

A
BALATONFÜRED-CSOPAK
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

2. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre
alkalmazandó

Tartalomjegyzék

A termékleírás benyújtójának adatai.....	1
I. NÉV.....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA.....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	4
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET.....	5
V. MAXIMÁLIS HOZAM.....	6
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	7
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	8
IX. ELLENŐRZÉS.....	13
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	14
MELLÉKLET.....	15

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 8230 Balatonfüred, Kossuth u.3

e-mail cím: csiszarp@inforax.hu; vargabor@t-online.hu

I. NÉV

Balatonfüred-Csopak (Balatonfüred-Csopaki)
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]
1.	Fehér	9	4,6-15	9-15	1,08
2.	Rozé	9	4,6-15	9-15	1,08
3.	Vörös	9	4,6-15	9-15	1,2
Maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.					

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	<p>- 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>- illatos vagy florális fehérborok: Halványzöld – halvány szalmasárga – erőteljesebb szalmasárga színű, rendszerint, könnyű vagy közepesen testes, száraz, félédes vagy édes, lágy karakterű, de harmonikus illat- és zamatanyagokban gazdag fehérborok. Jellemző a tiszta, intenzív aromatika.</p> <p>- 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>
2.	Rozé	Halvány rózsaszín – rózsaszín - ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, könnyed, élénk savérzetű, rendkívül gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és íz világgal.
3.	Vörös	<p>- üde, gyümölcsös vörösborok: Halvány rubin – erőteljesebb rubin – sötét rubin színű, egyszerű, gyümölcsös (dzsúszos), fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromájú vörösborok. Főbb jellemzőjük az alacsony alkohol és savtartalom, tiszta, az intenzív gyümölcsös karakter.</p> <p>- közepesen telt és testes vörösborok: Erőteljesebb rubin – rubin – halvány gránát színű telt ízű, részleges vagy intenzívebb fahordós érlelésű borok, melyekben a tölgyfa íz nem uralkodó. Tanninhangsúly nélküli, intenzív gyümölcsös karakterű, jellemzően sima, bársonyos szerkezetű vörösborok.</p>

2. változat,

a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

Az általános szabályok alkalmazandók.

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. Művelésmód és telepítési sűrűség:

a) A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Balatonfüred-Csupak oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor a szőlőültetvény termelésben tartásáig.

b) A 2010. augusztus 1-e után telepített szőlőültetvényekre vonatkozó szabályok:

i. művelésmód: ernyőművelés, alacsony kordon művelés, közép magas kordon művelés, Moser kordon művelés, egyes függöny művelés, Guyot művelés, fejművelés, bakművelés

ii. telepítési sűrűség: minimum 3 300 tő / hektár, maximum 10.000 tő/ha.

2. a szüret módja: kézi és gépi szüret, kivéve a dűlő megjelölésű borok, a válogatott szüretelésű borok, a késői szüretelésű borok, valamint a jégborok, melyek csak kézzel szüretelhetők.

3. A szüret időpontjának meghatározása: A területileg illetékes Hegyközség hegybírójának engedélye alapján (fajtánkénti lebontásban).

4. A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve):

a) Fehér: 9,00 %vol (14,9 °MM)

b) Rozé: 9,00 %vol (14,9 °MM)

c) Vörös: 9,00 %vol (14,9 °MM)

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csupak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

V. MAXIMÁLIS HOZAM**1. BOR**

	Bortípus	Maximális hozam	
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor	14t/ha szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor	14t/ha szőlő
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor	14t/ha szőlő

2. változat,

a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK**1. BOR**

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajták
1.	Fehér	Chardonnay, Furmint, Juhfark, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot Blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Zeus, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Irsai Olivér, Királyleányka, Rozália, Hárslevelű, Nektár, Semillon, Zengő
2.	Rozé	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot Noir, Merlot, Zweigelt, Syrah
3.	Vörös	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot Noir, Merlot, Zweigelt, Syrah

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:A Balaton tó északi partjának keleti medencéjében, Balatonfőkajártól Zánkáig terjedő partszakasz első és második hegyvonulata alkotja a Balatonfüred-Csupak lehatárolt termőterületet. A partközeli zónáját vékony, alacsony fekvésű parti lapály képviseli, itt azonban szőlőtermesztés nem folyik. A szőlőtermesztés szempontjából fontos területeket lankás hegyláb felszín és mérsékelt meredek hegységperemi formák alkotják.

A szőlőtermő dűlők alapközeiteinek rétegsorát az ún. Középhegységi-típusú felső perm – alsó triász kőzetek alkotják, negyedidőszaki törmelék takaróval. A körzet taljai nem túl változékonyak, agyagbemosódásos erdőtalajok fordulnak elő a területen. A borvidék jellegzetes és egyedülálló talajtani képződménye a vörös erdőtalaj, mely a magas vas-oxid tartalmú permi homokkő mállására vezethető vissza. A borvidéken magas Ca, Mg és K tartalom jellemző.

Balatonfüred-Csupak klímáját a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő és a medence déli oldalán elnyúló Balaton határozza meg. A borvidék szőlőhegyei hatalmas erdőrengeteg környezetébe ágyazottak. Ezért a nyári napok Balaton tó felől feláramló páras melegét estétől - a Balaton felé lengedező éjszakai szellő hatására - hűvös erdei levegő váltja fel a szőlősorok között.

Balatonfüred-Csupakon a napsütöttség órák száma átlagosan 1950-2000 óra, az évi középhőmérséklet: 11-12 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650-700 mm, melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 350 mm hullik a borvidéken.

A borvidék klímája szempontjából meghatározó, hogy az utolsó tavaszi fagy nap április 5-ére tehető, ami kiemelkedően korai értéknek számít.

b) Emberi tényezők:

Több mint 2200 éve megszakítatlan, fontos helyet foglal el a szőlőművelés, a borkultúra a Balatonfüred-Csupaki borvidéken. A szőlőművelést meghonosító keltákat követően a Római Birodalomban is fejlett borkultúrával találkozunk a vidéken, melyet bizonyít a Balácán feltárt kúria falán talált szőlő motívumok. Később a magyar királyi és egyházi birtokok, valamint főúri szőlők helyszíne: 1018-ban I. Szent István például Balatonfüred-Csupaki szőlőket adományozott a Veszprém-völgyi apácamonostornak. A borvidék középkori fejlődése szempontjából meghatározó a tihanyi bencés apátság volt, mely a környező húsz falu legnagyobb szőlőbirtokosaként irányította a borvidék fejlődését.

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

A tudatos emberi gondolkodást mutatja, hogy Balatonfüred-Csupakon az egyes dűlőket változatos állatfaunával rendelkező erdősávok választják el egymástól. Ezek az erdősávok a szőlőtermesztés szempontjából meghatározó predátorok természetes áttelelő helyszínei.

A IX-X. században a vidéken letelepedő honfoglaló magyarok magukkal hoztak számos úgynevezett pontusi fajtakörbe tartozó szőlőfajtát, melyeket a helyi ligeti szőlőkkel keresztezve évszázadok alatt alakult ki a Balatonfüred-Csupakon őshonos, autochton Juhfark fajta.

Balatonfüred-Csupak mai fajtaszerkezete a filoxéravészt követően jelentősen átalakult, hiszen a korábban termesztett fajták többsége eltűnt a borvidékről. A borvidék egyedi ökológiai adottságaihoz jól alkalmazkodó, késői és közepes érésű fehérborszőlő-fajtákra (pl.: juhfark, olasz rizling, szürkebarát) alapozták a helyi szőlőtermelők a Balatonfüred-Csupaki termesztést, mely fajták mára elválaszthatatlanok a borvidéktől.

Ezeket a szőlőfajtákat hagyományosan alacsony tőkeformákon termesztették, magas hektáronkénti tőkeszám mellett. Az elmúlt hatvan év kutatási kísérletei alapján több, a borvidékhez köthető fajta került termesztésbe (pl.: Cserszegi fűszeres).

A rendszerváltozást követően újraéledő Balatonfüred-Csupaki borvidék termelői is ezekre a helyi jelentőségű fajtákra alapozták a borvidék új arculatának kialakítását, melyek kiegészülnek a rozé- és vörösborkészítés alapját jelentő vörösborszőlő-fajtákkal. A szőlőültetvények felújítása során fokozatosan hagynak fel az államszocializmus mennyiségi szemléletét tükröző magas művelésmódokkal és térnek át a helyi hagyományokat és a modern szőlőtermesztési ismereteket ötvöző alacsony- és közép magas művelésmódokra. Az engedélyezett maximális terméshozamokat is a minőségi bortermelés igényei szerint alakították át (maximum 100 hl/ha), melyet a dűlőnév feltüntetéssel forgalomba hozott borok esetében tovább korlátoztak.

A magas minőségű szőlőt hagyományosan a helyi pincékben dolgozzák fel a termelők. Balatonfüred-Csupaki borvidék életében meghatározó Balatonfüred város 1987-től a Szőlő és Bor Nemzetközi Városa rangot használhatja.

A Balatonfüred-Csupaki borok hírnevének és minőségének egyik legfontosabb, korunk elismerését jelentette, amikor 2000-ben Balatonfüred-Csupaki termelő nyerte el az év „év bortermelője” kitüntetést.

2. A borok leírása:

A Balatonfüred-Csupaki borok diszkrét illatúak, ugyanakkor zamat- és illatgazdagság jellemző rájuk, mely a Balatonfüred-Csupaki borok eleganciáját biztosítja. Illatukban és ízükben fontos közös vonás az ásványosság dominanciája, és a fülledt aromaanyagoktól való mentesség. Ízükben az érett és komplex savstruktúra dominál, ami a Balatonfüred-Csupaki borok frissességét, üdeségét biztosítja. A Balatonfüred-Csupaki borokra jellemző mandulás utóíz a kóstolást követően hosszan érezhető.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A vegetációs időszakban lehulló csapadéknak, valamint a Balatonfüred-Csupaki termőtalaj víztartó képességének köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a borban tehát a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

Az érett, kifejező savstruktúra és a minerális ízjegyek hangsúlyos megjelenése a Balatonfüred-Csupaki talaj magas ásványtartalmára vezethető vissza. A helyi jelentőségű, a helyi termelők által kiválasztott Olasz rizling és Szürkebarát fajták nagy mennyiségben halmoznak fel Mg-ot és Ca-ot a borokban.

A sekély mélységű tó vízfelszínén visszatükröződő napsugarak tavasszal a hegyoldalak egyenletes felmelegedését okozzák, és a szőlőnek a rügyfakadás folyamán állandó körülményeket biztosít. Balatonfüred-Csupak korai utolsó tavaszi fagynapjának köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége a borvidéken, így minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérése optimális.

A szőlőtermesztés szempontjából kiemelt szerepe van a dűlők mellett évezredek alatt kialakított erdősávoknak, hiszen az ott áttelelő predátorok (rovarok, pl.: ragadozó atkák) a szőlő kártevőit jelentősen visszaszorítják. Így a szőlő fejlődése szempontjából kritikus kezdeti fejlődési szakasz nem vontatott, és magasabb és egészségesebb lombfal alakulhat ki.

A meleg nyári és a mediterrán anticiklon biztosította hosszú, napos őszi nappalok után a Bakonyi szeleknek köszönhető hűvös esték alatt a szőlő növény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép, ami a szőlő cukortartalom koncentrációjának gyors emelkedéséhez vezet. Ez a páratlan természeti adottság eredményezi a Balatonfüred-Csupaki borok testességét.

A Balatonfüred-Csupaki borokra jellemző elegáns savstruktúra és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalakban, amelyeken ma szőlőt termesztenek, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfürtökön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető.

A borok minőségére jelentős hatást gyakorol a hagyományos, helyi pincék építészeti kialakítása is. A Balatonfüred-Csupak talajszerkezetének adottságaiból adódóan a helyi pincéknek csak egy része van a föld alatt, így azokban évközben jelentős hőingadozás figyelhető meg. Ennek köszönhetően a tél folyamán a borok lehűlnek, és fahordós ászkolás ellenére is megőrzik üdeségüket. A nyáron 15-19 fokra felmelegedő pincékben természetesen megtörténik a hőre érzékeny, instabil fehérjék kicsapódása. Ennek a természetes folyamatnak köszönhetően a helyi borászok könnyebben stabilizálják a borokat, melyek jobban megőrzik aromagazdagságukat.

E természeti faktorok összessége ötvöződik az itt élő termelők több évszázados, apáról-fiúra szálló tapasztalatával, melyek együttesen jelentik annak a zálogát, hogy az egészséges, érett szőlőfürtökből a Balatonfüred-Csupakra jellemző magas minőségű, testes és tüzes borok születnek.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) Valamennyi, az i). pontban körülírt kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés.
- b) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- c) Kisebb földrajzi egység nevét tartalmazó védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt Balatonfüred-Csupaki bor esetében nem kell használni a település- és dűlőfeltüntetés általános szabályait.
- d) Balatonfüred-Csupak oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- e) Valamennyi Balatonfüred-Csupak boron kötelező a cukortartalmat jelölő kifejezés feltüntetése.
- f) „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Balatonfüred-Csupak boron feltüntethető.
- g) A Küvé vagy cuvée bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni, abban az esetben, ha valamennyi fajta részaránya eléri az 5 %-ot.
- h) „Muskotály” korlátozottan használható kifejezés használatának feltételei:
 - i) fajta feltüntetése nem engedélyezett,
 - ii) a bor legalább 85%-ban Sárgamuskotályból, Ottonel muskotályból, Irsai Olivérből, Nektárból vagy Cserszegi fűszeresből áll.
- i) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:
 - i) Körzetek:
 - Feltüntethető nevek:
 - (a) Zánka: Zánka, Monoszló, Tagyon, Szentantalfa, Balatoncsicsó, Szentjakabfa, Óbudavár települések
 - (b) Aligai: Balatonvilágos, Balatonfőkajár, Balatonkenese települések
 - (c) Balatonfüred: Balatonfüred, Balatonszőlős, Pécsely, Balatonudvari, Aszófő, Örvényes, Vászoly, Tihany, Balatonakali, Dörgicse, Mencshely települések
 - A feltüntetés feltételei:
 - (a) Eredetazonosság: 85%
 - (b) A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve): 10,60 %vol (17 °MM)
 - (c) Maximális hozam:
 - (i) Balatonfüred, Csupak: 10 t/ha szőlő vagy 75 hl/ha seprős újbor
 - (ii) Aligai, Zánka: 14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
 - ii) Települések:
 - Feltüntethető nevek: Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Páloznak, Pécsely, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon.
 - A feltüntetés feltételei:
 - (a) Eredetazonosság: 85%

2. változat,

(b) A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve):
10,60 %vol (17 °MM)

(c) Maximális hozam 10 t/ha szőlő vagy 75 hl/ha seprős újbor

iii) Dűlők és aldűlők:

- Feltüntethető nevek: lsd. melléklet
- A feltüntetés feltételei:

(a) Eredetazonosság: 100%

(b) A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve):
11,50 %vol (18,2 °MM)

(c) Maximális hozam 8 t/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbor

(d) Tilos a bor édesítése és alkoholtartalmának növelése

(e) A dűlő feltüntetéses bor esetében kötelező a címkén feltüntetni a letöltött palack számot.

j) a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések

		Muzeális bor	Első szüret szűztermés	Primőr újbor	Jégbor	Szűretlen	Előállításra utaló jelzés*	Siller	Muskotály	Késői szüretelésű bor	Válogatott szüretelésű bor
1	Fehér	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+
2	Vörös	+	-	+	-	+	+	+	-	+	+
3	Rosé	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-

- *Barrique, barrique-ban erjesztett, hordóban erjesztett, barrique-ban érlelt, hordóban érlelt

+: jelölhető

-: nem jelölhető

k) A címkén a „Balaton borrhíó” megnevezés feltüntethető.

2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok: A dűlőfeltüntetéses borok, a késői szüretelésű borok, a válogatott szüretelésű borok és a jégborok csak üvegpalackban hozhatók forgalomba. Ez alól kivételt képeznek, az adott termőhelyen belül, a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített, saját termelésű borai.

3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: A Balaton Borrhíó Borminősítő Bizottsága.

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések: Dűlő feltüntetéses bor esetében a termelési szándékot minden év április 30.-ig be kell jelenteni a hegybírónak, amely visszavonásig érvényes.

5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Veszprém megye

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum
1. Strukturális elemek		
Lehatárolás	· Adminisztratív: HEGYIR, VinGIS	
Szőlőültetvény	· Adminisztratív: HEGYÍR · Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	· Záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv
Pincetechnológia	· Adminisztratív: HEGYÍR · Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	· Pincekataszteri nyilvántartó lap: záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv
2. Évjáratfüggő elemek		
2.1. Szőlő eredetének igazolása		
Szőlészeti technológia	· Adminisztratív · Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	· Záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv
Potenciális terméshozam	· Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	· Jegyzőkönyv
Szüret ideje és módja	· Adminisztratív · Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	· Záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv
A szőlő származása, mennyisége és minősége	· Adminisztratív	· Szüreti jelentés · Szőlőszármazási bizonyítvány
2.2. Bor eredetének igazolása		
A bor eredete, mennyisége és minősége	· Adminisztratív	· Első borszármazási bizonyítvány
Tovább-feldolgozásra átadott bor	· Adminisztratív	· Borszármazási bizonyítvány
Alkalmazott borászati technológia	· Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	· Jegyzőkönyv
3. Forgalomba hozatali eljárás		
Mintavétel	· Tétéles mintavétel	· Jegyzőkönyv
Organoleptikus paraméterek	· Érzékszervi minősítés	· Jegyzőkönyv

MELLÉKLET

Dűlő- és aldűlőnevek

TELEPÜLÉS	DŰLŐ	ALDŰLŐ	
Zánka	Tagyon-hegy		
	Tagyon-hegy	Hosszú-földek	
	Tagyon-hegy	Hegyesztű	
	Horog		
	Belátó-hegy		
	Várhegy		
	Hamuházi		
	Vörösföld		
	Vörösföld	Kerítés	
	Vörösföld	Temetői dűlő	
Monoszló	Bálint-hegy		
	Hegyesztű		
	Pangyér		
	Kajor		
	Kajor	Csille	
	Új-hegy		
	Csádé		
	Agyagos		
Tagyon	Ujma		
	Boncsos		
	Tagyon-hegy		
	Tagyon-hegy	Bároca	
	Tagyon-hegy	Galozsa	
	Tagyon-hegy	Tóhely	
	Tagyon-hegy	Ágoston	
	Tagyon-hegy	Egyed	
	Tagyon-hegy	Gunyhós	
	Tagyon-hegy	Kenderföld	
	Tagyon-hegy	Külsóharaszt	
	Tagyon-hegy	Leányka	
	Tag		
	Szentantalfa	Csele kuta	
		Csele kuta	Temető alja
		Csele kuta	Lipót
		Tag	
Tag		Haraszt alja	
Tagyon-hegy			
Tagyon-hegy		Bároca	
Szent Balázs-hegy			
Szent Balázs-hegy		Mocsár	
Szent Balázs-hegy		Agyaglik	
Balatoncsicsó	Szent Balázs-hegy	Sós	
	Szent Balázs-hegy	Tarló-szőlő	
	Szent Balázs-hegy	Tó	
	Határ		
	Határ	Szilvás	
	Buda-völgy		
	Buda-völgy	Pirkanc	
Fenyves			
Fenyves	Selyemdomb		
Fenyves	Kék-kuta		

2. változat,

a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

	Fenyves	Nyugati Kertek
	Berkenyés	
	Berkenyés	Paptag
	Berkenyés	Keleti Kertek
	Bád	
	Szent Balázs-hegy	
	Szent Balázs-hegy	Agyaglik
	Szent Balázs-hegy	Péter kuta
	Szent György-hegy	
Szentjakabfa	Fenyves	
	Fenyves	Szilvás
	Fenyves	Nyugati kertek
	Hosszú-föld	
	Hosszú-föld	Déli kertek
	Dobogó	
	Dobogó	Keresztföld
	Dobogó	Keleti kertek
	Pap-erdő	
	Pap-erdő	Szé-kút
	Pap-erdő	Fekete-föld
Óbudavár	Irtás	
	Irtás	Közép-dűlő
	Irtás	Pereszteges
	Irtás	Öregföld
	Kistelek	
	Kistelek	Vaskapu
Alsóörs	Gőlye-mál	
	Kis-telek	
	Máli-dűlő	
	Suhatag	
	Telekfő	
	Telekfő	Lok
	Telekfő	Kermencs
Csopak	Bene	
	Berekhát	
	Falu kertje	
	Hegyalja	Szita-hegy
	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Kertmög
	Kis-hegy	Siralomvágó
	Kocsikapu	
	Lócze-domb	
	Nádas-kút	
	Nádas-kút	Haraszt
	Nagy-kút	
	Sáfránkert	
Felsőörs	Főszőlők	
	Hosszú	
	Káptalan-földek	
	Kis-hegy	
	Öreg-hegy	
	Pocca	
Lovas	Kis-hegy	
	Kis-telek	
	Öreg-hegy	
	Öreg-hegy	Balogh

2. változat,

a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

	Öreg-hegy	Soós
	Suhatag	
	Téglaházi-dűlő	
	Téglaházi-dűlő	Szilfa-dűlő
Paloznak	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Hajnóczy
	Kis-hegy	Slikker
	Malom-hát	
	Malom-hát	Szil
	Nagy-hegy	
	Sáfránkert	
	Vörös-part	
Balatonfőkajár	Öreg-hegy	
	Somlyó-hegy	
Balatonvilágos	Aligai-dűlők	Alsó-csapás
	Aligai-dűlők	Illatos-hegy
	Barackos	
	Tekeres-hegy	
	Temetői-dűlő	
	Világosi-dűlők	
Balatonfüredi körzet		
Aszófő	Öreg-hegy	
	Vörös-mál	
Balatonfüred	Baricska	
	Bocsár	
	Meleg-hegy	
	Péter-hegy	
	Vörös-mál	
Balatonszőlős	Dobogó	
	Gella	
	Öreg-hegy	
	Penke	
	Sós-kút	
	Száka	
Balatonudvari	Erdő alja	
	Les-hegy	
	Öreg-hegy	
	Templom feletti	
Örvényes	Hosszú-föld	
	Öreg-hegy	
	Szilvás-kúti	
	Szóló föld	
Pécsely	Király-oldal	
	Kispécselyi-dűlő	
	Nyáló-hegy	
	Zádor-hegy	
Tihany	Cserhegy	
	Farkasverem	
	Hosszú-hegy	
	Lápi-dűlő	
	Óvár	
	Ráta	
Vászoly	Szentegyházi	
	Öreg-hegy	
Balatonakali	Fenye-hegy	
	Hegytető	

2. változat,

a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

	Kis-telek	
	Les-hegy	
	Magyal	
	Pántlika	
	Somogyi-völgy	
	Szili-dűlő	
Dörgicse	Agyaglik	
	Apácska	
	Balázs alja	
	Becce	
	Erdei	
	Hosszú-dűlő	
	Kútfői-dűlő	
	Les-hegy	
	Margya	
	Mocsár	
	Sajtó-telek	
	Sárkút	
Mencshely	Csemfa	
	Halom-hegy	