

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

AZ AGRÁRMINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

3. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	A Felső-Magyarország borrégióinak az Európai Unió területén történő borpromóció támogatásáról szóló 2/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. § (2) bekezdése szerinti belpiaci promóciós terve -----	138
	A Felső-Pannon borrégióinak az Európai Unió területén történő borpromóció támogatásáról szóló 2/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. § (2) bekezdése szerinti belpiaci promóciós terve-----	141
	A Balaton borrégióinak az Európai Unió területén történő borpromóció támogatásáról szóló 2/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. § (2) bekezdése szerinti belpiaci promóciós terve -----	150
	A Duna borrégióinak az Európai Unió területén történő borpromóció támogatásáról szóló 2/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. § (2) bekezdése szerinti belpiaci promóciós terve -----	158
	A Pannon borrégióinak az Európai Unió területén történő borpromóció támogatásáról szóló 2/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. § (2) bekezdése szerinti belpiaci promóciós terve -----	163
	A Tokaji borrégióinak az Európai Unió területén történő borpromóció támogatásáról szóló 2/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. § (2) bekezdése szerinti belpiaci promóciós terve -----	168

Közlemények

A Felső-Magyarország borrhéiónak az Európai Unió területén történő borpromóció támogatásáról szóló 2/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. § (2) bekezdése szerinti belpiaci promóciós terve

I. Elérni kívánt célok

A Felső-Magyarország borrhéió földrajzi árujelzőinek promóciójával kapcsolatos legfőbb célunk, hogy a programjavaslatok célpiacán a közösségi bortermékek fogyasztása növekedjen. Ezzel összefüggő célkitűzéseink:

- a borok új fogyasztókkal történő megismertetése,
- a minőségi borfogyasztás mindennapi kultúrájának terjesztése,
- a régió uniós oltalmat élvező borászati termékeinek általános népszerűsítése,
- a fogyasztók hiteles tájékoztatásával erősíteni a fogyasztói bizalmat, megismertetni a választékokat.

A tájékoztatások és termék-népszerűsítések során elsődleges szempont, hogy a programok kommunikációjában kiemelt szerepet kapjanak:

- a borok szigorú és magas minőséget megkövetelő eredetvédelmi rendszeréről szóló és a védett eredetű borokról szóló általános tájékoztatók,
- a borvidékek speciális adottságai,
- az egyedi szőlőfajták fajtaborai, vagy a házasítások és összességében az egyes árujelzők borstílusa.

II. Főbb üzenetek

Földrajzi árujelző	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Bükk	Borstílus: A borokat könnyed frissesség, ropogós savak és gyümölcsös stílus jellemzi.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány
Debrői Hárslevelű	Borstílus: A classicus borok legtöbbször könnyed, kajsziarack, hársfavirág és mézes jegyekkel rendelkeznek. Esetenként a teltség és az olajosság mellett		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány

	<p>közepes savak jellemzik. A superior borokat érett, telt és gazdag jelleget mutatnak. A késői szüretelésű borok túlérett gyümölcsös, mézes tónusokkal rendelkeznek.</p>			
Eger	<p>Borstílus: Egri Bikavért a gyümölcsösség és fűszeres jelleg mellett a visszafogott fahordó használat jellemzi, míg a Superior és Grand Superior bikavérek esetében elegáns fahordó használat adta komplexitás is megjelenik. Bársonyos tannin textúra mellett hosszú lecsengéssel bír. Egri Csillag: A classicus Csillagban a friss üde gyümölcsös és virágos jegyek dominálnak. A Superior Csillag telt ízvilággal rendelkezik, míg a Grand Superior komplex, érlelt, ásványos, testes, harmonikus, hosszú lecsengésű bor.</p>	Egri bikavérre /Egri csillagra vonatkozó üzenetek.	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány
Mátra	<p>Borstílus: Széles paletta jellemzi. Az illatos borok is mélységet és maguk nemében koncentrálttságot mutatnak. A borokat harmónia és a jelleg mentén friss savak, közepes vagy magasabb alkohol és test a</p>		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány

	jellemző. Vörösboroknál strukturált tanninszerkezet a mértékadó.			
Felső- Magyarország	Borstílus: Friss savak mellett, szikárabb stílus jellemzi a borokat, közepes test és alkohollal kiegészítve			kiadvány

Szőlőfajta	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Olaszrizling	Borstílus: Gyümölcsös, diszkrét fűszeresség helyenként ásványos, magas sav mellett közepes test és alkohol		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	kiadvány
Hárslevelű	Borstílus: friss hársvirág, méz, gyümölcsös stílus dominál			

III. Főbb akciók típusai

- Kiállításokon, vásárokon való részvétel,
- Tájékoztató kiadványok készítése a földrajzi árujelzőkről (és terjesztése a borbemutatókon, vásárokon),
- Online megjelenés (weboldal készítése a fogyasztó objektív tájékoztatása érdekében),
- Reklámfilm készítés, ahol a földrajzi árujelzők jellegzetességei jobban megismerhetők (és bemutatása a borbemutatókon, vásárokon),
- Logó készítés.

IV. Arculati elemek elkészítésére vonatkozó szempontok

Logó:

A logó elkészítéséhez a földrajzi árujelző területéről származó kulturális, emberi, építészeti, vagy egyéb vizuális elemet kell alapul venni. Erre példa lehet az egri vár vagy a Kékestető sziluettje. Fontos szempont, hogy az árujelzőt az elkészülő logó képes legyen képviselni a fogyasztók oldalán is, így felismerhetőnek kell lennie, továbbá olyannak, hogy ne legyen könnyen összekeverhető.

A színválasztás szempontjából fontos, hogy fekete-fehér változatban is használható legyen, azonban ne fekete-fehér legyen az elsődleges színválasztási cél.

A logó készítésénél az alábbi további szempontokat is figyelembe kell venni:

- egyszerűség,
- könnyen megjegyezhetőség,
- időtállóság (ne utaljon pillanatnyilag divatos formára/dologra),
- relevancia (a földrajzi területtel, ottani hagyományokkal, kulturális elemekkel, borkészítéssel).

Kiadványok:

Tartalmukat tekintve az adott megvalósítás alatt álló promóciós programmal kapcsolatos részleteken túl a kiadványoknak tartalmaznia kell egy a borrégióról és a földrajzi árujelzőkről szóló általános leírást. A kiadványban elegendő csak azon árujelzők leírását szerepeltetni, amely árujelzőkkel ellátott borászati termékek a kiadványban népszerűsítésre kerülnek.

A kiadványban népszerűsített konkrét borászati termékek leírása csak a bor lényegi tulajdonságairól, illetve az érintett földrajzi árujelzőről szólhatnak.

A kiadvány nem szólhat kizárólag egyetlen termelőről és az általa előállított/forgalmazott borászati termékekről. Ilyen esetben a kiadványnak az abban bemutatott termékek földrajzi árujelzőinek borstílusának általános bemutatására is ki kell térnie.

A Felső-Pannon borrégió az Európai Unió területén történő borpromóció támogatásáról szóló 2/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. § (2) bekezdése szerinti belpiaci promóciós terve

1. Elérni kívánt célok

A Felső-Pannon borrégió földrajzi árujelzőinek promóciójával kapcsolatos legfőbb célunk, hogy a régió földrajzi árujelzőit és az ahhoz kapcsolódó borkaraktert az Európai Unió fogyasztóival megismertethessük. A termőhely jellegzetességei és változatossága a borfogyasztók számára gazdag választékot kínál, amely a fogyasztás különböző módjaiba (étkezés, beszélgetés, bortúra) jól illeszthető.

Célunk, hogy a földrajzi árujelzőkhöz tartozó emberi tényezőket (hagyomány, kultúra) a borkínálathoz társítva jobban megismertethessük a régiót a fogyasztókkal.

A tájékoztatások és termék népszerűsítések során elsődleges szempont, hogy a programok kommunikációjában kiemelt szerepet kapjanak:

- a borok szigorú és magas minőséget megkövetelő eredetvédelmi rendszeréről szóló és a védett eredetű borokról szóló általános tájékoztatók,
- a minőségi alapanyag termesztés,
- a borvidékek speciális adottságai, a régióknak változatos és széleskörű, különböző fajtájú és a fogyasztók íz világát minden tekintetben kiszolgáló magas minőségű borpalettája,
- az egyedi szőlőfajták fajtaborai, vagy a házasítások és összességében az egyes árujelzők borstílusai.

Célunk, hogy a földrajzi árujelző népszerűsítésével a fogyasztók részére kellő mennyiségű, objektív információt juttassunk el ahhoz, hogy kiválaszthassák a nekik legmegfelelőbb terméket. Továbbá, hogy olyan kapcsolati rendszert hozzanak létre a promóciós támogatást nyert kedvezményezettek, amely elősegíti a régió borászati termékeinek az Európai Unió területén történő értékesítését a jövőben is.

2. Főbb üzenetek

Földrajzi árujelző	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Etyek-Buda OEM	<p>Borstílus: Fehérborok: Zöldessárgától az aransárga színvilágig változó színű fehérbor. Kifejezett illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, hársfavirág, akác) jellemző illatjegyek, valamint a gyümölcsös (fehérhúsú barack) illatjegyek jelennek meg. Ízérzetben az üde gyümölcsösséget a markáns, ugyanakkor érett és elegáns savak teszik teljessé.</p> <p>Rozé: A lazacszíntől a világospiros színig terjedő rozébor. Intenzív illataromáiban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna) illatai jellemzők. Ízében a gyümölcsösség mellett az üdeséget az érett savak biztosítják.</p> <p>Vörösbor: Színe a vöröstől a rubinvörös színig terjed. Gyümölcsös illatú vörösbor, melyben a piros húsú bogys gyümölcsök (szeder, meggy, málna) illata jelenik meg. Ízében a közepes tannintartalom és alkoholtartalom könnyedséget kölcsönöz a vörösbornak. Savai harmonikusan simulnak a gyümölcsös ízekkel (szeder, málna, ribizli, meggy).</p> <p>Friss: Zöldessárgától a szalmasárga színig terjedő fehérbor, melynek illatára a frissesség és a gyümölcsös könnyedség jellemző. A készítéshez használható fajták házasításából készült bor üde, markáns, ugyanakkor érett savai gyümölcsösséggel párosulva teszik egészsé a bort.</p> <p>Pezsgő: Színe halványzöld, kristályos csillogású, illata a fajtagazdagság miatt mindig üde, illatos. Ízben az érett savstruktúra dominál, savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egyszerre légies, ami acélos textúrával párosul. Az Etyek-Budai fehér pezsgőkre egyedien jellemző a fajták sokszínűségéből eredő illat és ízkomplexitás, a lendületes savtartalom, mely minden esetben egy gyümölcsös ízzel párosul.</p> <p>Az Etyek-Budai rozé pezsgők színanyag mennyisége bár nem magas, de mindig élénk lazac-és hagymahéj színűek,</p>		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány

	<p>csillogó, bíboros árnyalattal. Az Etyek-Budai pezsgők illatában a piros bogyós gyümölcsökre (cseresznye, meggy) jellemző intenzív gyümölcsösség jelenik meg, mely az ízben is folytatódik. Magas savtartalmú, érett savak jellemzőek ízében az Etyek-Budai rozé pezsgőre.</p> <p>Minőségi fehér pezsgő: A fehér minőségi pezsgők halványzöld színűek enyhe aranyárga árnyalattal. Illatában a fehér húsú gyümölcsök (barack, nektarin, alma, körte, licsi) karaktere köszön vissza, amely a hosszú érlelés következtében kiegészül a kekszes, pörkölt illatokkal. Az Etyek-Budai fehér minőségi pezsgő savtartalma bár magas, de savai nem élesek, jól integrálódnak a minőségi pezsgő textúrájába. Az Etyek-Budai fehér minőségi pezsgők érlelésével fokozódó krémes zamatok mellett sem vesztek el ízükben a fehér húsú gyümölcsökre jellemző zamatosságukat.</p> <p>Minőségi rosé pezsgő: Színükre a lazacszín jellemző enyhén rózsaszínes bíboros árnyalattal. Piros húsú gyümölcsökre (cseresznye, meggy, áfonya, szeder) jellemző közepes intenzitású illatukat az érlelés során kialakuló pörkölt mogyoróra jellemző illatok egészítik ki. Ízükben a gerincet adó savtartalom mellett a piros bogyós gyümölcsök íz világa dominál.</p> <p>Fehér gyöngyözőbor: Zöldessárgától az aranyárga színvilágig változó színű fehérbor. Illata a fajtagazdagsága miatt üde, illatos, enyhén aromatikus. Ízében a gyümölcsös jegyek mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. A bort a markáns ugyanakkor érett, elegáns savak teszik teljessé.</p> <p>Rozé gyöngyözőbor: A lazacszíntől a világospiros színig terjedő rozébor. Intenzív és komplex illataromáiban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna) illatai jellemzők. Ízében a gyümölcsösség mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. A rozébor üdeségét az érett savak biztosítják, melyek elegáns tanninokkal társulnak.</p> <p>Friss gyöngyözőbor: Zöldessárgától a</p>			
--	--	--	--	--

	<p>szalmasárga színig terjedő fehérbor, melynek illatára a frissesség és gyümölcsösség mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. A készítéshez használható fajták házasításából készült bor üde, markáns, ugyanakkor érett savai gyümölcsösséggel párosulva teszik egészsé a bort.</p> <p>Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: Fehér Zöldessárgától az aransárga színvilágig változó színű fehérbor. Diszkrét, magas illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, hársfavirág, akác) jellemző illatjegyek, valamint a gyümölcsös (fehérhúsú barack) illatjegyek jelennek meg. Ízérzetben az üde gyümölcsösséget a markáns, ugyanakkor érett és elegáns savak teszik teljessé. Szén-dioxid hozzáadásával készült rozé gyöngyözőbor: A lazacszíntől a világospiros színig terjedő rozébor. Intenzív és illataromáiban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna) illatai jellemzők. Ízében a gyümölcsösség mellett az üdeséget az érett savak biztosítják, melyek elegáns tanninokkal társulnak.</p> <p>Szén-dioxid hozzáadásával készült friss gyöngyözőbor: Zöldessárgától a szalmasárga színig terjedő fehérbor, melynek illatára a frissesség és a gyümölcsös könnyedség jellemző. A készítéshez használható fajták házasításából készült bor üde, markáns, ugyanakkor érett savai gyümölcsösséggel párosulva teszik egészsé a bort.</p>			
Neszmély OEM	<p>Borstílus: A borok színe halványzöldtől a szalmasárga színig terjed. Száraz, féledes vagy édes fehérborok, élénk savtartalommal, szekunder aromahangszúllyal többnyire hordós érlelés nyomait nélkülöző íz világgal. A borok meghatározó jegye a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat. A fajtajelleg a -házasított borok kivételével -mindig egyértelműen felismerhető.</p> <p>2. Rozébor: Halvány rózsaszín – rózsaszín-ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, élénk savérzetű, gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és ízvilággal.</p> <p>3. Vörösbor: Sötét ibolya –rubin –</p>	Neszmélyi borvidék - Közelebb, mint gondolnád...	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány

	<p>erőteljesebb rubin színű, egyszerű, piros bogyós gyümölcsös karakterű, élénk savérzetű, fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromájú vörösborok, jellemzően frissfogyasztásra elkészítve</p> <p>Pezsgő: Halvány szalmasárga színű, élénk, határozott savú, változatos illataromájú, de leginkább fehér húsú gyümölcs karakterrel. Közepes intenzitású, tartós gyöngyözéssel</p>			
Mór OEM	<p>Borstílus: A fehérborok zöldfehér - szalmasárga -aransárga, ugyanakkor halvány vagy világos szín, élénk, üde savérzet, virágos illat vagy gyümölcsösség és könnyedség, frissesség jellemzi őket. A hordós érlelés jegyeit többnyire nélkülözik. Közepes testesség esetén jellemzően aromatikusak, illetve karakterisztikusak. Fajtajelölés esetén a fajtajelleg általában jól felismerhető. A rozéborok rózsaszín -ibolya-lazac (hagymahéj) –halvány piros színűek, könnyedek, gyümölcsösek, éven belüli fogyasztásra készülnek. A vörösborok primőr borként, rövid macerációval (5-7 nap), éven belüli fogyasztásra készülnek, könnyűek, egyszerűek, illatukban és zamatukban a piros bogyós gyümölcsökre emlékeztetnek. Színük halvány rubin vörös. A Prémium fehérborok arany-óarany színűek. A jellemzően markáns savtartalom és magas alkoholtartalom hosszabb érlelést tesz lehetővé. A hosszabb érlelésnek köszönhetően az érlelés szekunder aromajegyei dominánsan jelennek meg, esetenként mineralitással bírnak.</p> <p>Minőségi pezsgő: Fehér -halványzöld szín, enyhe aransárga árnyalattal, illatában a fehér húsú gyümölcsök (barack, alma, nektarin, körte) karaktere köszön vissza. Jellemzően savas karakterű, de nem éles savérzetű, savai jó alapot adnak a pezsgő textúrájának. Az érlelés során a fokozódó krémes zamat mellett jól megőrződnek a gyümölcsös zamatok is.</p> <p>2. Rozé: Színére a halvány lazacszíntől a rózsaszínes, esetleg enyhén bíboros árnyalat a jellemző. Illata piros húsú gyümölcsökre emlékeztet (cseresznye, meggy, szeder, áfonya, szamóca), közepesen intenzív, ízében a jó gerincet adó savak mellett a piros bogyós gyümölcsök dominálnak.</p>	A Móri Ezerjóra vonatkozó üzenetek	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány

	<p>Illatos minőségi pezsgő: Színe a halvány zöldessárgától az aranysárgáig terjedhet. Ízében az illatos szőlőfajtákból származó gyümölcsös, virágos jellegű primer jegyek dominálnak. Közepes, vagy élénk savtartalma megfelelő gerincet biztosít mind a száraz, mind a maradék cukortartalommal rendelkező italok számára, és jól illik a fehér húsú gyümölcsökre emlékeztető zamatok mellé. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: Fehér színe a zöldes fehértől az aranysárga színig terjedhet, gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését. Rozé: Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.</p>			
Pannonhalma OEM	<p>Borstílus: Fehérborok: Zöldessárgától az aranysárga változó szín, intenzív illat (barack, citrus, körte) és talajadottságok miatt nagyon kellemes savszerkezetű, gyümölcsös borok. A fajták házasításával még komplettebb illatú és zamatú bor, ahol egyik fajtajelleg sem uralkodik. Fajtajelöléses boroknál egyértelműen felismerhető fajtajelleggel.</p> <p>Rozébor: Kékszőlőből készült, halvány rózsaszín –rózsaszín, ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, friss, üde, élénk savakkal bíró, gyümölcsös illatokkal és ízekkel, alacsony tannintartalommal.</p> <p>Vörösbor: Színe vöröstől a rubinvörös színig terjed. A macerációs időtől függően alacsony vagy közepesen tanninhangsúlyos, gazdag borok készülnek, érzékszervileg nagyon sokszínű piros bogyós gyümölcsötől a meggy és érett szilvajegyek mentén lekerekedett savakkal jelennek meg.</p> <p>Jégbor: Kiemelkedő minőségi szőlőalapanyagból egy túlérrett jegyek mellett, lendületes, pikáns a fajtára jellemző gazdag gyümölcsös illat-és hosszú íz világ is megjelenik.</p> <p>Főbor: A borban egyetlen fajta használata esetében a fajtára jellemző illatok és zamatok, több fajta alkalmazása esetében a komplexitás mellett a bor illatában és zamatában egyaránt a túlérrett szőlőre utaló, valamint</p>	A Pannonhalmi Rajnai Rizlingre vonatkozó üzenetek	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány

	a nemes rothadásból származó illatok és zamatok uralkodnak.			
Sopron/Ödenburg OEM	<p>Fehérborok: Friss, száraz, könnyű fehérborok: halvány színű, üde fehérborok, megfelelő pincetechnikával, rendkívül szép savakat felmutatva; a hordós érlelés nyomait nélkülöző, egyszerű illat-és ízvilággal. Illatos vagy florális fehér borok: Könnyű vagy közepesen testes, száraz, féledes vagy édes fehérborok, élénk savakat felmutatva, melyek meghatározó jegye mindig a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat. Főbb jellemzői a tiszta és határozott illatok.</p> <p>Rozé: A rozék könnyedek, gyümölcsösek, savhangsúlyosak. Rózsaszín, ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, rendkívül gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és íz világgal. Hosszú lecsengésű utóízzel. Főbb illataromái rózsa, málna, szamóca és eper.</p> <p>Siller: Pirosas színű, élénk, határozott savérzetű, gyakran meggy illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat-és ízvilággal. Selymes, hosszú lecsengésű utóízzel.</p> <p>Vörös: Erőteljes rubin vagy gránát színű, nagy formátumú, sokszor fűszeres, jellemzően tölgyfahordóban érlelt vörösborok gazdag ízekkel, mineralitással, esetenként tanninban különös gazdagsággal. Gránátvörösség, friss bogyós gyümölcsös fajtajelleg hangsúlyosan jelentkezik. A primőr jellegű borok esetében megjelennek a másodlagos érlelési jegyek a borvidék jellegzetes bogyós gyümölcsökre jellemző íz világok a háttérben. A vörösborok érzékszervi jellemzői termőhely szerint változnak. Gyakran hordoznak ásványi anyagos jelleget különösen a köves talajú termőhelyeken. Színük a rubin vöröstől egészen a prémium hordós érlelésű borok sötét vörös színéig terjed. Savai élénkek több éves hordós érlelésnek köszönhetően cserzőanyagai és savai elegánssá válnak, az illatuk pedig többször fekete ribizlire és vadszederre utal.</p> <p>Kékfrankos: Illataromáit fűszeres, sokszor kissé füstös karakter jellemzi. Ízvilágára élénk savérzet, és esetenként</p>	A Kékfrankos a vonatkozó üzenetek	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány

	<p>mineralitás a jellemző. A savasság és a tannin adta íz szinergizmusából adódóan érett szőlőnél kellemes cserzőanyag tartalom érzékelhető. A bor eltarthatósága rendkívül jó, 6 –8 év után is élvezhető. Színük a siller vöröstől a sötét vörös színig terjed. A reduktív friss kékfrankosok élénk savúak, azonban a többéves érlelésűek sötétek, ízükben a meggy-cseresznye és néha aszalt gyümölcs érezhető, a hordós érlelés hatására vaniliás és csokoládés, ez az illatukban is fellelhető. A köves termőhelyeken termett borok sokszor ásványosak.</p> <p>Prémium fehér: Halvány, zöldessárga, friss, esetenként szénsavas reduktív és nem másodlagos ízekkel rendelkező vagy szalmasárga -aransárga színű, tölgyfahordós érlelésű, erőteljes íz mélységgel rendelkező fehérborok.</p> <p>Kemény, feszes szerkezetűek, illatban fűszeresség, vegetális és gyümölcsös zamatok. Gyakori esetben minerálisak.</p> <p>Prémium vörös: Erőteljes rubin vagy gránát színű, nagy formátumú, sokszor fűszeres, jellemzően tölgyfahordóban érlelt vörösborok gazdag ízekkel, mineralitással, tanninban különös gazdagsággal. Gránát vörös. Friss bogyós gyümölcsös fajtajelleg hangsúlyosan jelentkezik a primőr jellegű borok esetében, vagy az érlelt boroknál megjelennek a másodlagos érlelési jegyek a borvidék jellegzetes bogyós gyümölcsökre jellemző íz és illat világok a háttérben. A vörösborok érzékszervi jellemzői termőhely szerint változnak. Gyakran hordoznak ásványi anyagos jelleget különösen a köves talajú termőhelyeken. Színük a rubin vöröstől egészen a prémium hordós érlelésű borok sötét vörös színéig terjed. Savai élénkek több éves hordós érlelésnek köszönhetően cserzőanyagai és savai elegánsná válnak, az illatuk pedig többször fekete ribizlire és vadszederre utal.</p> <p>Prémium kékfrankos: Sopron/Ödenburg elsőszámú bora, amelynek érzékszervi értéke a klasszikus vörös borokat is képes felülmúlni. Illataromáit fűszeres, némely esetben a pörkölési aromákban dűskáló, kissé füstös karakter jellemzi. Ízvilágára élénk savérzet, és esetenként</p>			
--	--	--	--	--

	<p>mineralitás a jellemző. A savasság és a tannin adta íz szinergizmusából adódóan kellemes cserzőanyag tartalom érzékelhető. A cserzőanyag megjelenési formája, a bor textúrája, gyümölcsössége teszi összetéveszthetetlené más, kifejezetten tanninhangsúlyos fajták boraival. A bor eltarthatósága rendkívül jó, 6 –8 év után is élvezhető. A kékfrankos a soproni borvidék igazi kincse. Főleg a Fertő tóra néző lejtőin tud páratlan borokat felmutatni. Színük a könnyű vöröstől a sötét vörös színig terjed. A reduktív friss kékfrankosok élénk savúak, azonban a többéves érlelésük sötétek, ízükben a meggy-cseresznye és néha aszalt gyümölcs érezhető, a hosszabb hordós érlelés hatására vanília és csokoládés, ez az illatában is fellelhető. A köves termőhelyeken termelt borok sokszor ásványosak.</p> <p>Pezsgő: a) színe: tiszta, a jelzett (fehér, rozé, vörös) színnek megfelelő, b) tisztasága: tükrös, átlátszó, üledékmentes, c) illata: egészséges, tiszta, az elnevezésre jellemző, d) íze és zamata: egészséges, tiszta, az elnevezésnek megfelelő, e) gyöngyözése: finom, tartós</p>			
--	--	--	--	--

3. Főbb akciók típusai

- Kiállításokon, vásárokon való részvétel,
- Tájékoztató kiadványok készítése a földrajzi árujelzőkről (és terjesztése a borbemutatókon, vásárokon),
- Online megjelenés (weboldal, applikáció készítése a fogyasztó objektív tájékoztatása érdekében),
- Reklámfilm készítés, ahol a földrajzi árujelzők jellegzetességei jobban megismerhetők (és bemutatása a borbemutatókon, vásárokon),
- Logó készítés,
- Marketing stratégia kialakítása a régió földrajzi árujelzőinek megismertetésére és kommunikálására.

4. Arculati elemek elkészítésére vonatkozó szempontok

Logó:

A logó elkészítéséhez a földrajzi árujelző területéről származó kulturális, emberi, építészeti, vagy egyéb vizuális elemet kell alapul venni. Erre példa lehet a Pannonhalmi Apátság sziluettje. Fontos szempont, hogy az árujelzőt az elkészülő logó képes legyen képviselni a fogyasztók oldalán is, így felismerhetőnek kell lennie, továbbá olyannak, hogy ne legyen könnyen összekeverhető.

A színválasztás szempontjából fontos, hogy fekete-fehér változatban is használható legyen, azonban ne fekete-fehér legyen az elsődleges színválasztási cél.

A logó készítésnél az alábbi további szempontokat is figyelembe kell venni:

- egyszerűség,
- könnyen megjegyezhetőség,
- időtállóság (ne utaljon pillanatnyilag divatos formára/dologra),
- relevancia (a földrajzi területtel, ottani hagyományokkal, kulturális elemekkel, borkészítéssel).

Kiadványok:

A kiadványoknak meg kell felelniük a Magyar Bor Arculati Kézikönyv arculati elemekre vonatkozó előírásainak.

Tartalmukat tekintve tartalmaznia kell a borrhéiőről és a földrajzi árujelzőkről szóló általános leírást. A kiadványban elegendő csak azon árujelzők leírását szerepeltetni, amely árujelzőkkel ellátott borászati termékek a kiadványban népszerűsítésre kerülnek.

A kiadványban népszerűsített konkrét borászati termékek leírása csak a bor lényegi tulajdonságairól, illetve az érintett földrajzi árujelzőről szólhatnak.

A kiadvány nem szólhat kizárólag egyetlen termelőről és az általa előállított/forgalmazott borászati termékekről. Ilyen esetben a kiadványnak az abban bemutatott termékek földrajzi árujelzőinek borstílusának általános bemutatására is ki kell térnie.

A Balaton borrhéiőről az Európai Unió területén történő borpromóció támogatásáról szóló 2/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. § (2) bekezdése szerinti belpiaci promóciós terve

Elérni kívánt célok

A Balaton borrhéiőről földrajzi árujelzőinek promóciójával kapcsolatos legfőbb célunk, hogy a régió egyedi, sajátos földrajzi árujelzőit és az ahhoz kapcsolódó borkaraktert az Európai Unió fogyasztóival megismertethessük, kapcsolatot teremtsünk a Balatonhoz fűződő emocionális többlet és a balatoni borok között. A termőhely jellegzetességei és változatossága a borfogyasztók számára színes választékot – többféle termőhelyet, környezetet, szőlő- és borfajtát, borkészítési módot – kínál, amely a nemzeti értékek és -tudat erősítésébe, a széles értelemben vett magyar kultúra értékeinek megismerésébe, valamint a fogyasztás különböző módjaiba (étkezés, beszélgetés, bortúra) is jól illeszthető.

Célunk, hogy a földrajzi árujelzőkhöz tartozó sajátos, a különleges helyi karaktert képviselő emberi tényezőket (hagyomány, kultúra) a borkínálathoz társítva jobban megismertethessük a Balaton borrhéiőről a fogyasztókkal.

A tájékoztatás és termék-népszerűsítés során elsődleges szempont, hogy a programok kommunikációjában kiemelt szerepet kapjon:

- a balatoni borok szigorú és magas minőséget megkövetelő eredetvédelmi rendszeréről szóló és a védett eredetű borokról szóló általános tájékoztató,
- a minőségi szőlő alapanyag termesztés,

- a balatoni borrégióhoz tartozó borvidékek speciális adottságai, a régió változatos és széleskörű, különböző fajtájú és a fogyasztók íz világát minden tekintetben kiszolgáló magas minőségű borpalettája,
- az egyedi szőlőfajták fajtaborai, a házasítások és összességében az egyes árujelzők borstílusa,
- a balatoni borrégióhoz tartozó több borvidéken is jellemző, a hazai és nemzetközi piaci fogyasztói trendekhez igazodó elköteleződés az ökológiai termesztés és termék-előállítás, a környezettudatos, a fenntarthatóságra törekvő működés hangsúlyozása.

Főbb üzenetek

Földrajzi árujelző	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Balaton OFJ	<p>A Balatoni borrégió területén termelt szőlőből a borrégió területén készült bor.</p> <p>Elsődlegesen kiemelt fajta: Olaszrizling.</p> <p>Borleírás: Színe a halványzöldtől a világos arany árnyalatig változik. Diszkrét, közepes illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, jácint, nárcisz, hársfavirág, orgona, akác) jellemző illatjegyek jelennek meg. Ízérzetben a gyümölcsösség mellett a lekerekedett savak, és a borok testessége jellemző, a Balatoni borokra enyhe kesernyés, mandulára emlékeztető íz világgal.</p>	<p>A régióra vonatkozó általános üzenetek.</p> <p>A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása.</p> <p>Az elsődlegesen kiemelt fajta (Olaszrizling) mellett a másodlagosan kiemelt fajta (Kékfrankos) hangsúlyos megjelenítése.</p> <p>A balatoni borrégió színes és gazdag szőlő- és borvilágának kidomborításához a régióban található jelentős fajták bemutatása: Olaszrizling, Furmint, Juhfark, Hárslevelű, Kéknyelű, Rózsakő, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Szürkebarát, Kékfrankos, Zweigelt</p>	<p>A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.</p>	<p>Balaton OFJ közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenés</p>
Balatonmelléki OFJ	<p>A Balatoni borrégió területén termelt szőlőből a borrégió területén készült bor.</p> <p>Elsődlegesen kiemelt fajta: Olaszrizling.</p> <p>Borleírás: Zöldessárgától az aranyárga színig változó színű fehérbor. Diszkrét, közepes illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra /bodza, hársfavirág, akác/ jellemző illatjegyek jelennek meg, melyek több esetben kiegészülhetnek a rezeda illatával. Ízérzetben a gyümölcsösség mellett a lekerekedett savak, és könnyedség jellemző.</p>	<p>A régióra vonatkozó általános üzenetek.</p> <p>A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása.</p> <p>Az elsődlegesen kiemelt fajta (Olaszrizling) mellett a másodlagosan kiemelt fajta (Kékfrankos) hangsúlyos megjelenítése.</p>	<p>A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.</p>	<p>Balaton-melléki OFJ közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenés</p>
Káli OEM	<p>A Káli OEM területén termelt szőlőből ott készült bor.</p> <p>Kiemelt fajták: Olaszrizling, Furmint, Juhfark.</p>	<p>A Káli OEM területére vonatkozó általános üzenetek.</p> <p>A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az</p>	<p>A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.</p>	<p>Balaton OFJ közös logó, Káli OEM közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenés</p>

	<p>Borleírás: Szalmasárga, üde, a fajtára jellemző illatú, zamatú, gyümölcsösségű bor. A talaj gazdag bazanit közetmáladék (magas magnézium) tartalmának hatására enyhén sós karakterű, mandulás-, kesernyés lecsengéssel.</p>	<p>emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása.</p> <p>A kiemelt fajták (Olaszrizling, Furmint, Juhfark) hangsúlyos megjelenítése.</p>		
Somlói OEM	<p>A Somlói OEM területén termelt szőlőből ott készült bor.</p> <p>Kiemelt fajták: Juhfark, Furmint, Olaszrizling, Hárslevelű.</p> <p>Borleírás: A Somlói fehérbor színe a halvány szalmasárgától a szalmasárga színig változik. Illatában karakteresen a rezeda és ásványi illatjegyek jelennek meg, melyek mellett enyhe florális illatokat fedezhetünk fel. Ízükben a magas glicerintartalomtól adódó édeskés ízérzet egészül ki a bazalt alapkőzetből levezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyés íz világgal.</p> <p>Borleírás – Dülös bor: A Somlói dülönév feltüntetéssel megkülönböztetett fehérborok színében az aranysárga színárnyalat csillogása meghatározó. Illatában a citrusos (citrom, grapefruit) és rezeda illatjegyek egészülnek ki a túlérett és aszalt gyümölcsök (aszalt barack, aszalt szilva) illatjegyeivel, valamint az érlelésből adódó pörkölt mogyoróra, és dióra jellemző illatokkal. Ízében a tüzesség meghatározó. E fehérborok komplexitását a lekerekedett savak, a testes ízérzet és az aszalt gyümölcsök ízének harmóniája, valamint a bor kóstolása végén érezhető sós valamint keserű ízjegyek adják.</p>	<p>A Somlói OEM területére vonatkozó általános üzenetek.</p> <p>A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása.</p> <p>A kiemelt fajták (Juhfark, Furmint, Olaszrizling, Hárslevelű) hangsúlyos megjelenítése.</p>	<p>A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.</p>	<p>Balatoni OFJ közös logó, Somlói OEM közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenés</p>
Tihany OEM	<p>A Tihany OEM területén termelt szőlőből ott készült bor.</p> <p>Kiemelt fajták: Kékfrankos, Zweigelt.</p> <p>Borleírás – rozé: Halvány rózsaszín – halvány ibolya – halvány lazac (hagymahéj) színű rosé borok, illatában közepes intenzitású gyümölcsös illataromák érezhetők. Ízükben friss, élénk savérzetű, üde, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal.</p> <p>Borleírás – üde, gyümölcsös vörösborok: Halvány rubin – erőteljesebb rubin – sötét rubin</p>	<p>A Tihany OEM területére vonatkozó általános üzenetek.</p> <p>A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása.</p> <p>A kiemelt fajták (Kékfrankos, Zweigelt) hangsúlyos megjelenítése.</p>	<p>A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.</p>	<p>Balatoni OFJ közös logó, Tihany OEM közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenés</p>

	<p>színű, intenzív gyümölcsös, esetenként fűszeres aromájú borok. Ízükben gyümölcsös, élénk savérzetű, fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromával rendelkeznek, általában az alacsony alkoholtartalom és a sima struktúra jellemző.</p> <p>Borleírás – Közepesen telt és testes vörösborok: Erőteljesebb rubin – sötét rubin – halvány gránátvörös színű borok, intenzív fűszeres és gyümölcsös illataromával. Ízükben gyümölcsös, esetenként minerális íz mellett közepes, néha magas alkoholtartalom jelenik meg. Rendszerint bársonyos struktúrával rendelkeznek. Főbb erényük, hogy a cuvée – k esetében sem jellemző a tanninhangsúly.</p>			
Csopak/Csopaki OEM	<p>A Csopaki OEM területén termelt szőlőből ott készült bor.</p> <p>Kiemelt fajták: Furmint, Olaszrizling.</p> <p>Borleírás – Hegybor: Szín: a halvány zöldessárgától a szalmasárgáig terjed. Illat: florális jegyek, citrusok, fehérhúsú gyümölcsök a jellemzők. Íz: üdítő savak. Harmonikus száraz fehérbor, melyben a savak és az alkohol egyensúlyra találnak.</p> <p>Borleírás – Dülös bor: Szín: a halvány sárgától a szalmasárgáig terjed. Illat: az összetett, de neutrálisnak mondható, florális, nedves-köves aromavilág. Íz: összetett, de neutrálisnak mondható, florális, nedves-köves ízvilág, rétegzett, hosszú lecsengésű zamatok. Harmonikus száraz fehérbor, melyben a savak és az alkohol egyensúlyra találnak.</p>	<p>A Csopaki OEM területére vonatkozó általános üzenetek.</p> <p>A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a természeti hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása.</p> <p>A kiemelt fajták (Olaszrizling) hangsúlyos megjelenítése.</p>	<p>A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.</p>	<p>Balatoni OFJ közös logó, Csopaki OEM közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenés</p>
Badacsony OEM	<p>A Badacsony OEM területén termelt szőlőből ott készült bor.</p> <p>Kiemelt fajták: Olaszrizling, Kéknyelű, Rózsakő.</p> <p>Borleírás: A Badacsonyi fehérbor színében a halványsárga színtónus dominál. Illatában karakteresen a rezedás és ásványi illatjegyek jelennek meg, melyek kiegészülnek a fehérvirágok (bodzavirág, orgona, akác, hársfavirág) illatjegyeivel. A fehérborok gerincét a lekerekedett savak adják. Ízükben a magas glicerintartalomtól adódó édeskés ízérzet egészül ki a bazalt</p>	<p>A Badacsony OEM területére vonatkozó általános üzenetek.</p> <p>A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a természeti hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása.</p> <p>A kiemelt fajták (Olaszrizling, Kéknyelű, Rózsakő) hangsúlyos megjelenítése.</p>	<p>A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.</p>	<p>Balatoni OFJ közös logó, Badacsony OEM közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenés</p>

	<p>alapkőzetből levezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyős íz világgal.</p>			
Balatonboglár OEM	<p>A Balatonboglár OEM területén termelt szőlőből ott készült bor.</p> <p>Kiemelt fajták: Chardonnay, Olaszrizling, Kékfrankos.</p> <p>Borleírás: Halvány szalmasárgától az erőteljes szalmasárgáig változó színű bor, melyben enyhén zöldes árnyalatok figyelhetők meg. Üde, fűszeres, gyümölcsös (citrusfélék, sárga húsú őszibarack) fehérborok élénk illatintenzitással és komplex illataromákkal. Ízében az élénk savéret mellett az illataromákra jellemző gyümölcsök intenzív, hosszan tartó ízérzete jellemző.</p>	<p>A Balatonboglár OEM területére vonatkozó általános üzenetek.</p> <p>A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása.</p> <p>A kiemelt fajták (Chardonnay, Olaszrizling, Kékfrankos) hangsúlyos megjelenítése.</p>	A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.	Baltoni OFJ közös logó, Balaton-boglár OEM közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenés
Balaton-felvidék OEM	<p>A Balaton-felvidék OEM területén termelt szőlőből ott készült bor.</p> <p>Kiemelt fajták: Olaszrizling, Cserszegi fűszeres, Kékfrankos.</p> <p>Borleírás: A Balaton-felvidéki fehérbor színe a halvány-szalmasárgától a halvány aransárga színig változik. Illatában karakteresen az ásványi illatjegyek jelennek meg, melyek kiegészülnek a fehérvirágok (akác, hársfavirág, jácint, narancsvirág) illatjegyeivel. A Balaton-felvidéki fehérborok gerincét az érett, elegáns, ugyanakkor élénk savak adják, mely kóstolást követően hosszan a szájban marad, a helyi fajtákra jellemző kesernyős ízvilággal.</p>	<p>A Balaton-felvidék OEM területére vonatkozó általános üzenetek.</p> <p>A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása.</p> <p>A kiemelt fajták (Olaszrizling, Cserszegi fűszeres, Kékfrankos) hangsúlyos megjelenítése.</p>	A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.	Baltoni OFJ közös logó, Balaton-felvidék OEM közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenés
Balatonfüred-Csopak OEM	<p>A Balatonfüred–Csopak OEM területén termelt szőlőből ott készült bor.</p> <p>Kiemelt fajták: Olaszrizling, Kékfrankos Szürkebarát.</p> <p>Borleírás – friss, száraz, könnyű fehérborok: Halvány szalmasárga - szalmasárga színű, rendszerint lágy karakterű, de harmonikus fehérborok, élénk savtartalmú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és íz világgal. Főbb jellemzőjük a kiegyensúlyozott savtartalom, a könnyű értelmezhetőség, gyümölcsös illat- és ízvilág, bizonyos fajták esetén a szőlőzamat.</p> <p>Borleírás – illatos vagy florális fehérborok: Halványzöld – halvány szalmasárga – erőteljesebb szalmasárga színű, rendszerint, könnyű vagy</p>	<p>A Balatonfüred–Csopak OEM területére vonatkozó általános üzenetek.</p> <p>A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása.</p> <p>A kiemelt fajták (Olaszrizling, Kékfrankos Szürkebarát) hangsúlyos megjelenítése.</p>	A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.	Baltoni OFJ közös logó, Balaton-füred–Csopak OEM közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenés

	<p>közepesen testes, száraz, félédes vagy édes, lágy karakterű, de harmonikus illat- és zamatanyagokban gazdag fehérborok. Jellemző a tiszta, intenzív aromatika.</p> <p>Borleírás – testes, gazdag ízű fehérborok: Szalmasárga – erőteljesebb szalmasárga – halvány aransárga - aransárga színű, élénk, gyakran magas savtartalmú, esetenként tölgyfahordós érlelésű, gazdag ízű és szerkezetű borok. Tökéletesen alkalmasak a hosszú tölgyfahordós, majd palackos érlelésre. Fajtajellegüket hosszú évekig megőrzik.</p>			
Nagy-Somló OEM	<p>A Nagy-Somló OEM területén termelt szőlőből ott készült bor.</p> <p>Kiemelt fajták: Juhfark, Furmint, Olaszrizling, Hárslevelű.</p> <p>Borleírás: A Nagy-Somló fehérbor színe a halvány szalmasárgától a szalmasárga színig változik. Illatában karakteresen a rezeda és ásványi illatjegyek jelennek meg, melyek mellett enyhe florális illatokat fedezhetünk fel. Ízükben a magas glicerinartalomtól adódó édeskés ízérzet egészül ki a bazalt alapkőzetből levezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyés ízvilággal.</p>	<p>A Nagy-Somló OEM területére vonatkozó általános üzenetek.</p> <p>A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, csapadék), a természeti hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása.</p> <p>A kiemelt fajták (Juhfark, Furmint, Olaszrizling, Hárslevelű) hangsúlyos megjelenítése.</p>	<p>A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.</p>	<p>Balatoni OFJ közös logó, Nagy-Somló OEM közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenés</p>
Zala OEM	<p>A Zala OEM területén termelt szőlőből ott készült bor.</p> <p>Kiemelt fajta: Olaszrizling.</p> <p>Borleírás – Friss, száraz, könnyű fehérborok: Zöld-fehér, halvány szalmasárga színű, könnyed, élénk fehérborok. Könnyű, de többnyire karakteresen élénk savtartalommal rendelkeznek. A hagyományos hordós érlelés, ászkoltás gyakran feltűnik, de a borok frissességét ez nem csökkenti. Utóízük közepesen hosszú, a fajtajegyek általában jól felismerhetők. Egyszerű, könnyen értelmezhető és könnyen fogyasztható borok, melyek fiatalon kerülnek a piacra. Az illatos fajták boraiban elegáns, inkább visszafogott a fajtára jellemző illat, viszont savszerkezetük révén üdék, frissek és jól eltarthatók.</p> <p>Borleírás – Komplex, teltebb, érlelt fehér borok: Zöldes-sárga, szalmasárga színű borok, gyakran ászkolt és csak ritkán új tölgyfás érlelési karakterrel. A</p>	<p>A Zala OEM területére vonatkozó általános üzenetek.</p> <p>A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a természeti hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása.</p> <p>A kiemelt fajta (Olaszrizling) hangsúlyos megjelenítése.</p>	<p>A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek.</p>	<p>Balatoni OFJ közös logó, Zala OEM közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenés</p>

	<p>komplexitás elemei a határozott, szőlőből származó fajta karakter, az élénk és markáns savtartalom, a kevésbé sós, de jellegzetes minerális íz, valamint az érlelés során kialakuló illat és íz jegyek. A harmónia kialakulásában időnként kevés maradékcukor is szerepet kap. Illatban, ízben gyakori aromák a fehér húsú gyümölcsök, a citrusfélék. Érlelést követően elegáns íz jegyeik és teljes íz gazdagságuk 3 – 4 évesen fejlődik ki.</p>			
--	--	--	--	--

Szőlőfajta	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Olaszrizling	<p>A Balatoni borrégió területén termelt szőlőből a borrégió területén készült bor.</p> <p>Márkanév: Balatoni Olaszrizling.</p> <p>Borleírás: Színe a halványzöldtől a világos arany árnyalatig változik. Diszkrét, közepes illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, jácint, nárcisz, hársfavirág, orgona, akác) jellemző illatjegyek jelennek meg. Ízérzetben a gyümölcsösség mellett a lekerekedett savak, és a borok testessége jellemző, a Balatoni borokra enyhe kesernyés, mandulára emlékeztető íz világgal.</p>	<p>A régióra vonatkozó általános üzenetek.</p> <p>A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása.</p> <p>A fajta hangsúlyos megjelenítése mellett a balatoni eredetnek köszönhető megkülönböztető sajátos jegyek hangsúlyozása.</p> <p>Fogyasztási ajánlat akár helyi gasztronómiai specialitással, recepttel.</p>	A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	Balatoni OFJ közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenés
Kékfrankos	<p>A Balatoni borrégió területén termelt szőlőből a borrégió területén készült bor.</p> <p>Márkanév: Balatoni Kékfrankos.</p> <p>Borleírás: Színe jellemzően élénk, a gránátalmaszintől a piros gyümölcsök vöröséig, illatában a hűvöstől az élénk érzetűig terjed. Ízérzetében karakteres, fűszeres, ízgazdag, benne erdei bogyós gyümölcsök, meggy jelennek meg. Élénk-vibráló savak, gördülékeny korty, közepes test jellemzik. Száraz vörösbor.</p>	<p>A régióra vonatkozó általános üzenetek.</p> <p>A termőhelyi jellegzetességek (talaj, éghajlat, napsütés, víz), a termesztési hagyományok (fajták mellett a művelés is), valamint az emberi tényező (történelem, gasztronómia, stb.) bemutatása.</p> <p>A fajta hangsúlyos megjelenítése mellett a balatoni eredetnek köszönhető megkülönböztető sajátos jegyek hangsúlyozása.</p> <p>Fogyasztási ajánlat akár helyi gasztronómiai specialitással, recepttel.</p>	A bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	Balatoni OFJ közös logó, közös kiadvány, közös online megjelenés, közös kiállítási standmegjelenés

Főbb akciók típusai

- Uniós országos jelentőségű kiállításokon, vásárokon való részvétel
 - Magyarországon prioritást élveznek: Budapest Borfesztivál, Borért Konferencia és Kiállítás, Szegedi Borfesztivál, VeszprémFest, Veszprémi Borutca Fesztivál, Gourmet Fesztivál Budapest, Debreceni Borkarnevál,
 - Külföldön prioritást élveznek: Wine Expo Poland – Varsó, Warsaw Wine Experience – Varsó, ENOEXPO – Krakkó, Wine Prague – Prága, ProWein – Düsseldorf, Slovenian Wine Festival – Ljubljana, VIEVINUM – Bécs,
- A bor és a kultúra összekapcsolása kiemelten "Európa kulturális fővárosa Veszprém 2023." megjelenésekhez kapcsolódó programokon, kiadványokban. (Borrégió bemutatása, logó ismertség növelése),
- Tájékoztató kiadványok készítése a földrajzi árujelzőkről (és terjesztése a kiállításokon, vásárokon),
- Online megjelenés (weboldal készítése a fogyasztó objektív tájékoztatása érdekében),
- Reklámfilm készítés, ahol a földrajzi árujelzők jellegzetességei jobban megismerhetők (és bemutatása a kiállításokon, vásárokon),
- OFJ és OEM logók készítése,
- Marketingstratégia kialakítása.

Arculati elemek elkészítésére vonatkozó szempontok

Logó:

A logók elkészítéséhez a földrajzi árujelző területéről származó kulturális, emberi, építészeti, vagy egyéb vizuális elemet kell alapul venni. Erre példa lehet a Balaton, a Badacsony, a Somló alakja, sziluettje. Fontos szempont, hogy az árujelzőt az elkészülő logó képes legyen képviselni a fogyasztók oldalán is, így felismerhetőnek kell lennie, továbbá olyannak, hogy ne legyen könnyen összekeverhető.

A színválasztás szempontjából esetünkben kiemelten fontos, hogy a logók jól kommunikálják a balatoni borrégió színes választékát.

Fontos, hogy a logók igazodjanak a nemzeti, magyar bor (magyar bor személyesen) arculathoz.

A logó készítésénél az alábbi további szempontokat is figyelembe kell venni:

- egyszerűség,
- könnyű megjegyezhetőség,
- időtállóság (ne utaljon pillanatnyilag divatos formára/dologra),
- relevancia (a földrajzi területtel, ottani hagyományokkal, kulturális elemekkel, borkészítéssel),
- egyediség.

Kiadványok:

A kiadványoknak meg kell felelniük a Magyar Bor Arculati Kézikönyv arculati elemekre vonatkozó előírásainak.

Tartalmukat tekintve tartalmazniuk kell a borrégióról és a földrajzi árujelzőkről szóló általános leírást. A kiadványokban elegendő csak azon árujelzők leírását szerepeltetni, amely árujelzőkkel ellátott borászati termékek a kiadványban népszerűsítésre kerülnek.

A kiadványokban népszerűsített konkrét borászati termékek leírása csak a bor lényegi tulajdonságairól, illetve az érintett földrajzi árujelzőről szólhatnak.

A kiadványok nem szólhatnak kizárólag egyetlen termelőről és az általa előállított/forgalmazott borászati termékekről. Ilyen esetben a kiadványnak az abban bemutatott termékek földrajzi árujelzőinek borstílusának általános bemutatására is ki kell térnie.

A Duna borrhéiónak az Európai Unió területén történő borpromóció támogatásáról szóló 2/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. § (2) bekezdése szerinti belpiaci promóciós terve

Elérni kívánt célok

A Duna borrhéión földrajzi árujelzőinek promóciójával kapcsolatos legfőbb célunk, hogy a programjavaslatok célpiacán a közösségi bortermékek fogyasztása növekedjen. Ezzel összefüggő célkitűzéseink:

- a borok új fogyasztókkal történő megismertetése,
- a minőségi borfogyasztás mindennapi kultúrájának terjesztése,
- a régió uniós oltalmat élvező borászati termékeinek általános népszerűsítése,
- a fogyasztók hiteles tájékoztatásával erősíteni a fogyasztói bizalmat, megismertetni a választékot.

A tájékoztatások és termék népszerűsítések során elsődleges szempont, hogy a programok kommunikációjában kiemelt szerepet kapjanak:

- a borok szigorú és magas minőséget megkövetelő eredetvédelmi rendszeréről szóló és a védett eredetű borokról szóló általános tájékoztatók,
- a borvidékek speciális adottságai,
- az egyedi szőlőfajták fajtaborai, vagy a házasítások és összességében az egyes árujelzők borstílusai.

Célunk, hogy a terméknépszerűsítéssel a fogyasztó részére kellő mennyiségű, objektív információt juttassunk el ahhoz, hogy kiválaszthassa a neki legmegfelelőbb terméket. Továbbá, hogy olyan kapcsolati rendszert hozzanak létre a promóció támogatást nyert kedvezményezettek, amely elősegíti a régió borászati termékeinek az Európai Unió területén történő értékesítését a jövőben is.

Főbb üzenetek

Földrajzi árujelző	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Duna	Borstílus: Fehér-, rozé, és vörösborok. A borok többsége könnyű, friss gyümölcsös, esetenként fűszeres.	A régióra vonatkozó általános üzenetek	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány

	Az illatos szőlőfajtáknál ez a parfümösség, virágosság kerek, jó intenzitással jelenik meg.			
Csongrád	Borstílus: Elsősorban könnyű, friss, gyümölcsös és fajtától függően akár illatos, némiképpen fűszeres borok születhetnek itt, amik főleg primer és szekunder aromákat hordoznak. Vörösborok esetében a könnyed tanninok jellemzők.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány
Hajós-Baja	Borstílus: Többféle borstílus készülhet a vidéken, a száraztól a késői szüretelésen át a jégborig. A borok nagy többsége könnyű, friss és gyümölcsösséget, esetenként fűszeres aromatikát mutatnak be. Az illatos szőlőfajtáknál ez a parfümösség, virágosság kerek, jó intenzitással jelenik meg.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány
Izsáki Arany Sárfehér	Borstílus: A borokra jellemző a diszkrét gyümölcsösség, mely birsalma, vadkörte jellegzetes jegyeit mutatja, mérsékelt	Adott szőlőfajtára vonatkozó üzenetek.	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány

	alkohol és test mentén üde savak jellemzik. Pezsgők esetében finom, egyenletes pezsgés és könnyed gyümölcsös jegyek, légies lecsengés a jellemző.			
Kunság	Borstílus: Többnyire könnyű, friss, közepes vagy alacsony alkoholtartalmú és testű borok. Az illatos fajtáknál a szőlő parfümössége jelenik meg. A vörösborok elsősorban gyümölcsösek.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány
Monor	Borstílus: Fehér-, rozé, és vörösborok. A borokra a frissesség, és az üde gyümölcsös jelleg a fajtának vagy fajtáknak megfelelően.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	kiadvány
Soltvadkerti	Borstílus: A töppedt ezerjóból készült borok olajos, gazdag asztalt gyümölcsökre jellemző illat- és ízvilágot mutatnak. A száraz borokra és a pezsgőkre is jellemzők a friss savak, az üde gyümölcsösség és a diszkrét virágillat.	Ezerjó szőlőfajtára vonatkozó üzenetek	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	kiadvány
Duna-Tisza közí	Borstílus: Fehér-, rozé, siller-, és		a bortermelő közvetlen	

	vörösborok is készülhetnek legtöbbször könnyű, gyümölcsös stílusban.		promóciójára vonatkozó üzenetek	
--	--	--	---------------------------------	--

Szőlőfajta	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Ezerjő	Borstílus: Változatos stílusban készül pezsgő, száraz és édes jellege mellett, friss savak, közepes test és olajos textúra mellett semleges aromával rendelkezik.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	kiadvány
Irsai Olivér	Borstílus: Friss, illatos, muskotályos jellege dominál, kifejezett illat és ízvilággal rendelkezik.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	kiadvány
Cserszegi fűszeres	Borstílus: Illatos, bodzavirág, gyümölcsös, parfümös jellege dominál, kifejezett illat és ízvilággal rendelkezik.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	
Kadarka	Borstílus: könnyed fűszeres rozé, siller vagy vörösbor visszafogott tanninnal, játékos savakkal.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	
Kékfrankos	Borstílus: könnyed gyümölcsös, friss, visszafogott tanninnal		a bortermelő közvetlen promóciójára	

	rendelkező vörösborok, melyek a piros bogyós gyümölcsösség mellett diszkrét fűszerességgel is rendelkezhetnek.		vonatkozó üzenetek	
--	---	--	-----------------------	--

Főbb akciók típusai

- Kiállításokon, vásárokon való részvétel,
- Kiadványok készítése (és terjesztése a kiállításokon, vásárokon),
- Reklámfilm készítés (és terjesztése a kiállításokon, vásárokon),
- Kiállításokkal és vásárokkal összefüggően
 - PR sajtótájékoztató,
 - On-line megjelenés,
- Logó készítés.

Arculati elemek elkészítésére vonatkozó szempontok

Logó:

A logó elkészítéséhez a földrajzi árujelző területéről származó kulturális, emberi, építészeti, vagy egyéb vizuális elemet kell alapul venni. Erre példa lehet jellegzetes tájegység, természeti képződmény, vagy helyi építmény, amely kapcsolódik a szőlő-, borkultúrához. Fontos szempont, hogy az árujelzőt az elkészülő logó képes legyen képviselni a fogyasztók oldalán is, így felismerhetőnek kell lennie, továbbá olyannak, hogy ne legyen könnyen összekeverhető.

A színválasztás szempontjából fontos, hogy fekete-fehér változatban is használható legyen, azonban ne fekete-fehér legyen az elsődleges színválasztási cél.

A logó készítésénél az alábbi további szempontokat is figyelembe kell venni:

- egyszerűség,
- könnyű megjegyezhetőség,
- időtállóság (ne utaljon pillanatnyilag divatos formára/dologra),
- relevancia (a földrajzi területtel, ottani hagyományokkal, kulturális elemekkel, borkészítéssel).

Kiadványok:

Tartalmukat tekintve az adott megvalósítás alatt álló promóciós programmal kapcsolatos részleteken túl a kiadványoknak tartalmaznia kell egy a borrhíóról és a földrajzi árujelzőkről szóló általános leírást. A kiadványban elegendő csak azon árujelzők leírását szerepeltetni, amely árujelzőkkel ellátott borászati termékek a kiadványban népszerűsítésre kerülnek.

A kiadványban népszerűsített konkrét borászati termékek leírása csak a bor lényegi tulajdonságairól, illetve az érintett földrajzi árujelzőről szólhatnak.

A kiadvány nem szólhat kizárólag egyetlen termelőről és az általa előállított/forgalmazott borászati termékekről. Ilyen esetben a kiadványnak az abban bemutatott termékek földrajzi árujelzőinek borstílusának általános bemutatására is ki kell térnie.

A Pannon borrhéiónak az Európai Unió területén történő borpromóció támogatásáról szóló 2/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. § (2) bekezdése szerinti belpiaci promóciós terve

I. Elérni kívánt célok

A Pannon borrhéión földrajzi árujelzőinek promóciójával kapcsolatos legfőbb célunk, hogy a régió földrajzi árujelzőit és az ahhoz kapcsolódó borkaraktert az Európai Unió fogyasztóival megismertethessük. A termőhely jellegzetességei és változatossága a borfogyasztók számára gazdag választékot kínál, amely a fogyasztás különböző módjaiba (étkezés, beszélgetés, bortúra) jól illeszthető.

Célunk, hogy a földrajzi árujelzőkhöz tartozó emberi tényezőket (hagyomány, kultúra) a borkínálathoz társítva jobban megismertethessük a régiót a fogyasztókkal.

A tájékoztatások és termék népszerűsítések során elsődleges szempont, hogy a programok kommunikációjában kiemelt szerepet kapjanak:

- a borok szigorú és magas minőséget megkövetelő eredetvédelmi rendszeréről szóló és a védett eredetű borokról szóló általános tájékoztatók,
- a minőségi alapanyag termesztés,
- a borvidékek speciális adottságai, a régióknak változatos és széleskörű, különböző fajtájú és a fogyasztók íz világát minden tekintetben kiszolgáló magas minőségű borpalettája,
- az egyedi szőlőfajták fajtaborai, vagy a házasítások és összességében az egyes árujelzők borstílusa.
- környezettudatos borkészítés és biobor előállítás,
- borturizmusban használt minőségvédelmi rendszerek promóciója, minőségi borturizmus: eredetvédelem a régió OEM földrajzi árujelzőivel ellátott borászati termékeknél, minőségvédelem a turisztikai (borturisztikai) szolgáltatásoknál.
- közösségi bormárkák promóciója.

Célunk, hogy a földrajzi árujelző népszerűsítésével a fogyasztók részére kellő mennyiségű, objektív információt juttassunk el ahhoz, hogy kiválaszthassa a neki legmegfelelőbb terméket.

II. Főbb üzenetek

Földrajzi árujelző	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Pannon OEM	Borstílus: A Pannon borrhéión borairól általánosan elmondható, hogy mediterrán típusúak. Illatuk, ízük a fatára jellemző, erősen gyümölcsös jellegű, amellet általában nagy testű borok. Az alkoholtól tüzesek, a borban a savak lekerekedettek, érett bársonyos tanninokat tartalmaznak.	A régióra vonatkozó általános üzenetek	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, ajánlott, de nem kötelező

	Piacuk nemcsak Magyarország, hanem az Európai Unió többi országa is.			
Pécs OEM	<p>Borstílus: 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 túlérétt és töppedt szőlő előállítására. Ezekből a túlérétt 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</p>	Pécsi borokra vonatkozó üzenetek	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány ajánlott, de nem kötelező

	adó fajtákat termelünk. A fajták hosszú érlelésre alkalmas, kiváló minőségű, magas alkoholtartalmú vörösborok készítését teszik lehetővé.			
Szekszárd OEM	<p>Borstílus: A Szekszárdi borok zömét a lekerekedett savszerkezetű érett tannintartalmú borok adják. A talaj és klimatikus viszonyok következtében a fehér borok könnyűek melyek meghatározó jegye mindig a virágos vagy gyümölcsös illat. A fehér borokban sav- alkohol-glicerín-cukor egyensúly érzékelhető. A rozéborok könnyedek, élénk savérzetű, gyümölcsös illataromájúak. A vörösborokat a kiegyensúlyozott, könnyen fogyasztható, telt ízű, a fűszeres ízű nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű elegáns tanninú borok alkotják. A prémium borok nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű borok, melyben a fahordós és palackos érlelésből adódóan a tercier illataromák dominálnak.</p>	Szekszárdi borokra, Szekszárdi prémium borokra vonatkozó üzenetek	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	kiadvány ajánlott, de nem kötelező
Tolna OEM	<p>Borstílus: A Tolnai borvidéken előállított borok analitikai tulajdonságai a keletkező viszonylag magas alkohol tartalom, a különböző savak kedvező aránya, a testességet okozó anyagok képződése a borvidék klimatikus viszonyainak köszönhető. A borvidékről kikerült borok magukon viselik az évszázados szőlőtermesztési hagyományokon felnövő és a modern ismereteket megszerző borászok kezének nyomát. Ez az érzékszervi</p>	Tolnai borokra vonatkozó üzenetek	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	

	<p>tulajdonságokban különösen megmutatkozik a borok izgazdagságában.</p> <p>Tolnai borokra jellemző a szőlőből származó gyümölcsösség és a finom ászkolásból származó illatok és ízek harmóniája. A kiegyensúlyozott sav és extrakt tartalom.</p> <p>Mindezek a tulajdonságok a Tolnai borokat keresetté teszik Magyarországon kívül az Európai Unió országaiban.</p>			
Villány OEM	<p>Borstílus: A Villányi fehér, rozé és vörösborok íz és illatvilágának közös jellemzője a gyümölcsös karakter, ami fehér és rozé borok esetében a frissességgel párosul, vörösborok esetében teltséggel, komplexebb, fűszeres jelleggel egészül ki. A Villányi classicus borok az előző típushoz képest ízében és illatában intenzívebb gyümölcs, illetve fűszeres jelleg figyelhető meg, összetettebb aromaanyagokkal, teltebb, karakteresebb, finom savakkal rendelkező borok. A vörösborok testesebbek, tanninban gazdagabbak. A Villányi prémium borok testes, koncentrált borok, igen összetett íz és zamatvilággal, ahol az intenzív gyümölcsösség jellemző, sok esetben az aszalt gyümölcsökre és lekvárookra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres karakterekkel. Testes, érlelt borok, a fahordós érlelés jegyei színében, ízében és illatában minden esetben megjelennek. A Villányi szuper prémium borok, amelyek 100%-ban Cabernet franc fajtából</p>	Villányi védett eredetű borászati termékekre, kiemelten a Villányi Francra vonatkozó üzenetek.	a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	logó, kiadvány, ajánlott, de nem kötelező

	készülnek, hűen tükrözi a Villányi borvidék különleges adottságait. Nagy formátumú bor, testes, vastag, komplex bor, elegáns, amelyben megjelenik a Villányra jellemző kedvesség, kerekesség, gyümölcsösség. A bor hosszú utóízzel bír és hosszabb távú érlelésre is alkalmas.			
--	--	--	--	--

Szőlőfajta	Kötelezően használandó üzenet	További javasolt üzenet	Tiltott üzenet	Közösségi arculati elem
Cabernet franc	Borstílus: Testes, vastag, igen összetett és intenzív íz-és zamatvilággal, ahol a gyümölcsös jelleg. Kökény, erdei szamóca, szilva íz-és zamatanyagok dominálnak, aszalt gyümölcsökre és lekvárookra jellemző érlelt ízekkel és zamatokkal kiegészülve, hosszú utóízekkel. A fahordós érlelés jegyei mind ízében és illatában megjelennek.		a bortermelő közvetlen promóciójára vonatkozó üzenetek	kiadvány

III. Főbb akciók típusai

- Kiállításokon, vásárokon való részvétel: Vince, Gourmet Fesztivál, Szegedi Borfesztivál, Győri Borfesztivál, Budapest Borfesztivál - Budai Vár,
- Tájékoztató kiadványok készítése a földrajzi árujelzőkről (és terjesztése a borbemutatókon, vásárokon),
- Online megjelenés (weboldal készítése a fogyasztó objektív tájékoztatása érdekében) és térségi borturisztikai applikációk és applikációk működését támogató kliensek, melyek a régió valamely földrajzi árujelzőjének vagy árujelzőinek bemutatását szolgálják,
- Bemutató film készítés, ahol a földrajzi árujelzők jellegzetességei jobban megismerhetők (és bemutatása a borbemutatókon, vásárokon) Borvidéki imázsfilmek és mood videók, közösségi márkák promócióját támogató kisfilmek,
- Online gasztro- és borpromóciós magazinok és platformokon hely, vagy műsoridő vásárlás (ide pl. Street Kitchen videók),
- Országos jelentőségű borkóstoló kiállítások, vásárok megszervezése,
- Logó készítése,
- A régió valamely földrajzi árujelzőjének vagy árujelzőinek megismertetését szolgáló marketing stratégia kialakítása,
- Borturisztikai minősítési rendszerek újragondolása a régió földrajzi árujelzővel rendelkező borainak hangsúlyosabb bemutatásával.

IV. Arculati elemek elkészítésére vonatkozó szempontok

Logó: A borvidéki üzeneten felül, egy általánosan elfogadott és használt (országos üzenet) kapcsolható.

A logó elkészítéséhez a földrajzi árujelző területéről származó kulturális, emberi, építészeti, vagy egyéb vizuális elemet kell alapul venni. Erre példa lehet a Mecsek-hegység sziluettje. Fontos szempont, hogy az árujelzőt az elkészülő logó képes legyen képviselni a fogyasztók oldalán is, így felismerhetőnek kell lennie, továbbá olyannak, hogy ne legyen könnyen összekeverhető.

A színválasztás szempontjából fontos, hogy fekete-fehér változatban is használható legyen, azonban ne fekete-fehér legyen az elsődleges színválasztási cél.

A logó készítésénél az alábbi további szempontokat is figyelembe kell venni:

- egyszerűség,
- könnyen megjegyezhetőség,
- időállóság (ne utaljon pillanatnyilag divatos formára/dologra),
- relevancia (a földrajzi területtel, ottani hagyományokkal, kulturális elemekkel, borkészítéssel).

Kiadványok:

A kiadványoknak meg kell felelniük a Magyar Bor Arculati Kézikönyv arculati elemekre vonatkozó előírásainak.

Tartalmukat tekintve tartalmaznia kell a borrhíóról és a földrajzi árujelzőkről szóló általános leírást. A kiadványban elegendő csak azon árujelzők leírását szerepeltetni, amely árujelzőkkel ellátott borászati termékek a kiadványban népszerűsítésre kerülnek.

A kiadványban népszerűsített konkrét borászati termékek leírása csak a bor lényegi tulajdonságairól, illetve az érintett földrajzi árujelzőről szólhatnak.

A kiadvány nem szólhat kizárólag egyetlen termelőről és az általa előállított/forgalmazott borászati termékekről. Ilyen esetben a kiadványnak az abban bemutatott termékek földrajzi árujelzőinek borstílusának általános bemutatására is ki kell térnie.

A Tokaji borrhíóról az Európai Unió területén történő borpromóció támogatásáról szóló 2/2020. (II. 28.) AM rendelet 5. § (2) bekezdése szerinti belpiaci promóciós terve

1. A tájékoztatással elérni kívánt célok

- kizárólag a Tokaj OEM borok promóciójának támogatása,
- tokaji bortípusok ismertségének növelése,
- egyedi termőhelyi potenciál ismertségének növelése,
- különleges tokaji borkészítési eljárások ismertségének növelése,
- a 6 engedélyezett tokaji szőlőfajta ismertségének növelése,
- a tokaji bor gasztronómia lehetőségeinek ismertebbé tétele.

Célcsoport:

- Fogyasztók (végfelhasználók).
2. Az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és az oltalom alatt álló földrajzi jelzések uniós rendszeréhez kapcsolódó tájékoztatási tevékenység megvalósításának helyszínei
- Magyarország,
 - Európai Unió tagállamai,
 - Internetes platform.
3. A borrégióhoz kapcsolódó fő üzenetek
- hagyomány és megújulás,
 - a Tokaj termőtáj egyben világörökségi kultúrtáj helyszín is,
 - a tokaji bor egyben a magyar és a nemzetközi kultúra része is,
 - a világon egyedülálló természetes édes bor készítésének lehetősége,
 - aszú – a világ legnemesebb természetes édes bora,
 - szamorodni - komplex ízvilágú botrytis-es tokaji bor,
 - különleges ízvilágú száraz, félszáraz és félédes borok termőhelye,
 - a tokaji pezsgő reneszánsza,
 - egyedi, különleges szőlőfajták, fajtaszerkezet,
 - gazdag és kivételes termőhelyi potenciál,
 - egyedülállóan szigorú szabályrendszer, világon első zárt borvidék.
4. Kötelező arculati elemek meghatározása
- a „Tokaj” vagy „Tokaji” szó minden támogatott képi és szöveges promócióban szerepel,
 - világörökségi (world heritage) logó minden támogatott promócióban szerepel,
 - egyéb kötelező arculati elem nem kerül meghatározásra.
5. Főbb akciók:
- promóciós kampányok online, elektronikus és nyomtatott médiában (web, közösségi média, nyomtatott sajtó, kiadványok, plakát média, TV, rádió, stb.),
 - promóciós kisfilmek készítése, amely tartalmazza Tokaji Borvidék főbb üzeneteit,
 - részvétel az országos szakmai rendezvényeken (fesztiválok, konferenciák, közönség találkozók),
 - gasztronómia:
 - új bor/étel és ital párosítások készítése, bemutatása, promóciója,
 - egészséges borfogyasztás és a tokaji bor élettani hatásainak bemutatása.
6. A közösségi arculati alapelemek, vagy azok elkészítésére vonatkozó főbb szempontok

- eredetvédelem (tokaji bor szabályozás általi védettsége),
 - érték közvetítése (természet - ember kapcsolata),
 - kiváló, különleges minőség,
 - gazdag történelmünk bemutatása hagyományok tisztelete,
 - megújulás,
 - a borvidék és borok egyedisége.
-
-

A Földművelésügyi Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével az Agrárminisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Szinay Attila

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

A Földművelésügyi Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a <http://www.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Szinay Attila
