SZEKSZÁRD TERMÉKLEÍRÁS

I. NÉV

Szekszárd,
Változat: **Szekszárdi** oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

Szekszárdi bor:

- Fehér
- Rozé
- Vörös
- Bikavér

Szekszárdi prémium bor:

- **Prémium vörös**
- **Prémium Bikavér**
- **Prémium Óvörös**

II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Összes alkohol-tartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális összes kénessav-tartalom [mg/l]	Tényleges alkohol-tartalom [%vol]	Összes cukortartalom [g/l]
1.	fehérbor	min. 9,0	4,6 – 10,0	1,08	*	min. 9,0	**
2.	rozébor	min. 9,0	4,6 – 10,0	1,08	*	min. 9,0	**
3.	vörösbor	min. 9,0	4,6 – 10,0	1,2	*	min. 9,0	**
4.	Bikavér	min. 12,08	4,6 – 10,0	1,2	*	min. 12,08	***
5.	**Prémium vörösbor**	**min. 12,08**	**4,6 – 10,0**	**1,2**	**	**min. 12,08**	***
6.	**Prémium Bikavér**	**min. 12,08**	**4,6 – 10,0**	**1,2**	**	**min. 12,08**	***
7.	**Prémium Óvörös**	**min. 12,08**	**4,6 – 10,0**	**1,2**	**	**min. 12,08**	***

*a hatályos jogszabályoknak megfelelően
** a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „B” részének táblázata szerint
*** a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „B” részének táblázata szerinti száraz kategória

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	FEHÉRBOR	Érettségi állapottól és a szüreti időponttól függően a jellemző szín a zöldesfehértől az aranysárga színig. Illatban meghatározó a fajtától és a technológiától függő könnyű gyümölcsös virágillat, a telt érlelet mézes jellegig. A lösztalajra jellemző kissé lágyabb karakterű, telt ízű, jó alkohol-cukor-glicerin egyensúlyú fehér borok a borvidék jellemzői.
2.	ROZÉBOR	Az egész halvány (hagyma pálhalevél) színtől a halvány pirosig (kettévágott földieper) minden árnyalat megtalálható érettségi állapottól, fajtától függően. Élénksavú, friss, üde, gyümölcsös karakterű szinte kizárólag reduktív technológiával készülő egyéven belül elfogyasztható rozé borok készülnek a borvidékünkön.
3.	VÖRÖSBOR	Hagyományos héjon erjesztett rubint és gránát vörös színű, intenzív illatú vörösborok jellemzőek a borvidékünkön. Mélyrétegű magas mésztartalmú lösz talajon lágyabb

		karakterű, érett tanninokat bemutató, fahordóban érlelt vörösborokat találhatunk. Kiegyensúlyozott sav-alkohol arány a jellemző.
4.	BIKAVÉR	A színanyag mélytónusú gránát és rubintvörös. Illatban a feketebogyós gyümölcsök és az érett fahordós illatok megtalálhatóak. Határozott, harmonikus sav érzet mellett az érett elegáns ízek dominálnak.
5.	**PRÉMIUM VÖRÖSBOR**	**Válogatott szőlőfürtökből készült, fűszeres, intenzív illatú, mély színű vörösborok tartoznak e kategóriába. Jellemző az érett tanninok jelenléte és a fahordós érlelés íze. Kiegyensúlyozott, lágy, bársonyos vörösborok kategóriája**
6.	**PRÉMIUM BIKAVÉR**	**Erőteljesebb gránátvörös - gránátvörös színű, nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű borok struktúrájával, tanninhangsúly nélkül. Fontos jegyük a bársonyos, elegáns struktúra.**
7.	**PRÉMIUM ÓVÖRÖS**	**Erőteljesebb rubin – rubin - gránátvörös színű vörösbor, melyben a fahordós és palackos érlelésből adódóan a tercier illataromák dominálnak. Tökéletes íz egyensúllyal rendelkező, fűszeres ízű vörösborok, amelyek kiegyenlített, kellemes, sima érzetet adnak. Fontos jegyük a bársonyos struktúra.**

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

	bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
	fehérbor *rozébor* *vörösbor*	- szakaszos üzemű prés használata	
	Bikavér	- szakaszos üzemű prés használata; - Legalább egy évig fahordóban kell érlelni; - Legalább három fajta házasítása kötelező az alábbi kikötésekkel: - Kadarka és Kékfrankos fajták együttes aránya a kész tételre vetítve, legalább 40%. - Blauburger, Menoire, Syrah, Zweigelt, Bíborkadarka, Alibernet, Turán, Tannat, Sagrantino fajták együttes aránya nem haladhatja meg a 10%-ot a kész tételben.	borok édesítése
	Prémium vörösbor	**- szakaszos üzemű prés használata** **- legalább egy évig fahordóban kell érlelni**	**borok édesítése**
	Prémium Bikavér	**- szakaszos üzemű prés használata** **- legalább egy éves fahordós érlelés** **- legalább egy éves palackos érlelés** **- legalább három fajta házasítása kötelező az alábbi kikötésekkel:** **- Kékfrankos aránya a kész tételre vetítve legalább 35%** **- Kadarka aránya a kész tételre vetítve legalább 5%** **- Syrah aránya a kész tételre vetítve legfeljebb 10%** **A Bikavér az alábbi fajtákat tartalmazhatja még: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot noir**	**borok édesítése**
	Prémium óvörös	**- szakaszos üzemű prés használata** **- legalább két éves fahordós érlelés**	**borok édesítése**

Szőlőtermesztés:

a) Művelésmód, ültetvénysűrűség:
2009. július 31-e után telepített ültetvények esetében:
- A tőkehelyek száma nem lehet alacsonyabb, mint 3300 db/ha.
- A kialakítható sortávolság nem lehet kevesebb, mint 1 méter, illetve több mint 3,5 méter,
- A kialakítható tőtávolság nem lehet kevesebb, mint 0,6 méter, illetve több mint 1,2 méter,
- Művelésmód: bakművelés, fejművelés, alacsony és középmagas kordon, ernyő, sylvoz, guyot

2009. július 31-e előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Szekszárdi borászati termék.

b) A szőlő minimális természetes cukortartalmára vonatkozó előírások

Szekszárdi bor:

- Szekszárdi fehérbor: 9% vol-151,5 g/liter-15,1 MM
- Szekszárdi rozébor: 9% vol-151,5 g/liter-15,1 MM
- Szekszárdi vörösbor: 9% vol-151,5 g/liter-15,1 MM
- Szekszárdi Bikavér: 12,08 %vol-203,3 g/liter-19 MM

Szekszárdi Prémium bor:

Prémium vörösbor:
Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah: 13,59% vol-227,6 g/liter-21 MM
Kadarka:12,08% vol-203,3 g/liter-19 MM
Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir: 12,83% vol-216,0 g/liter-20 MM

Prémium Bikavér:
Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah: 13,59% vol-227,6 g/liter-21 MM
Kadarka:12,08% vol-203,3 g/liter-19 MM
Kékfrankos, Merlot, Pinot noir: 12,83% vol-216,0 g/liter-20 MM

Prémium Óvörös
Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah: 13,59% vol-227,6 g/liter-21 MM
Kadarka: 12,08% vol-203,3 g/liter-19 MM
Kékfrankos, Merlot, Pinot noir: 12,83% vol-216,0 g/liter-20 MM

c) Szüret időpontja: A szüret időpontját a Hegyközségi Tanács közgyűlése határozza meg, melyet írásban közöl a Szekszárdi borvidék hegyközségeivel. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:
Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kéty, Kakasd, Medina, Őcsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba településeknek, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	Bortípus	maximális hozam	szüret módja
1.	**Szekszárdi bor** ***fehérbor*** ***vörösbor*** ***rozébor*** ***Bikavér***	100 hl/ha seprős újbor (140 q/ha szőlő)	kézi, gépi
2.	**Szekszárdi Prémium bor** **Prémium vörösbor** **Prémium Bikavér** **Prémium Óvörös**	**55 hl/ha seprős újbor** **(80 q/ha szőlő)**	**kézi**

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
	fehérbor	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zöld szagos, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Kadarka, Pinot noir
	rozébor	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
	vörösbor	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Bíborkadarka, Alibernet, Turán, Tannat, Sagrantino
	Bikavér	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Bíborkadarka, Alibernet, Turán, Tannat, Sagrantino
	Prémium vörösbor	**Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah**
	Prémium Bikavér	**Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah**
	Prémium Óvörös	**Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah**

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Földrajzi környezet

A borvidék a Szekszárdi dombságon és a Geresdi dombság északkeleti részén terül el. Az észak-déli csapású dombvidéktől nyugatra a 680 m magas Mecsek hegység nyúlványai, keleti felében pedig a Sárköz síksága, a Gemenci tájvédelmi körzet húzódik, amelyet a Duna folyó határol.

A Szekszárdi borvidék dűlőire a nagy formagazdagság jellemző. A Szekszárdi Borvidék klímája alakításában az atlanti és a mediterrán hatás a döntő, de jelentős a kontinentális klíma befolyása is. Különösen fontos a Duna éghajlat-befolyásoló hatása a borvidéken. A hatalmas folyó vízfelszíne visszatükrözi a napsugárzást, illetve a hatalmas víztömeg jelentősen csökkenti a szélsőséges hőmérsékletváltozások hatásait.

A napsütéses órák száma a Szekszárdi Borvidéken sok év átlagát tekintve 2050-2100 óra. Ez a szőlőre nézve országos viszonylatban is az évek többségében a legkedvezőbb. A forró, a napfényben gazdag nyár és ősz, a „vénasszonyok nyara” még a kései érésű szőlőfajták Kadarka, Cabernet, Olasz rizling, Rajnai rizling bogyóinak fajtajelleges beérését, szép színének, finom ízgazdagságának kialakulását is lehetővé teszik.

Az évi csapadékmennyiség Szekszárdon átlagosan 598 mm. Ez a csapadékmennyiség a szőlő normális fejlődéséhez elengedő, az évi középhőmérséklet 11,3 ^{0}C.

Szekszárdi-dombság különböző, szabálytalan irányú dombhátakból és dombsorokból, valamint zegzugos futású eróziós völgyekből áll. A széles (100-200 m) platójú ép töréslépcsők 100-150 m magasságra emelkednek. A dombsorokat, völgyközi hátakat asztal sima platókat (20-40 m) lösztakaró borítja, míg a lejtőket, töréslépcsőket és az idősebb deráziós völgyek fenekét vékony (1-7 m) lejtőtörmelékes lösz fedi Jellemzőek a Ramann-féle barna erdőtalajok, különböző mértékben erodált változatai, de gyakoriak a löszkopárok is.

Emberi tényező

A mai borvidék területén a szőlőkultúra meghonosodását kedvező természeti adottságok a történelem előtti korokban is lehetővé tették

1845-ben két kőkoporsó (sarkophag) került itt elő, az egyik szépen faragott fehér márványból. Ennek egyik oldalán kettős kehelyből szerteágazó szőlővessző látható, a levelek között szőlőfürtökkel. A szőlőág és a koporsóban talált áttört művű üvegtálacska, az ún. "vasdiatrea" felirata - *Áldozz a Pásztornak, igyál és élni fogsz!* - azt bizonyítja, hogy a kőkoporsóban eltemetett előkelő nő már keresztény volt. A sarkophagban volt egy üvegkorsó is, melyben olaj - , méz- és borkeveréket találtak. Ez is bizonyítja, ha nem is a szőlőültetés kezdete, de annak kiterjesztése a rómaiakhoz fűződik.

I. István király Alisca helyén a római Mursa és Aquincum városokat összekötő út mentén új települést hozott létre, amely I. Béla király idejében a Szekszárd nevet kapta. I. Béla király a szekszárdi bencés apátsági kolostor 1061-ben kelt alapítólevelében az apátság határainak kijelölésénél szőlőskerteket említ: Csint, Bikát, Fövestelket.

Ettől kezdve számos középkori oklevél jelöl Szekszárd környékén szőlőt, bort és musttizedet.

A modern mezőgazdasági módszereket meghonosító szerzetesrend monostora felépítésekor homokkövet a templom altalajából nyertek, s ezzel egyúttal kitűnő és hatalmas pincéket alakíthattak ki.

A tatárjárás után, egy 1267-ből származó oklevél értékes szőlőket említ Szekszárdon. 1272-ben IV. László a legértékesebb birtokrészeként említi a várost környező hegyoldalakon díszlő szőlőket, amikor a szekszárdi apátságot megerősíti birtokaiban.
A bortermelésnek a török uralom sem vetett véget, bár a szőlőskertek sok kárt szenvedtek az itt folyó csaták, harcok nyomán. A török uralom alatt a hódolt területek magyar bortermelése nagy átalakuláson ment keresztül. A hódoltság ideje alatt terjedt el a "török szőlő", a "török fekete", mely szerb közvetítéssel kapta a kadarka nevet, mely jó minőségű bort adott.
Ekkoriban terjedhetett el a vörös bor készítésének sajátos módja Magyarországon. Feltehetően a balkáni telepesek, a rácok hozták magukkal az első kácikat. A felfelé szűkülő kádakba helyezett, összetört szőlőszemeket kocsányostul hagyták megerjedni. A folyamatot a csömöge mozgatásával segítették és követték. A forrás után az anyag csaknem száraz tetejét lesározták, a bor pedig mozgásával kiáztatta a további csersavakat és a maradék színanyagot. Ezzel nehéz sűrű, beltartalma miatt pedig állandó és a szállítás viszontagságait jó bíró bort nyertek. Elmondhatjuk, hogy ezen eljárás a mai zárt erjesztés előképe.

A hódoltság idején, 1591-ben jegyezte fel báró Wratislaw lengyel főúr magyarországi utazása alkalmával, amikor a környéken megpihent: "Itt kitűnő bor terem, nagyszerűen felüdültünk, sőt palackjainkat is megtöltöttük, amit később nem is bántunk meg...".

A török kiűzésének harcai a XVII. sz. utolsó évtizedében újabb megpróbáltatásokat jelentettek mind a lakosságnak, mind a szőlőknek, borpincéknek. A lakosság elmenekült a harcok elől, a házakat a katonaság rombolta, a szőlőskertek műveletlenekké váltak. A felszabadult területek lassanként benépesedtek, az elhagyott földeket művelés alá vonták. Az elnéptelenedett megyékbe külföldi telepesek érkeztek.
Az 1700-as évek elején Hessenből és Pfalzból tömegesen érkeztek a városba német telepesek. A megújuló életben a szőlőtermelés, a bor jelentős alapot nyújtott. A betelepült sváb lakosság munkaszeretete, szorgalma, a magukkal hozott kultúra előnyösen hatott a szőlőművelés fejlődésére.

A múlt század második felében a borkivitel tételeiben egyre gyakrabban szerepel a szekszárdi bor, amelyet Obert Druit 1865-ben Európa legkiválóbb borai között említ meg. A szekszárdi bor nagy tisztelője volt Liszt Ferenc is, aki nemcsak ittjártakor fogyasztotta, hanem néhányszor hangversenyútjaira is vitt belőle.
Az 1880-as évek elején Mehrwerth Ignác szekszárdi főjegyző: „Jegyzőkönyv Tolna megye monografiájának megírásához beszerzett adatokról Szekszárd nagyközséget illetőleg” című munkájában részletesen felsorolja Szekszárd szőlőhegyeit.

A hazánk bortermését visszavető filoxera- és perenoszpórajárvány Szekszárdra az 1880-as évek végén érkezett meg. A mérsékeltebb pusztulás annak volt köszönhető, hogy a megye korán intézkedett a védekezésről. Már 1881-ben megalakult Tolna Vármegye Philoxera Bizottsága, majd 1886-ban Roboz Zoltánt filoxerabiztosnak jelölte ki a vármegye, aki a szaktanácsadás mellett a védekezést szervezte és vezette.
Az újratelepítés a betegségnek ellenálló amerikai alanyokkal új honfoglalás a szekszárdi szőlőhegyeken.

Miután a filoxéra pusztítását kiheverte a borvidék, az országban elsőként itt készítenek mozgófilmet a szőlőtermesztésről, szüretről 1908-ban.
A Pinceszövetkezet 1929. márciusában alakult meg. Az alapszabály a szövetkezet célját Szekszárd és vidéke jellegének megfelelő egységes bor előállításában jelölte meg. Kizárólag a tagjaitól átvett bor kezelését, házasítását végezhette.

1936-ban megalakult a Magyar Szőlősgazdák Országos Borértékesítő Szövetkezete, amely szabott áron felvásárolta a borkínálatot. Ennek érdekében több ezer hl. befogadású állami pincét építettek Bátaszéken.
A háború pusztításai után évekbe telt, amíg újra termelni kezdtek a pincék. 1949-ben megtörtént az államosítás, amely meghatározta a következő negyven évre a borvidék történetét.

A rendszerváltás után megkezdődött a privatizáció, új struktúra alakult ki, amely napjainkban meghatározza a borvidék szerkezetét.

2. A borok leírása

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-glicerin-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.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A szekszárdi dombság vastag lösztakarója kitűnő alapot biztosít a kékszőlők termesztésének. A löszön mintegy 10.000 évvel ezelőtt, a holocénban löszvályog, homokos-kőzettörmelékes vályogtalaj, kisebb részben pannon homokkal kevert lösz alakult ki. A szőlőtermesztés szempontjából rendkívül szerencsés, hogy a lösz mindig tartalmaz legalább 5–7% aktív meszet, de előfordulnak talajok akár 10–30% mésztartalommal is. Ez lényegesen gazdagabb, komplexebb ízvilágot kölcsönöz a bornak. A Geresdi dombvidékhez tartozó területen már agyagbemosódásos barna erdőtalajok is megjelennek. A talajok vízgazdálkodása és tápanyag gazdálkodása nagyon jó kiváló ízvilágú borokat lehet előállítani. A szelíd dombvonulatok csalogató völgyek, völgykatlanok teszik változatossá a borvidéket, különleges mikroklímájú helyek adnak nagy gazdagságot, a szőlő fejlődéséhez, éréséhez.
A klimatikus tényezők, a domborzat, a talaj, az ökológiai adottságok a Szekszárdi Borvidéken harmonikus környezetet biztosítanak a szőlőnek. A borvidék mind a minőségi vörösborszőlő-fajták, mind pedig a minőségi fehérborszőlő-fajták termesztésére kiválóan alkalmas.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

a) A Szekszárdi oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok címkéjén cukortartalomnak megfelelő kifejezés feltüntetése a hatályos jogszabályok szerint kötelező.
b) Bikaalak, bikafej, vagy erre emlékeztető figurát ábrázoló kép, valamint a bikavér szó idegen nyelven, vagy bármilyen, a bikavérre utaló magyar vagy idegen nyelvű kifejezés nem jelölhető a Szekszárdi Bikavér címkéjén.
c) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés" kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának és az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén engedélyezett a feltüntetése.
d) Szekszárd oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés" kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor" kifejezéssel.
e) A „Szekszárd" oltalom alatt álló eredetmegjelölést helyettesítheti a „Szekszárdi", illetve a „Szekszárdi borvidék" megjelölés.
f) Valamennyi, település nevének –i képzős változata használható jelölés.
g) „Termőhelyen palackozva", „termelői palackozás" és „pinceszövetkezetben palackozva" kifejezés valamennyi Szekszárdi boron feltüntethető.
h) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, rose kifejezéssel.
i) A Küvé 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. A küvé bor helyettesíthető a cuvée vagy házasítás kifejezéssel.
j) Alibernet, Bíborkadarka, Turán, Tannat és Sagrantino fajták önállóan nem jelölhetőek a címkén.
k) Öreg tőkék bora kifejezés akkor tüntethető fel, ha egy adott bor legalább 85%-ban 40 évesnél idősebb szőlőültetvényről származik.
l) Címkén feltüntethető kifejezések
i) Szekszárdi bor: A Szekszárdi borok címkéjén feltüntethető a „classicus" kifejezés, azon borokon, mely borok legalább egy hónapos fahordósérlelést kaptak, kiszerelése csak az üvegpalackban történhet.
ii) Szekszárdi Prémium bor: A Szekszárdi prémium borok címkéjén feltüntethető a „Reserve" és a „Válogatás" kifejezések, azon borokon, mely borok legalább egy évig fahordós érlelést kaptak
m) Feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk, és feltüntetésük szabályai:
i) Települések: Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Őcsény, Sióagárd, Szálka, Várdomb, Zomba
ii) Dűlők:

Településnév	Dűlő név
Báta	Cenege, Cserhát, Borzás, Somos, Rigóvár, Szénás, Vakszer, Szilos, Csóka-hegy, Bödei-hegy, Látó-hegy
Bátaszék	Rác-hegy, Diós-völgy, Sváb-hegy, Lajvéri-szőlők, Szenta-hegy, Leperd, Nagy-Oros, Kis-Oros, Szentai-hegyhát, Orbán-hegy, Felső-Martinca, Martinca, Közép-hegy, Farkasdi-hegyhát, Farkasd
Alsónyék	Bazsó-hegy, Belső-Szeles, Gubac-hegy, Kerek-hegy, Kesztőc,

	Mórágyi-dűlő, Nyéki-hegy (Felső-hegy, Közép-hegy, Nagy-hegy), Szeles-hát
Alsónána	Első-völgy (Erstestal), Erdei-földek (Waldfeld), Felső-Malidol, Kesztőc, Közép-tető (Mittelkopp), Kürtös-hegy (Kortas), Szarvas-tető, Luk (Loch), Malidol, Réz-hegy (Riessberg), Szabad-földek (Freisticker), Várdombi-magaslat (Várdomberhähe) Wiesesticke
Várdomb	Bazsó-hegy, Hitteweingarten, Józan, Közép-hegy, Nánai-magaslat, Pilisi-hegy, Temetői-szőlők
Szekszárd	Agárdi-völgy, Almás, Bagó-völgy, Bakta, Balparászta, Balremete, Baranya-völgy, Batti kereszt, Bence-völgy, Bodzás, Bödő, Cinka, Cserhát, Csötönyi-völgy, Ebes, Előhegy, Faluhely, Fuchs-völgy, Gesztenyés, Görögszó, Gurovica, Gurovica-tető, Gyűszű-völgy, Hidaspetre, Iván-völgy, Jobbparászta, Jobbremete, Kerék-hegy, Leányvár, Lisztes-völgy, Malom-oldal, Mözsi-hegy, Palánki-hegy, Porkoláb-völgy, Sauli-völgy, Strázsa-hegy, Szilfán alul, Tót-völgy, Virág-hegy
Decs	Arany-domb, Alsó-hegy, Görögszó, Kút-völgy
Sióagárd	Leányvár
Zomba	Szentgál, Leányvár
Szálka	Pincehegy (Kellerberg)

iii) Kisebb földrajzi egység nevét tartalmazó védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt Szekszárdi bor esetében nem kell alkalmazni a település- és dűlőfeltüntetés általános szabályait.

iv) Településfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlőnek legalább 85%-ának, dűlőfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlő legalább 95 %-ának az adott egységből kell származnia.

n) Feltüntethető szabályozott kifejezések:

SZEKSZÁRDI bor	Siller vagy kastélyos	Cuvée, Küvé vagy Házasítás	Primőr vagy Újbor	• „barrique“ • “Barrique-ban érlelt” • “...hordóban érlelt”	• barrique-ban erjesztett” • “...hordóban erjesztett”
fehérbor	-	+	+	+	+
rozébor	-	+	+	-	-
vörösbor	+	+	+	+	-
Bikavér	-	-	-	+	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható + a kifejezés használható

SZEKSZÁRDI PRÉMIUM BOR	Muzeális bor	Főbor	Öreg tőkék bora	Virgin vintage vagy első szüret	Válogatott szüretelésű bor	Cuvée vagy Küvé vagy Házasítás	Dűlő feltüntetés	Késői szüretelésű bor	• barrique, • “Barrique-ban érlelt” • “...hordóban érlelt”
Prémium vörösbor	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Prémium Bikavér	+	-	-	-	-	-	+	-	+
Prémium Óvörös	+	-	+	-	+	+	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható + a kifejezés használható

2. Szőlőfeldolgozás a termőhelyen kívül:
Szekszárdi bor:

- Bács-Kiskun megye:
  Baja, Bátmonostor, Borota, Csátalja, Érsekcsanád, Izsák, Akasztó, Bócsa, Csengőd, Kaskantyú, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert, Tabdi, Kiskunhalas, Kiskunmajsa,
- Baranya megye:
  Mecseknádasd, Pécs, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Mohács,
- Fejér megye:
  Etyek, Pázmánd,
- Somogy megye:
  Balatonboglár, Balatonlelle,
- Tolna megye:
  Bátaapáti, Bonyhád, Fácánkert, Mórágy, Mőcsény, Paks, Tolna.

Szekszárdi Prémium bor:

- **Tolna megye: Fácánkert**
- **Baranya megye: Mecseknádasd**

3. Kiszerelés:

	Bortípus	A kiszerelés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
	Szekszárdi fehérbor	-	-
	Szekszárdi rozébor	-	-
	Szekszárdi vörösbor	-	-
	Szekszárdi Bikavér	Csak üveg palack	szüretet követő év december 31.
	Szekszárdi Prémium vörösbor	**0,1875 l, 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 liter űrtartalmú üvegpalackban**	**szüretet követő év december 31.**
	Szekszárdi Prémium Bikavér	**0,1875 l, 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 liter űrtartalmú üvegpalackban**	**szüretet követő második év december 31.**
	Szekszárdi Prémium Óvörös	**0,1875 l, 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 liter űrtartalmú üvegpalackban**	**szüretet követő ötödik év**

Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

Primőr vagy újbor jelölésű bor a szüretet követő év március 31-ig hozható forgalomba.

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

4.1. Nyilvántartások
Szekszárdi borok készítése esetén a szőlőültetvényre és borászati üzemre vonatkozó különös nyilvántartások a következők:

a) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
b) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
c) Hegyközségi Tanács/Hegyközség által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
d) pincekönyv;
e) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
f) az érzékszervi minősítést végző Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatóság minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve;

4.2. Bejelentések

4.2.1. Termelési szándék bejelentése
Az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is - megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, ezen szándékáról módosító nyilatkozatot nem tesz.

4.2.2. Szekszárdi prémium bor termeléséhez kötött bejelentések:
Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen Prémium bortípus szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző március 15-ig bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, ezen szándékáról módosító nyilatkozatot nem tesz.

4.2.3. Kiszerelés előzetes bejelentése:
A palackozó az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék kiszerelésének megkezdése előtt legkésőbb 5 munkanappal köteles bejelenteni a palackozás tényét a Hegyközségi Tanács Szekszárd titkárának, amennyiben a kiszerelés a Szekszárdi Borvidék lehatárolt településein kívül történik.

5. A borok mintavétele és érzékszervi minősítése
A forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges, valamint a kereskedelemből ellenőrzési minták érzékszervi minősítésére kijelölt szervezet a Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatóság.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatóság
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.
Tel.: +36 1 346-09-30
Fax.: +36 1 212 49 78
e-mail.: bmi@mgszh.gov.hu
Web.: http://www.mgszh.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6000 Kecskemét, Halasi út 34.
Tel.: +36 76 503 370
Fax: +36 76 487 052
e-mail: bacs@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7623 Pécs, Rákóczi út 30.
Tel.: +36 72 512 450
Fax.: +36 72 512 451
e-mail: baranya@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.
Tel.: +36 66 528 180
Fax: +36 66 454 878
e-mail: bekes@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3525 Miskolc, Dóczy József út 6.
Tel.: +36 46 515 700
Fax: +36 46 515 701
e-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.
Tel.: +36 62 553 470
Fax: +36 62 426 311
e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064
e-mail: fejer@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: +36 96 529 330
Fax: +36 96 529 333
e-mail: gyor@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.
Tel.: +36 52 523 800
Fax: +36 52 523 801
e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: +36 36 510 765
Fax: +36 36 510 755
e-mail: heves@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.
Tel.: +36 56 505 377
Fax: +36 56 505 371
e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
2800 Tatabánya, Győri út 13.
Tel.: +36 34 310 909
Fax: +36 34 305 771
e-mail: komarom@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: +36 1 329 7017
Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.
Tel.: +36 82 527 580
Fax: +36 82 315 023
e-mail: somogy@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.
Tel.: +36 42 508 300
Fax: +36 42 508 311
e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.
Tel.: +36 74 529 869
Fax: +36 74 415 688
e-mail: tolna@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.
Tel.: +36 94 314 093
Fax: +36 94 327 852
e-mail: vas@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
Tel.: +36 88 590 472
Fax: +36 88 407 347
e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.
Tel.: +36 92 550 570
Fax: +36 92 550 571
e-mail: zala@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala

2. Az ellenőrzések köre:

- A borászati termékek analitikai és érzékszervi tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum
1. Strukturális elemek		
Lehatárolás	Adminisztratív HEGYIR, VINGIS,	Kataszteri lap: záradék vagy jegyzőkönyv
Szőlőültetvény	Adminisztratív, HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Záradék vagy jegyzőkönyv Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv
Pincetechnológia	Adminisztratív HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekataszteri nyilvántartó lap: Záradék vagy jegyzőkönyv Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv
2. évjáratfüggő elemek		
2.1. Szőlő eredetének igazolása		
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv
Szőlészeti technológia	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	Záradék vagy jegyzőkönyv Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv
Szüret módja	Adminisztratív Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	Záradék vagy jegyzőkönyv Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv
Szőlő származása, mennyisége és minősége	Adminisztratív ellenőrzés	Kiadott szőlőszármazási bizonyítvány
2.2 Bor eredetének igazolása		
Bor eredete, mennyisége és minősége	Adminisztratív ellenőrzés	Első borszármazási bizonyítvány
Tovább-feldolgozásra átadott bor	Adminisztratív ellenőrzés	Borszármazási bizonyítvány
Alkalmazott borászati technológia	Kockázatelemzésen alapuló helyszíni	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv

	ellenőrzés	
3. Forgalomba hozatali eljárás		
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány