő, vagy 60 hl/ha seprős újbtor	1,9 kg/ tőke és 7,7 t/hektár szőlő, vagy 60 hl/ha seprős újbtor
7.	Prémium vörös	2 kg/ tőke és 8 t/hektár szőlő, vagy 60 hl/ha seprős újbtor	1,9 kg/ tőke és 7,7 t/hektár szőlő, vagy 60 hl/ha seprős újbtor

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális hozam kézi szüret esetében	Maximális hozam gépi szüret esetében
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbtor, 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbtor, 13,8 t/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbtor, 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbtor, 13,8 t/hektár szőlő

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam kézi szüret esetében	Maximális hozam gépi szüret esetében
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbtor, 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbtor, 13,8 t/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbtor, 14,3 t/hektár szőlő	96 hl/ha seprős újbtor, 13,8 t/hektár szőlő

7. változat,

amely a 2026. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelini, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Piros veltelini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Sárga muskotály, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zengő, Zenit, Zöld veltelini
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Néró, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt
3.	Siller	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Néró, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
3.	Vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Néró, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt
4.	Kékfrankos „Classic”	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt
5.	Prémium fehér	Chardonnay, Furmint, Királyleányka, Korai piros veltelini, Leányka, Pinot blanc, Sauvignon, Sárga muskotály, Tramini, Zenit, Zöld veltelini,
6.	Prémium vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelini, Pinot blanc, Pinot Noir, Rajnai rizling, Sauvignon, Sárga muskotály, Tramini, Zenit, Zöld veltelini
2.	Rozé	, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelini, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Piros veltelini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Sárga muskotály, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zengő, Zenit, Zöld veltelini, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Néró, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Domina, Dornfelder, Ezerfürtű, Furmint, Generosa, Irsai Olivér, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Korai piros veltelini, Leányka, Merlot, Nektár, Néró, Pinot noir, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Piros veltelini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Sárga muskotály, Semillon, Syrah, Szürkebarát, Tannat, Turán, Tramini, Viognier, Zweigelt, Zengő, Zenit, Zöld veltelini, ,
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Domina, Dornfelder, Ezerfürtű, Furmint, Generosa, Irsai Olivér, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Királyleányka, Korai piros veltelini, Leányka, Merlot, Néró, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pinot noir, Piros veltelini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Sárga muskotály, Semillon, Syrah, Szürkebarát, Tannat, Tramini, Turán, Viognier, Zengő, Zenit, Zöld veltelini, Zweigelt

7. változat,

amely a 2026. 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 Soproni- és Kőszegi-hegység kifutó lankáin található a szőlők. Az ültetvények 150 és 400 m magasan a tengerszint felett helyezkednek el.

A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatóak löszös, sőt erősen kötött agyagtalajok is. Magas a köves területek aránya, ahol pala, mészkő, kalcit illetve kvarcit található. A borvidék klímájára jelentős befolyással bír a Fertő-tó. Kiegyenlített, nem túl hideg tél és mérsékelt meleg nyár valamint az általában szép hosszú őszt biztosítják a jó termést. A területek általában észak- és dél-nyugatiak, kevésbé fagyzugosak. A szelek miatt a páratartalom alacsony, kivéve a Fertő-medencét, ahol az őszi reggeli párasodás aszúsodást segít elő. Évi napos órák száma 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.

b) Emberi tényezők:

A terület kedvező fekvésének köszönhetően Magyarország egyik legrégebb történelmi hagyományokkal rendelkező bortermő vidéke. Régészeti feltárások alapján bizonyított, hogy le. 300-ban a kelták idejében is szőlőtermelés folyt már e vidéken. A Rómaiak, majd a kora középkorban is jelentős volt a bortermelés és kereskedelem. A vidék felemelkedése, polgári jómódja is nagyrészt ennek köszönhető. A város németajkú szőlőtermeléssel foglalkozó polgárai -akiket poncichtereknek hívtak - fontos és jelentős szerepet játszottak a város életében. Írásos források alapján már a XVI. században is készültek a bécsi és budai udvarokban igen nagyra értékelt aszúborok.

Napjainkban is fontos szerepet játszik a bor, különösen az idegenforgalomban és a borturizmusban. Jelentős a szőlőtermelésben, borászatban tevékenykedők száma, akik komoly részt vállalnak környezetük szépségeinek megőrzésében. Nem elhanyagolható a szerepük a környezet egészséges megtartásában, a fenntartható fejlődés megvalósításában. A térség jelentős része a Fertő- Neusiedler See kultúrtájként világörökségi terület.

2. A borok leírása:

A terület alkalmas mind száraz és édes fehér-, könnyed rozé-, valamint könnyed és testes vörösborok készítésére. A szőlő jól beérik.

A soproni borok legfontosabb jellemzője a gyümölcsösség (friss és aszalt gyümölcsök is: meggy, cseresznye, fekete ribizli, vadszeder) és az élénk savérzet. Ezt sok esetben kiegészítik az érlelési illatok és ízek, valamint az ásványosság. Az édes borok bizonyos évjáratokban botrytiszes jelleget hordoznak.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A soproni bor minősége és jellemzői a jelen termékleírásban meghatározott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetőek (terroir).

A soproni borok jellegét nagyban meghatározza az Alpok közelsége, a Fertő tó hókiegyenlítő hatása, a változatos talajképző alapkőzet és a többi dunántúli területnél hűvösebb, de kiegyensúlyozottabb klíma, amelyre jellemzőek a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti jelentősebb különbségek.

A termőterület alkalmas a könnyű testű, friss, üde savakkal rendelkező, gyümölcsös (friss és aszalt gyümölcsök is: meggy, cseresznye, fekete ribizli, vadszeder) ízvilágú borok mellett az elegáns, hosszú lecsengésű, jól érlelhető fehér és vörösborok készítésére is. A hűvös klíma, az alapkőzet jellege biztosítja a borok gerincét alkotó savat, míg a prémium kategóriában a késői szüreti időpont az izgaldagságot. Az alapkőzetből adódó mineralitás valamennyi borra jellemző. Az édes borok bizonyos évjáratokban botrytiszes jelleget hordoznak.

A soproni borok jellemzőit meghatározza a vidékre jellemző három éghajlati hatás találkozása. A szubalpin-szubatlanti éghajlat, az Alpok hatása biztosítja a megfelelő mennyiségű csapadékot, a mérsékelt teleket, valamint a vegetáció során a hűvös éjszakák által segít megőrizni a harmonikus savtartalmat. Szintén ez a klimatikus hatás érvényesül a vaskeresztesi körzetben is.

A Fertő- tó hókiegyenlítő hatása a part menti fekvésekben szubmediterrán viszonyokat teremt, mely a vegetációs idő hosszúságában, a hőösszegekben is megnyilvánul. A tó medencéjében kialakuló páráviszonyok ideális feltételeket biztosítanak botrytiszes borok készítéséhez is.

A domborzati viszonyok eltérőek a különböző területeken. A Fertő- tó közvetlen közelében található területek alja alig van magasabban a tó szintjénél (115 m) még a dombtetőig felkúszó szőlők ennél mintegy 100 méterrel magasabban helyezkednek el. A Soproni- medence túlfelén pedig az Alpokalja lankáin találhatóak a szőlőterületek 200 méter körüli tengerszint feletti magasságban. A térség déli területein a Vas-hegy 400 méteres csúcsa alatt elhelyezkedő domboldalon folyik a szőlőtermesztés. A domborzati viszonyok ugyancsak a feszes szerkezetű, jó savú és elegáns borok termelését segítik elő.

A soproni borok sajátossága szempontjából szerepe van a talajnak, elsősorban azt meghatározó alapkőzetnek. A Soproni-hegység talaját a földtörténeti ókorban keletkezett kristályos gneisz és csillámpala alkotja, amelyet miocén kavics, agyag, mállott mészkő és homokkő fed. A későbbi korokban ezekre a rétegekre löszös vályogtalaj és humuszban gazdag barna erdőtalaj rakódott. Ez nagyban hozzájárul ahhoz, hogy feszes savszerkezetű borok születhessenek. A köves területeken termelt szőlőből készült borokban meghatározó jegy az ásványosság, érlelt borok esetén a vajjas textúra.

Az éghajlati körülmények, valamint a fogyasztói preferenciák az elmúlt évszázadokban többször átstrukturálták a fajtaszerkezetet. A filoxéravész előtti időkben a területen döntően késői szüretelésű fehérborokat, illetve siller borokat állított elő, a XIX. század végétől a

Kékfrankos lett a térség fő fajtája. A hagyományos veltelini fajtakör mellett számos fajta lett itt új hazára az elmúlt évszázad során, melyek egyedi karakterű, jó minőségű borokat adnak.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A VII. A. 1. a. pontban leírtakkal egyező.

b) Emberi tényezők:

Az első világháborút megelőzően a térség akkori tágabb területén (Sopron- Pozsony- Ruszt) számos helyen készültek és készülnek most is kiváló minőségű pezsgők, melyek a monarchia minden szegletébe eljutottak, de különösképpen a bécsi fogyasztók körében voltak igen kedveltek.

A termék sikere az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának, és ismertségének köszönhető. A soproni 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 soproni pezsgők közös jellemzője gyümölcsös illat és zamatgazdagság, ízére az érettség és több évi érlelés után a komplexitás íze palackos erjesztés és érlelés esetén kiegészülhet az autolízisre jellemző másodlagos aromajegyekkel. Illata az elnevezésre jellemző, gyöngyözése finom és tartós.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A természeti környezet az Alpok nyúlványai és a Kisalföld találkozására, a változatos domborzati és talajviszonyok, a kiegyenlített klíma, a Fertő tó nagy vízfelülete e terület alkalmasságát biztosítja kiváló borok termelésére. Ennek köszönhetően biztosított az itt termő szőlők kellő sav- és cukortartalma.

A meszes alapkőzetek, a hűvösebb nyárvégi, őszi reggelek kiválóan alkalmas körülményeket teremtenek a pezsgő alapborainak elkészítéséhez.

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A VII. A. 1. a. pontban leírtakkal egyező.

b) Emberi tényezők:

A szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyöző bor viszonylag új termék a területen, bár bizonyos előzményeket a pezsgőkészítés már jelentett. A termék piaci bevezetése ígéretes, a fogyasztói igények e termék iránt fennállnak.

A termék minőségét a terület szőlő-bortermelőinek hosszú időre visszanyúló tapasztalataira és az új technológiák ismeretére alapuló tudása biztosítja. A termék készítői nagy gondossággal választják ki a szüret optimális időpontját, amely kulcsa az elsődleges szőlő íz- és aroma anyagok megőrzésének, a jellemző üde és frissítő jelleg megjelenésének.

2. A borok leírása:

A szén-dioxid hozzáadásával készülő borok a szigorú reduktív technológia termékei, amely eljárás biztosítja a komplex gyümölcsös, esetenként kicsit virágos jelleg jelenlétét. A talaj- és klíma adottságokból fakadóan élénk savkarakter érződik, ezáltal olyan friss ízérzet keletkezik, amelyet a hozzáadott szén-dioxid felerősít.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A terület Észak-Dunántúlon található, a földrajzi fekvés mellett az éghajlatot nagymértékben befolyásolja a Fertő-tó kiterjedt vízfelülete és az alpok-aljai közelség. Szeles időszakok járulnak hozzá a fertőzések elkerüléséhez, együttesen e hatások adják a lehetőséget az egészséges szőlő alapanyag termeléséhez.

Talaja változatos, meszes, löszös területek éppúgy megtalálhatók, mint a barna erdőtalaj, magas a köves területek aránya, így a szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyözőbor alapját nyújtó fajta természetű. A talaj, a klíma és a fajta együtt eredményezi a már említett üde, elegáns savtartalom kialakulását.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- a) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű” kifejezéssel
- b) Jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, szabályozottan használható kifejezések:

A. BOR

Borászati termék	Első szüret/ Virgin vintage	Primőr / újbor	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Muzeális bor	Küvé/ Cuveé/ Házasítás	Jégbor		Száraz, félszáraz, édes, félédes	Késői szüret
Fehér	+	+	+	-	-	+	-	-	+	-
Rozé	+	+	+	-	-	+	-	-	+	-
Siller	+	+	+	-	-	+	-	-	+	-
Vörös	+	+	+	-	-	+	-	-	+	-
Kékfrankos „Classic”	+	+	+	-	+	-	-	-	+	-
Prémium fehér	+	-	+	+	+	+	+		+	+
Prémium Vörös	+	-	+	-	+	+	-	-	+	-

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

B. PEZSGŐ

Borászati termék	<i>Muskotály</i>	<i>Cuveé/ küvé</i>	<i>Palackban erjesztett</i>	<i>Nyerspezsgő</i>	<i>Crémant</i>	<i>blanc de blanc</i>	<i>blanc de noir</i>
<i>Fehér</i>	+	+	+	+	+	+	+
<i>Rozé</i>	+	+	+	+	+	-	-

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

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Borászati termék	<i>Első szüret</i>	<i>Újbor-primőr</i>	<i>Cuveé-küvé</i>	<i>Száraz, félszáraz, félédes, édes</i>
<i>Fehér</i>	+	+	+	+
<i>Rozé</i>	+	+	+	+

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

- c) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük különös szabályai:
 - i. A lehatárolt termőhelyet alkotó települések nevei (IV. pontban szereplő települések) neve bármely terméken feltüntethető.

7. változat,

amely a 2026. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

- ii. A Kékfrankos Classic és a Prémium fehér borok címkéjén az alábbi dűlőnevek tüntethetők fel:
1. Sopron: Dudles, Frettner, Hard, Harmler, Kogl, Rothepeter, Steiner, Steiger, Weidengrund,
 2. Fertőboz: Apollónia-földek, Gradina, Uradalmi-birtok
 3. Harka: Kogl, Nap-hegy
 4. Fertőrákos: Savanyú-kút/Sauerbrunn, Új-hegy/Neuberg
 5. Fertőszentmiklós: Arany-hegy, Új-hegy, Közép-dűlő
 6. Fertőszéplak: Szentháromság
 7. Ágfalva: Pótlék-dűlő, Vasút-dűlő
 8. Vaskeresztes: Bargl, Hummerberg, Kfangen, Niederberg, Stigrom, Waller
 9. Nagycenk: Hard
 10. Kópháza: Hard
 11. Csepreg: Bene-hegy, Hanga, Rámok,
 12. Felsőcsatár: Glavica, Vas-hegy.
- iii. Prémium vörösbor készítése csak az alábbi dűlőkön termelt szőlőkből készíthető és ezek kerülhetnek feltüntetésre:
1. Sopron: Frettner, Hard, Hamler, Rothepeter, Steiner, Steiger, Weidegrund,
 2. Vaskeresztes: Bargl, Hummerberg, Kfangen, Niederberg, Stigrom, Waller
 3. Felsőcsatár: Glavica, Vas-hegy
- iv. Dűlőnév feltüntetésének további feltételei:
1. az érintett település nevének feltüntetése kötelező,
 2. minimális eredetazonosság: 95%.
- v. A Fertő-tó menti dűlőkben termelt borok címkéin a „Fertő parti” kifejezés is feltüntethető (Steiner, Steiger, Harmler, Frettner, Rothepeter, Weidengrund, Savanyú-kút/Sauerbrunn), abban az esetben, ha a borkészítés során felhasznált szőlő legalább 85%-ban ezekből a dűlőkből származik
- d) Az évjárat feltüntetése a borok esetében kötelező.
- e) A Kékfrankos Classic, és Prémium fehér és a Prémium vörös borok, valamint pezsgők esetében egy fajtanév feltüntetése esetén a fajtaazonosság minimális mértéke 90%.
- f) .A Kékfrankos „Classic”, prémium fehér, valamint a prémium vörösborok hát vagy hascímkéjén fel kell tüntetni a soproni borvidék 1. ábrán látható logóját.

A szabályos (fektetett vagy állított négyzetlap, vagy téglalap alakú) címkék esetében a címke jobb alsó sarkába, szabálytalan formájú (tépett alsó szélű, romboid, sarkára állított négyszög alakú, ovális stb.) címke esetén a logót a címke formájától függően, de annak alsó harmadában kell elhelyezni. A grafikai elem színében a címkével harmonizálhat. szélessége minimum 20 mm. A címkébe integrált védjegy helyettesíthető öntapadós címkével.



Kékfrankos „Classic” prémium fehér, valamint a prémium vörösborok esetén kell alkalmazni.

2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

- a) borok pincéből vagy termelői borkimérésből végső fogyasztó részére történő értékesítés esetén bármely anyagú és kiszerelésű tárolóedény felhasználható.
- b) A prémium borokra vonatkozó előírások:

Prémium fehér és prémium vörösbor csak üveg üvegpalackban értékesíthető. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját borászati üzemből, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

Bortípus	Címke	Zárás	Palack
Prémium Fehér	Címkébe integrált, vagy felragasztott védjegy *	Csavarzár, parafadugó, üveg dugó	Burgundi palack min. 400 g/pal
Prémium Vörös	Címkébe integrált, vagy felragasztott védjegy *	Csavarzár, parafadugó, üveg dugó	Zöld burgundi palack min. 400 g/pal

*: Az egységes termékmegjelenés érdekében a védjegy adattartalmát, formátumát és kivitelezőjét a Soproni Borvidék Hegyközsége határozza meg.

3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: Soproni Borvidék Borbíráló Bizottság

4. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

- a) Az Osztrák Köztársaság területén található „Neusiedlersee”, „Neusiedlersee-Hügelland”, „Mittelburgenland”, „Südburgenland” borvidékek
- b) Győr-Moson-Sopron megye: A Soproni járás települései,
- c) Vas megye: A Kőszegi és a Szombathelyi járás települései.

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:

a) 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>

b) Megyei Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 896 352

e-mail: kecskemet-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: elelmszer@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-elelmszerlanc@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.elelmszer@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: HEGYÍR és VINGIS alapján		Soproni Borvidék Hegyközsége
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközsége
Pincetechnológia	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközsége
II. Évjáratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközsége
Szüret	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Soproni Borvidék Hegyközsége
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközsége
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés	Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközsége
Bor származását igazoló dokumentum		Első borszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés	Első borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

7. változat,

amely a 2026. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközsége
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója