

A
MURA/MURAI
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

eredeti változat

amely a 2021. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre
alkalmazandó

Tartalomjegyzék

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
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK	11
IX. ELLENŐRZÉS	13
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE	14

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Dél-Zalai Hegyközség

cím: 8746 Nagyrada, Kossuth L. út 51.

e-mail cím: delzalaihegykozseg@gmail.com

I. NÉV

Mura/Murai
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

Bortípusok:

1. Fehér
2. Siller
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	A tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Fehér	11,5	5,0	11,5-14	1,08	18,0
2.	Siller	11,5	5,0	11,5-14	1,08	9,0
3.	Vörös	12	5,0	12-14,5	1,08	9,0

Maximális összes kénssavtartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Szín: a halvány zöldessárgától a szalmasárgáig terjed. Illat: Kifejezett citrusos illatok mellett üde csonthéjasok, mint barack, körte, vagy akár egy diszkrét ásványosság is feltűnik. Emellett visszafogott fahordó-használatból eredő aromák is megjelenhetnek. Íz: Testes, közepestől magas savig terjedő, olajos textúra jellemzi, amelyben elsősorban a citrusok és csonthéjas gyümölcsök, valamint az ásványos jegyek mutatkoznak. Határozott, legalább közepesen hosszú lecsengéssel rendelkeznek.
2.	Siller	Szín: Halvány bíborvöröstől a mély rubinvörösre terjedhet. Illat: Intenzív illat, kifejezett piros bogyós gyümölcsökre (pl. eper, szeder, málna) jellemző illatok. Fahordóra utaló jegyek (plédes fűszeresség) csak visszafogottan jelentkeznek. Íz: Testes, közepestől magas savak jellemzik, ízében a piros bogyós jelleg dominál, akár ásványos tónusokkal kiegészítve. Érett gyümölcsösség jellemzi, a legalább közepes hosszú lecsengéssel rendelkezik.
3.	Vörös	Szín: Halvány rubinvöröstől a gránátvörösbe hajló árnyalat. Illat: Intenzív illat, gyümölcsös jegyek (piros bogyós: szilva, cseresznye, feketebogyós: szeder), jellemzik. Fahordóra utaló jegyek (pl. édes fűszeresség) csak visszafogottan jelentkeznek. Íz: Testes, közepestől magas savak jellemzik. Ízében a kifejezett gyümölcsös jegyek mellett ásványosság is felbukkanhat. Érett gyümölcsösség, határozott ízérzet, legalább közepesen hosszú lecsengéssel rendelkezik.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	– legalább 6 hónapos érlelés	– alkoholtartalom növelése – édesítés
2.	Siller	– legalább 6 hónapos érlelés	– alkoholtartalom növelése – édesítés
3.	Vörös	– legalább 12 hónapos érlelés	– alkoholtartalom növelése – édesítés

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok: Guyot, alacsony kordon, középmagas kordon, hagyományos művelés (bakművelés)
A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok: tőkesűrűség: legalább 5000 tő/ha.
2. Dűlős borok esetében a szőlőültetvény tőkékének átlagéletkora minimum 10 év kell, hogy legyen.
3. A szüret módja: kézi.
4. A szőlő minősége (a leszüretelt szőlő minimális cukortartalom természetes alkoholtartalmában kifejezve):

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma Magyar mustfokban ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on)
1.	Fehér	18,2	11,5
2.	Siller	18,2	11,5
3.	Vörös	18,9	12

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Letenye, Murarátka, Muraszemenye, Tormafölde és Zajk települések szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

60 hl/ha seprős újbtor, vagy 8 t/ha, de tőkénként legfeljebb 2 kg szőlő.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Furmint, Királyleányka, Olasz rizling, Rajnai rizling, Szürkebarát, Traminer, Zenit
2.	Siller	Cabernet franc, Csókaszőlő, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir
3.	Vörös	Cabernet franc, Csókaszőlő, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és emberi tényezők

A Mura OEM területe – a Zalai borvidéken belül – kizárólag azon falvak határaiban fekvő szőlőterületekre korlátozódik, melyek közvetlenül a Mura folyó mentén fekszenek, ezáltal élvezik a Mura folyó által biztosított mikroklímát. A Mura folyó kiegyenlítő hatással bír a völgyben jól elterül a hideg levegő így frissességet ad, pára kiegyenlítő hatással bír.

A terület domborzatilag a Zalai-dombság része, annak legdélebbi nyúlványának tekinthető. A Mura bal parti síkja pontosan itt találkozik a Zalai-dombsággal, a déli-nyugati-délnyugati teraszoktól 1-2 km-es távolságban folyik a Mura folyó, ami egyben határfolyó Magyarország és Horvátország között. Az Adriai-tenger felől érkező melegebb légáramlatok itt találkoznak először a Dunántúli-dombság délnyugati végeivel, kivételes adottságokat teremtve a szőlőtermesztés számára.

Földtanilag viszonylag újkori képződményről van szó: a terület a Pannon-tenger homokos-agyagos lerakódásaiból jött létre, melyre negyedidőszaki, pleisztocén-kori lösz települt. A Kerka-torkolattól Molnáriig a Letenyei-dombság déli meredek peremét követi a Mura idősebb és fiatalabb teraszrendszere, ahol a folyóvízi tevékenység fiatal hordalékkúpokat (túlnyomórészt homokot és kavicsot) halmozott fel változó vastagságban. A vízgyűjtőterület uralkodó felszíntakarója az agyagbemosódásos és a barna erdőtalaj. Zala megye dombjai, szőlőhegyei országos viszonylatban is kivételesen jó klimatikus adottságokkal rendelkeznek. Ennek egyik oka, hogy a hidegbetörések alkalmával a hideg levegő csak a magasban áramlik be a terület fölé, alsóbb szinteken az Alpok hegyvonulatai útját állják. Másrészt a hidegbetörések után, délnyugat felől gyorsan enyhébb levegő keveredik a zalai térség fölé, ezért viszonylag ritkák a tartós hidegek. Ezen belül is a legjobb fekvésű szőlőhegyek a Lenti és Becsehely között húzódó déli, délnyugati és keleti tájolású domboldalak, mert a Mura folyó völgyében a hideg levegőnek van helye elterülni, a dombok fagylefolyása emiatt rendkívül jó. Országosan is a legenyhébb télű a földrajzi terület, így tavasszal korán indul a szőlő fejlődése, ősszel pedig van ideje a növénynek a télre felkészülnie, a vesszőknek beérnie. A nyári hőmérsékletek nagyon jó tartományban mozognak a Mura menti dombokon, ugyanis a nyári rekkenő hőségben kevésbé van meleg, viszont éjszaka viszonylag magasak a hőmérsékletek, az éves átlagos hőmérséklet 10,5-11 celsius fok, éves csapadék mennyiség 750-800 mm Érettségre hatással van az Adriától érkező meleg légáramlatnak is.

A szőlőtermesztési technikák és a borkészítési eljárás az itt élő és dolgozó emberek szaktudásához fűződik. A szőlőfajták kiválasztása, a hozamszabályozás, a szüret megfelelő időpontjának, a borok érleléséhez fűződő tudásnak köszönhetően nyerik el végső tulajdonságaikat a "Mura" bortípusok.

eredeti változat,

a 2021. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A szűk engedélyezett fajtaválaszték emberi- és természeti tényezőkre vezethető vissza, olyan fajtákat emeltek ki a termelők, amik bizonyítottan magas minőségre képesek és jól alkalmazkodtak a termőterület adottságaihoz. Szüret kizárólag kézi lehet, amely követi egyrészt a hagyományokat másrészt a kíméletes feldolgozást is. Dűlős borok esetében a tőkék minimum 10 évesnek kell lennie, ami koncentráltabb borokat eredményezhet ezáltal, hiszen a szőlőgyökerek mélyebbre hatolnak és a termést az idősebb tőkék szabályozzák. A „Mura” borok esetében kötelező az érlelés, hogy a savak, és a siller- és vörösborok esetében a tannin lekerekedjen az érlelés ideje alatt. Ezek a tényezők együttesen hozzájárulnak az itt termesztett szőlő minőségének javításához, és gazdag aromájú, testes borok készítéséhez.

Összehasonlítva a „Zala” OEM-mel: A Mura folyó közvetlen vonzásában helyezkedik el a földrajzi terület, ezért sokkal kisebb a földrajzi „Mura” OEM esetén, és erősen érvényesül Mura-folyó mikroklímára történő hatása. A Mura-folyó kiegyenlítő hatással bír, ezért folyó völgyben jól elterül a hideg levegő, aminek köszönhetően a levegő páradús és friss. Érettségre hatással van az Adriától érkező meleg légáramlatnak. Az elnyújtott érési idő, melegebb nyári éjszakák, ugyanakkor páradús levegő hozzájárul ahhoz, hogy a minimális alkoholtartalom magasabb, mint a „Zala” OEM esetében. A Mura folyó árterének köszönhetően kialakult talaj ásványos jelleget a boroknak. A „Mura” esetén csak 12 engedélyezett szőlőfajtából lehet választani, és emiatt csak három bortípus készíthető „Mura” OEM esetén, „Zala” OEM elnevezést többféle borászati termék viselhet. „Mura” OEM elnevezéssel ellátott borokat érlelni szükséges (fehér, siller borok 6 hónapig, vörös borokat 12 hónapig).

2. A borok leírása

A murai borok elsősorban koncentráltságukkal, aroma- és ízintenzitásukkal, testességükkel és friss, vibráló savszerkezetükkel tűnnek ki. Általánosságban elmondható, hogy magas alkoholtartalommal rendelkeznek, amely köszönhető a déli elhelyezkedésnek és nyugati irányban való nyitottságnak.

A fehérborok rendszerint teltek, koncentráltak, olajos textúrával rendelkeznek, gyakran enyhe ásványosság is megjelenik bennük. A siller- és vörösborok úgy tudnak teltek és intenzív ízűek lenni, hogy közben, az alkohol a savakkal mindvégig egyensúlyban marad, így garantálva egyben a frissességet is.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A földrajzi terület klimatikus tényezői, a domborzat, a talaj, az ökológiai adottságai harmonikus környezetet biztosítanak a szőlőnek.

A Dobritól Murarátkáig terjedő délnyugati karéjban a barna- és vörösföld alapon gyakran homokkő is megjelenik, mely egyértelműen hatással van az itt termő borok enyhén ásványos ízvilágára, amely sokszínű, de egyfajta ásványos, olajos textúrája megtalálható. Csapadékos, de egyben meleg klímának köszönhetően a borokban az alkohol frissességgel párosul, így megteremtve a bor egyensúlyát. A tenyészidőszak nagyon hosszú, ami lehetővé teszi a magas mustfokok és beltartalmi értékek kialakulását a szőlőben. A sok csapadék, az aszály hiánya és az Alpok klímamoderáló hatása pedig az élénk savtartalom kialakulását segíti elő. A magasabb átlaghőmérsékletnek köszönhetően a murai borok koncentráltak és tovább érlelhetők.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű” kifejezés.
- b) A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések: késői szüretelésű bor.
- c) A címkén nagyobb földrajzi egységként feltüntethető a „Balaton borrhégy” megnevezés.

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

- a) eredetazonosság: 100%
- b) feltüntethető településnevek: Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Letenye, Muraszemenye, Murarátka, Tormafölde, Zajk
- c) feltüntethető dűlőnevek:
 - Csörnyeföld: Dalánc, Izsó-völgy, Kövecs-hegy, Pál-hegy, Vöröskő-hegy
 - Letenye: Julián-hegy, Öreg-hegy
 - Tormafölde: Lakosi-hegy, Szent János-hegy

3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

- a) Csak üvegből készült, 0,75 liter, vagy annak egész számú többszörösét kitevő űrmértékű palackba töltve hozható forgalomba.

4. A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma

- a) fehér és siller borok: a szüretet követő év május 1.
- b) vörös borok: a szüretet követő év október 1.

5. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése:

Balaton Borrhégy Borminősítő Bizottság Mura tagozata

6. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - iv) pincekönyv;
 - v) szőlőterület, illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által a termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

7. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

A Mura OEM előállítása a IV. fejezetben meghatározott településeken túl a Letenyei járásban és a Lenti járásban lehetséges.

Letenye járáshoz tartozó települések: Bánokszentgyörgy, Bázakerettye, Becsehely, Borsfa, Bucsuta, Csörnyeföld, Kerkaszentkirály, Kiscsehi, Kistolmács, Lasztonya, Letenye, Lisperzentadorján, Maróc, Molnári, Murarátka, Muraszemenye, Oltárc, Petrivente, Pusztamagyaród, Semjénháza, Szentlisló, Szentmargitfalva, Tótszentmárton, Tótszerdahely, Valkonya, Várfölde, Zajk

Lenti járáshoz tartozó települések: Alsószenterzsébet, Baglad, Barlahida, Belsőárd, Bödeháza, Csesztreg, Csömödér, Dobri, Felsőszenterzsébet, Gáborjánháza, Gosztola, Hernyék, Iklódbördőce, Kalócfá, Kányavár, Kerkabarabás, Kerkafalva, Kerkakutas, Kerkateskánd, Kissziget, Kozmadombja, Külsőárd, Lendvadedes, Lendvajakabfa, Lenti, Lovászi, Magyarföld, Márokföld, Mikekarácsonyfa, Nemesnép, Nova, Ortaháza, Páka, Pórszombat, Pördefölde, Pusztaapáti, Ramocsa, Rédics, Resznek, Szécsisziget, Szentgyörgyvölgy, Szijártóháza, Szilvagy, Tormafölde, Tornyiszentmiklós, Zalabaksa, Zalaszombatfa, Zebecke.

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	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR és VINGIS alapján	HEGYIR elektronikus adatlap	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	- Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
Pincetechnológia	- Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális termés hozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
Szüret	- Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés - Adminisztratív ellenőrzés	- Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv - Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	- Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzése - Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	- Kiadott származási bizonyítvány - Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szőlőszármazási bizonyítvány	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
II/2 Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése	Kiadott származási bizonyítvány	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	- Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzése - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	- Kiadott származási bizonyítvány; - Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
Bor származását igazoló dokumentum		Első borszármazási bizonyítvány	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése	Kiadott származási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	- Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzése - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	- Kiadott származási bizonyítvány; - Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

eredeti változat,

a 2021. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	Balaton Borrégió Borminósító Bizottság szabályzata szerinti mintavétel	Mintavételi jegyzőkönyv	Gazdasági akta vezető hegyközség hegybírója
Organoleptikus paraméterek	Érzékszervi bírálat és minősítés	Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	Balaton Borrégió Borminósító Bizottság
Minőségtanúsító védjegy	- Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	- Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély, borszármazási bizonyítvány; - Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	- Kockázatelemzés - Próbavásárlás	- Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv - Analitikai minősítés jegyzőkönyv	Balaton Borrégió Borminósító Bizottsága