

A
FÜRED
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

eredeti változat,

amely a 2023. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati
termékekre alkalmazandó

Tartalomjegyzék

I.	NÉV	2
II.	A BOROKLEÍRÁSA	3
III.	KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK	5
IV.	KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET	7
V.	MAXIMÁLIS HOZAM.....	8
VI.	ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	9
VII.	KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	10
VIII.	TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	13
IX.	ELLENŐRZÉS	15
X.	A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	16

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség

e-mail cím: furedszolohegy@gmail.com

Cím: 8230 Balatonfüred, Kossuth utca 3.

I. NÉV

Füred
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Olaszrizling Hegybor
2. Olaszrizling Dűlős bor
3. Rozé Hegybor
4. Kékfrankos Hegybor
5. Kékfrankos Dűlős bor

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Olaszrizling Hegybor	11,5	5,2-8	11,5-15	1,08	4,0
2.	Olaszrizling Dűlős bor	12	5,2-8	12-15	1,08	4,0
3.	Rozé Hegybor	10,5	5,2-8	10,5-14	1,08	4,0
4.	Kékfrankos Hegybor	12,5	4,8-7	12,0-15	1,08	4,0
5.	Kékfrankos Dűlős bor	12,5	4,8-7	12,0-15	1,08	4,0

Maximális összes kénessav tartalom, a maximális szabad kénessav tartalom és maximális összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint, azzal a megjegyzéssel, hogy kizárólag száraz és félszáraz kategória készíthető

A Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség Választmányának döntése az Agrárminisztérium előzetes engedélyével éves szinten eseti eltérést állapíthat meg a táblázatban foglalt értékekhez képest. Az eltérés mértéke $\pm 20\%$. A döntést minden évben legkésőbb szeptember 15-ig lehet meghozni. Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1. Olaszrizling Hegybor	Szín: a halvány zöldessárgától a szalmasárgáig terjed. Illat: közepestől a kifejezett intenzitásig terjedhet, amiben megjelenhetnek akár a citrus, a zöld alma, a körte és diszkréten illatos jegyek is. Ez kiegészülhet visszafogott édes fűszerekkel, hordós érleléssel is. Ízében: száraz, friss, ropogós savak mellett közepes test jellemzi. Az ízjegyek között felbukkanhatnak az őszibarack, zöld alma, körte, ami akár gyógynövényre emlékeztető jegyekkel is kiegészülhetnek.

2. Olaszrizling Dúlós bor	Szín: a halvány sárgától a szalma sárgáig terjed. Illat: visszafogott, az ásványos jegyek kiegészülhetnek csonthéjasokkal (például őszibarack, mandula). Illatában elsősorban a fajtajelleges, ásványos karakter dominál. Emellett diszkréten megjelenhetnek a zöldalmás, körtés, birsalmás, valamint a hordós érlelésre jellemző illatok is. Ízeben: friss ropogós savak, szikár ásványos, fűszeres jegyek mellett koncentrált, megjelenhetnek érett gyümölcsök, például őszibarack, alma, körte és a már illatból ismert sós, minerális jegyek is. Lecsengése legalább közepesen hosszú.
3. Rozé Hegybor	Szín: Halvány rózsaszíntól, a lazactól egészen a hagymahéj színű. Illat: közepesen intenzívtől a kifejezettig, elsősorban piros bogyós gyümölcsök, málna, eper jelenhet meg az illatban. Íze: könnyű test, és friss, üde, magas savak jellemzik. Az illatból megszokott ízek, piros bogyós gyümölcsök, eper és málna dominálhatnak.
4. Kékfrankos Hegybor	Szín: Közepesen mély bíbortól a rubin színig terjedhet. Illat: közepesen intenzív, piros bogyós gyümölcsök jellemzőek elsősorban az aromatikára, mint az eper, a málna, a szeder többek között, ami kiegészülhet fűszerességgel. Íze: közepes test és közepes, bársonyos tannin jellemzi, ami kiegészül üde savszerkezettel, harmonikus és kerek ízprofil mellett a frissesség dominál a közepes hosszú lecsengéssel.
5. Kékfrankos Dúlós bor	Szín: Közepesen mély bíbortól a rubintól egészen a gránátig terjedhet. Illat: közepesen intenzív elsősorban piros bogyós gyümölcsök, például a meggy, a cseresznye, az eper, ami kiegészülhet egy fűszeres, édes fűszerekre emlékeztető illatjeggyel és akár ásványossággal is. Íze: közepesen telt test, közepesen friss, savak, üdeséget, lendületet kölcsönöznek, ami kiegészül közepes tanninnal, selymes textúrával. Lédús piros bogyós gyümölcsök, eper, cseresznye, áfonya mellett a fahordó adta édes fűszerek is megjelenhet. Ez kiegészülhet akár egy ásványos tónussal is.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Olaszrizling Hegybor	- Furmint aránya legfeljebb 15% lehet - csak egészséges szőlő használható fel - legalább 4 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban - legalább 1 hónap érlelés palackban; - must tisztítása ülepítéssel vagy flotálással - a mustot spontán, vagy kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling bor természetes illat- és zamatjegyét –	- édesítés
2.	Olaszrizling Dúlós bor	- Furmint aránya legfeljebb 15% lehet - csak egészséges szőlő használható fel - legalább 4 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban - legalább 1 hónap érlelés palackban; - must tisztítása ülepítéssel vagy flotálással - a mustot spontán, vagy kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling bor természetes illat- és zamatjegyét –	- must cukortartalmának növelése - édesítés
3.	Rozé Hegybor	Zweigelt aránya legfeljebb 30% lehet	- édesítés
4.	Kékfrankos Hegybor	-	- édesítés
5.	Kékfrankos Dúlós bor	-	- édesítés

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. Művelésmód: Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, fej- és bakművelés
2. Ültetvénysűrűség:
 - a. 2023. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: minimum 3300 tőke/ha, legfeljebb 10%-os tőkehiánnyal
 - b. 2023. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében: min. 4000 tő/ha, legfeljebb 10%-os tőkehiánnyal. Tőtávolság: legalább 0,6 m
3. Dűlős borok esetében a szőlőültetvény tőkékének átlagéletkora, telepítés évétől számolva minimum 5 év kell, hogy legyen.
4. A szőlő minősége (minimális cukortartalma, összes alkoholtartalomban kifejezve)

Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol)
1.Olaszrizling Hegybor r	18,2	11,49
2.Olaszrizling Dűlős bor	19	12,08
3.Rozé Hegybor	16,9	10,52
4.Kékfrankos Hegybor	19	12,08
5.Kékfrankos Dűlős bor	19	12,08

Rugalmasság: A Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség Választmányának döntése az Agrárminisztérium előzetes engedélyével éves szinten eseti eltérést állapíthat meg a minimális cukortartalomra vonatkozó szabályok alól. Az eltérés mértéke legfeljebb $\pm 1^{\circ}\text{MM}$ ($\pm 0,74$ % vol természetes alkoholtartalomban kifejezve). A döntést minden évben legkésőbb szeptember 15-ig lehet meghozni. Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Balatonfüred-Szőlősi hegyközség elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Aszófő, Balatonakali, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Dörgicse, Mencshely, Örvényes, Pécsely, Vászoly települések szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályba tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Olaszrizling Hegybor	63 (hl/ha) seprős újbor, vagy 9 (t/ha) szőlőtermés (de tőkéenként legfeljebb 2 kg)
2.	Olaszrizling Dűlős bor	39 (hl/ha)seprős újbor, vagy (6 t/ha)szőlőtermés (de tőkéenként legfeljebb 1,5 kg)
3.	Rozé Hegybor	63 (hl/ha) seprős újbor, vagy 9 (t/ha) szőlőtermés (de tőkéenként legfeljebb 2 kg)
4.	Kékfrankos Hegybor	63 (hl/ha) seprős újbor, vagy 9 (t/ha) szőlőtermés (de tőkéenként legfeljebb 2 kg)
5.	Kékfrankos Dűlős bor	39 (hl/ha)seprős újbor, vagy (6 t/ha)szőlőtermés (de tőkéenként legfeljebb 1,5 kg)

A Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség Választmányának döntése az Agrárminisztérium előzetes engedélyével éves szinten eseti eltérést állapíthat meg a maximális hozamra vonatkozó szabályok alól. Az eltérés mértéke $\pm 20\%$ (kg/tőkében kifejezve). A döntést minden évben legkésőbb szeptember 15-ig lehet meghozni. Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1.	Olaszrizling Hegybor	Olasz rizling, Furmint
2.	Olaszrizling Dűlős bor	Olasz rizling, Furmint
3.	Rozé Hegybor	Kékfrankos, Zweigelt
4.	Kékfrankos Hegybor	Kékfrankos
5.	Kékfrankos Dűlős bor	Kékfrankos

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A „Füred” megnevezés és eredetmegjelölés a mai Balatonfüred településhez kapcsolódik, a név megemlítése 1211-re vezethető vissza.

a) Természeti tényezők:

A termőterületet a Balaton tó északi partjának keleti medencéjében elnyúló partszakasz első hegyvonulatai mentén található Balatonfüred, Aszófő, Örvényes, Balatonudvari, Balatonakali, valamint a második hegyvonulat mentén található Balatonszőlős, Pécsely, Vászoly, Dörgicse, Mencshely környéki szőlőterületek alkotják.

A szőlőtermesztés szempontjából fontos területeket lankás hegyláb felszín és mérsékelt meredek hegység-peremi formák alkotják.

A szőlőtermő dűlők alapkőzeteinek rétegsorát az ún. közphegységi-típusú felső perm és alsó-triász kőzetek alkotják, negyedidőszaki törmelék takaróval. A körzet talajtípusai változékonyak, de leggyakrabban, dolomit, mészkő, és agyagbemosódásos erdőtalajok, fordulnak elő a területen. A vidék jellegzetes talajtani képződménye a vörös erdőtalaj, mely a magas vas-oxidtartalmú permi homokkő mállására vezethető vissza. A borvidéken magas Ca, Mg és K tartalom jellemző.

Klimáját északról a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő, délről pedig a Balaton határozza meg. A terület szőlőhegyei hatalmas erdőrengeteg környezetébe ágyazottak. Ezért a nyári napok Balaton tó felől feláramló páras melegét estétől – a Bakony irányából a Balaton felé lengedező éjszakai szellő hatására – hűvös erdei levegő váltja fel a szőlősorok között.

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

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

b) Emberi tényezők

A szőlőművelés és a borkultúra több mint 2200 éve fontos helyet foglal el a terület életében. 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 természetnek évezredek óta csak szőlőt.

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

Az elmúlt években szőlőtermelők a helyi jelentőségű fehér fajtákra, elsősorban az Olasz rizlingre alapozták a terület új arculatának kialakítását, melyek kiegészülnek a rozé- és vörösbor készítés alapját jelentő kékszőlőfajtákkal, így például a Kékfrankossal. A szőlőültetvények felújítása során fokozatosan hagynak fel a mennyiségi szemléletét tükröző magas művelésmódokkal és térnek át a helyi hagyományokat és a modern szőlőtermesztési ismereteket ötvöző alacsony- és középmagas művelésmódokra. Az engedélyezett maximális termés hozamokat is a minőségi bortermelés igényei szerint alakították át, a törvényi határértéknél jelentősen szigorúbb módon.

A régió életében meghatározó Balatonfüred város 1987-től a Szőlő és Bor Nemzetközi Városa rangot használhatja. A vidék borai az elmúlt években számtalan regionális, országos és nemzetközi versenyeken szerepelnek kiemelkedően. Az itt készülő borok hírnevének és minőségének egyik legfontosabb elismerését jelenti, hogy mind 2000-ben, mind pedig 2022-ben egy balatonfüredi termelő nyerte el az év „Év Bortermelője” kitüntetést.

2. A borok leírása

A füredi borok általában közepes illat intenzitásúak. Ízérzetük száraz, friss, ropogós savak vezeték a szerkezetet. Fehérborokban a citrusosság mellett érett gyümölcsökkel egészül ki az ízérzet. Vörösborokban közepesen telt test és bársonyos tannin párosul a frissességgel és lédús gyümölcsösséggel. A borokban gyakran előfordul akár az ásványos, fűszeres tónus is.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A vegetációs időszakban lehulló csapadéknak, valamint a Balatonfüred-Csopaki termőtalaj víztartó képességének köszönhetően a meleg nyári napokon is megfelelő a szőlőnövény 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 sav struktúra és a minerális ízjegyek hangsúlyos megjelenése a talaj magas ásványtartalmára vezethető vissza.

A helyi termelők körében népszerű Olasz rizling nagy mennyiségben halmoz fel Mg-ot és Ca-ot a borokban, a Kékfrankos pedig képes hosszan érlelhető nagy borok alapanyagául szolgálni.

A lehatárolt termőterület Balatonhoz közelebb eső hegyvonulatai a sekély mélységű tó vízfelszínén visszatükröződő napsugarak tavasszal a hegyoldalak egyenletes felmelegedését okozzák, és a szőlőnek a rügyfakadás folyamán állandó körülményeket biztosít. A korai utolsó tavaszi fagy napnak köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége a régióban, így minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület

alakul ki, tehát a szőlő beérése optimális. A második hegyvonulat hűvösebb klímájú körzetein termelt borok fejlődése lassabb, azonban az itt készített borokra is jellemző az elegáns savszerkezet és gyümölcsösség.

A szőlőtermesztés szempontjából kiemelt szerepe van a már említett dűlők melletti 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. Ennek köszönhetően a borok beltartalmi értéke is magasabb lesz.

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 természeti adottság is hozzájárul ahhoz, hogy a borok beltartalmi értéke magas, továbbá elősegíti a kékszőlő fenolos beérését, aminek köszönhetően a vörösborok tanninjai is selymesek lesznek. A hűsítő bakonyi szelek a savtartalom megőrzésében is kulcsszerepet játszanak.

Az évszázadok alatt kiválasztott domboldalakon, amelyeken ma szőlőt termesztenek, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfürtökön apára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető. Így a teljes érettség mellett is megmaradhatnak a friss illat- és ízanyagok a borban, továbbá a botritiszes ízvilág sem jellemző.

E természeti és emberi faktorok összessége ötvöződik az itt élő termelők több évszázados, apáról- fiúra szálló tapasztalatával. A hagyományok tisztelete mellett az új generáció felismerte, hogy a „Füred” OEM termőterületein termelt szőlőből nemcsak a régió turisztikai jelentőségének köszönhető friss, könnyű illatos borok készíthetők el, hanem tudatos munkával a kiemelkedő minőségű és hosszan eltartható fehér és vörösborok is.

„Balatonfüred-Csopak” és „Füred” oltalom alatt álló eredetmegjelölések közötti különbség: A „Füred” körülhatárolt területe a Balatonfüred-Csopak OEM területén belül található kisebb földrajzi terület, ahol a Balatonfüred-Csopak OEM-hez képest sokkal szigorúbb követelmények szerint kell előállítani a bort. „Füred” OEM fehér borok esetén kizárólag Olasz rizling, Furmint fajaiból, míg a vörös borok esetén Kékfrankos, a rozé borok esetén pedig Kékfrankos és Zweigelt fajaiból készülhet a bor. A „Füred” OEM esetén kevesebb művelési mód engedélyezett, a szigorúbb előírások vonatkoznak a hozamszabályozásra, illetve a szőlő szüretkori cukortartalma magasabb, mint „Balatonfüred-Csopak” OEM esetén. „Füred” olaszrizling hegybor és dűlősbort esetén kötelező érlelni a bort mind tartályban vagy hordóban, illetve átfejtés követően a palackban is. A fentiek miatt szigorúbb analitikai követelmények vonatkoznak a „Füred” OEM-re, illetve az engedélyezett borászati eljárásokra, mint a „Balatonfüred-Csopak” esetén. A végeredmény pedig a teljesen eltérő érzékszervi jellemzőkben nyilvánul meg.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) Hegybor esetén: A Füred kifejezés a elő és hátoldali oldali címkén elkülönítetten és hangsúlyosan jelenik meg. A településnév, mint kisebb területi egység, a Füred(Füredi) betűméreténél kisebb betűmérettel Hegybor esetén feltüntethető.
- b) Dűlős bor esetében: A dűlő név az elő és hátoldali oldali címkén elkülönítetten és hangsúlyosan jelenik meg. A településnév, mint nagyobb területi egység a "Dűlő név" betűméreténél kisebb betűmérettel feltüntethető.
- c) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű” kifejezés.
- d) A címkén a „Balaton borrégió” megnevezés feltüntethető
- e) „rozé” kifejezés helyettesíthető a „rosé” kifejezéssel

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

- a) Hegyborok esetén
 - (i) eredet azonosság 100%
 - (ii) feltüntethető földrajzi egységek: Aszófő, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvari, Örvényes, Pécsely, Vászoly, Balatonakali, Dörgicse, Mencshely
- b) Dűlős borok esetén
 - (i) eredetazonosság: 100%
 - (ii) feltüntethető földrajzi egységek
 - Aszófő: Öreg-hegy, Vörös-mál
 - Balatonakali: Fénye-hegy, Hegytető, Kis-telek, Les-hegy, Magyal, Pántlika, Somogyi-völgy, Szili-dűlő
 - Balatonfüred: Baricska dűlő (Lapos-telek aldűlő, Balázs-hegy aldűlő, Berekszél aldűlő) Bocsár dűlő (Farkó-kő aldűlő), Meleg-hegy dűlő (Kéki aldűlő), Péter-hegy dűlő, Vörösmál dűlő
 - Balatonszőlős: Öreghegy, Gella, Sós-kút, Dobogó, Penke dűlő (Nyerges aldűlő), Száka
 - Balatonudvari: Erdő alja, Les-hegy, Templom feletti, Öreg-hegy
 - Örvényes: Hosszú-föld, Öreg-hegy, Szilvás-kúti, Szőlőföld
 - Pécsely: Király-oldal, Kispécselyi, Nyáló-hegy (Meggy-hegy aldűlő, Vekenye aldűlő), Zádor-hegy (Bordoma aldűlő, Derékhegy aldűlő)
 - Vászoly: Öreg-hegy, Szentgyházi
 - Dörgicse: Szent Balázs-hegy (Agyaglik aldűlő, Balázs alja aldűlő, Margya aldűlő), Apácska, Becce, Erdei, Hosszú-dűlő, Kútfoi- dűlő, Les-hegy, Mocsár, Sajtó- telek, Sárkút
 - Mencshely: Csemfa, Halom-hegy

3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

Csak üvegből készült, Hegybor és Dűlős Olasz rizling és Kékfrankos bor esetén „burgundi” formájú, színezett (nem átlátszó), Hegybor rozé esetén pedig „burgundi” szintelen palackba

töltve hozható forgalomba.

4. A forgalombahozatal legkorábbi dátuma: a Kékfrankos hegybor és a Kékfrankos dűlős bor leghamarabb a szüretet követő év július 1-jén hozható forgalomba.

5. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság

6. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

Nyilvántartások: szüreti bejegyzések, első és végső származási bizonyítványok, helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok, bortermelői regiszterek

7. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül

A szőlő feldolgozása, a must erjesztése és a bor érlelése, kizárólag a lehatárolt termőterület településein, továbbá Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csopak, Felsőörs, Lovas, Monoszló, Óbudavár, Paloznak, Tihany, Szentantalfa, Szentbékáll, Szentjakabfa, Tagyon és Zánka településeken történhet.

Olaszrizling hegybor és dűlősbor esetén kötelező palackban érlelni a bort, kizárólag ezen borok esetén a palackozást a földrajzi területen kell végezni, hogy a bor végső sajátos tulajdonságait elnyerje

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: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvény sűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	- Adminisztratív ellenőrzés: - HEGYÍR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
Pincetechnológia	- Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
Szüret	- Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés - Adminisztratív ellenőrzés	- Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv - Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	- Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés - Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	- Kiadott származási bizonyítvány - Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szőlőszármazási bizonyítvány	Hegybíró
II/2 Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése	Kiadott származási bizonyítvány	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	- Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	- Kiadott származási bizonyítvány; - Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
Bor származását igazoló dokumentum		Első borszármazási bizonyítvány	Hegybíró
III. Forgalomba hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés	Kiadott származási bizonyítvány	Hegybíró

Alkalmazott borászati eljárások	• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
Bor származását igazoló dokumentum		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	• Csupaki Hegyközség szabályzata szerinti mintavétel	• Mintavételi jegyzőkönyv	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi bírálat és minősítés	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság
Minőség-tanúsító védjegy	• Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély, borszármazási bizonyítvány; • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	• Kockázatelemzés • Próbavásárlás	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv • Analitikai minősítés jegyzőkönyv	Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség