

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

A FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

7. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	Az Országos Főállatorvos 6/2017. számú határozata -----	196
	Közlemény a szeszes italok földrajzi árujelzőinek nemzeti oltalmára irányuló eljárásban benyújtott kérelem megjelentetéséről -----	198
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-701 számú irányelve a gyűlölcshor alapú alkoholos italokról -----	205
	A Dunántúl OFJ termékleírás módosítási kérelme-----	213
	Az Etyek-Buda OEM termékleírás módosítási kérelme-----	236
	A Kunság OEM termékleírás módosítási kérelme-----	273
	A Sopron OEM termékleírás módosítási kérelme -----	299
	A Tihany OEM termékleírás módosítási kérelme -----	324
	A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye a 2017. évi őszi vetésekhez -----	343

Közlemények

Az Országos Főállatorvos 6/2017. számú határozata

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (a továbbiakban: Éltv.) 42. § (4) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján valamennyi első magyarországi tárolási helyet üzemeltető élelmiszervállalkozóra kiterjedő hatállyal meghoztam az alábbi

HATÁROZATOT.

A Brazil Szövetségi Köztársaságban előállított, Magyarország területén forgalomba hozott baromfi termékek vonatkozásában adatszolgáltatási kötelezettséget rendelék el. Az adatszolgáltatás keretében az első magyarországi tárolási helyet üzemeltető élelmiszer-vállalkozónak a Brazil Szövetségi Köztársaság területén előállított, harmadik országból vagy az Európai Unió bármely tagállamából Magyarország területére behozott brazil eredetű baromfi termékek várható érkezése előtt 2 munkanappal be kell jelentenie az élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatalnak:

- a) a jelentést tevő élelmiszer vállalkozás nevét, székhelyét,**
- b) az első magyarországi tárolási hely telephelyét, címét,**
- c) az élelmiszer pontos megnevezését,**
- d) a beérkező szállítmány mennyiségét,**
- e) a jelentési időszak szerinti beszerzési árat,**
- f) a származás helyét, az előállító létesítmény azonosító jelét.**

Az adatszolgáltatás elrendelése visszavonásig marad érvényben.

A határozatot a Földművelésügyi Minisztérium hivatalos lapjában, honlapján, valamint a nemzeti hírügynökségen keresztül kell közzétenni.

A határozat rendelkezései azonnal végrehajtandóak.

E határozatot a Földművelésügyi Minisztérium hivatalos lapjában, honlapján, valamint a nemzeti hírügynökségen keresztül kell közzétenni. A határozat közzététele az első közzététel időpontja minősül.

Amennyiben valamely első magyarországi tárolási helyet üzemeltető élelmiszervállalkozó a fentiekben előírt kötelezettségének nem, vagy nem megfelelően tesz eleget, úgy az arra hatáskörrel és illetékességgel rendelkező élelmiszerlánc-felügyeleti szerv bírságot szab ki, vagy egyéb intézkedést foganatosít.

E határozattal szemben közigazgatási eljárásban további jogorvoslatnak helye nincs, az a közléssel jogerős, azonban a határozat közzétételétől számított harminc napon belül – jogszabálysértésre hivatkozással – a határozat bírósági felülvizsgálata kérhető. A Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságnak (1027 Budapest, Tölgyfa utca 1-3.) címzett keresetlevelet a Földművelésügyi Minisztériumhoz (1055 Budapest, Kossuth tér 11.) kell benyújtani, vagy annak címére ajánlott küldeményként postára adni. A közigazgatási határozat bírósági felülvizsgálatának illetéke 30.000 Ft, a feleket a perben tárgyi illeték-feljegyzési jog illeti meg. A keresetlevélnek a határozat végrehajtására nincs halasztó hatálya, azonban a keresetlevélben a végrehajtás felfüggesztése kérhető. A keresetet a bíróság – tárgyalás tartására irányuló kérelem hiányában – tárgyaláson kívül bírálja el.

INDOKOLÁS

A Brazil Szövetségi Köztársaság területén előállított, harmadik országból vagy az Európai Unió bármely tagállamából Magyarország területére behozott brazil eredetű baromfi termék tételek vonatkozásában a hatósági ellenőrzések megszervezése érdekében a rendelkező részben foglaltak szerint határoztam.

Az Éltv. 42. § (4) bekezdésében foglaltak szerint az országos főállatorvos rendkívüli élelmiszerlánc-eseményre vonatkozóan adatszolgáltatásra kötelező határozatot hozhat, amely határozatot a minisztérium hivatalos lapjában, honlapján, valamint a nemzeti hírügynökségen keresztül kell közzétenni. A határozat közzétele időpontjának az első közzététel időpontja minősül.

Az élelmiszer-előállítással és forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomonkövethetőségről szóló 3/2010. (VII. 5.) VM rendelet (a továbbiakban: 3/2010. (VII. 5.) VM rendelet) 4. § (3) bekezdésének d) pontjában foglaltak szerint az országos főállatorvos által hozott határozatban rögzített és hivatalos úton közzétett élelmiszerek esetében az első magyarországi tárolási helyet üzemeltető élelmiszer-vállalkozót adatszolgáltatási kötelezettség terheli.

A 3/2010. (VII. 5.) VM rendelet 4. § (3) bekezdésének a) pontjában foglaltak értelmében, az első magyarországi tárolási helyet üzemeltető élelmiszer-vállalkozónak a hatósági ellenőrzések megszervezése érdekében a tételek várható érkezése előtt 2 munkanappal be kell jelentenie az élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatalnak:

- aa) a jelentést tevő élelmiszer vállalkozás nevét, székhelyét,
- ab) az első magyarországi tárolási hely telephelyét,
- ac) az élelmiszer megnevezését,
- ad) a beérkező szállítmány mennyiségét,
- ae) a jelentési időszak szerinti beszerzési árat,
- af) a származás helyét, állati eredetű élelmiszer előállító létesítmény azonosító jelét.

Az Éltv. 39. § (4) bekezdés *b)* pontja értelmében az élelmiszerlánc felügyelete során a 42. § (4) bekezdésében leírt eljárásban hozott döntés ellen közigazgatási eljárás keretében fellebbezésnek helye nincs.

A bírósági felülvizsgálat lehetősége, feltételei a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. törvény (a továbbiakban: Ket.) 100. § (2) bekezdésén, 109. § (1) bekezdésén, az illeték mértéke és az illeték-feljegyzési jog az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény 43. § (3) bekezdésén és 62. § (1) bekezdésének *h)* pontján alapul.

Határozatomat a fent hivatkozott jogszabályhely, valamint a Ket. 71. § (1) bekezdése és 72. § (1) bekezdése alapján hoztam meg.

Hatáskörömet az Éltv. 52. § (3) bekezdése és 42. § (4) bekezdése *e)* pontja határozza meg.

Budapest, 2017. június 23.

Dr. Bognár Lajos s. k.
országos főállatorvos

Közlemény a szeszes italok földrajzi árujelzőinek nemzeti oltalmára irányuló eljárásban benyújtott kérelem megjelentetéséről

A Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálya a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 10. § (5) bekezdése alapján megjelenteti a Vasi vadkörte pálinka termékleírását.

A jogos gazdasági érdeküket igazoló és Magyarország területén székhellyel vagy lakóhellyel rendelkező természetes vagy jogi személyek a kérelemben foglaltakkal kapcsolatos kifogásaikat a közzétételtől számított két hónapon belül írásban nyújthatják be a Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztályára (1860 Budapest).

Műszaki dokumentáció (Termékleírás)

A) A szeszes ital földrajzi megjelölést is tartalmazó elnevezése és kategóriája:

Elnevezés: Vasi vadkörte pálinka

Szeszesital-kategória: Gyümölcspárlat (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. kategóriája)

B) A szeszes ital leírása, beleértve a termék főbb fizikai, kémiai, és érzékszervi jellemzőit:

A Vasi vadkörte pálinkát a C) pontban meghatározott helységek és közigazgatási határuk területén termelt, körte gyümölcsből készítik, cefrészését, párlását, érlelését és palackozását is ebben a térségben végzik. A Vasi vadkörte pálinkát legalább 75%-ban vadkörte, 25%-ban őshonos és államilag elismert körte fajták (Bosc kobak, Conference, Clapp kedveltje, Hardenpont téli vajkörte, Tüskés körte, Sózó körte) alkotják.

Érzékszervi tulajdonságok:

Tükrösen tiszta, szintelen, esetenként az érleléstől enyhén sárgás színű, a felhasznált gyümölcs jellemző ízét és illatát a pihentetés során megőrzi. A pálinka illatában jellegzetesen enyhén fanyar, citrusos, körtére jellemző. Ízében vadkörtére jellemző fanyar, hosszan tartó markáns körte íz.

Kémiai és fizikai tulajdonságok:

A termék kémiai és fizikai tulajdonságai megfelelnek a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. számú kategóriája szerinti előírásoknak.

Alkoholtartalom: legalább 37,5 %V/V

Metanol tartalom: max. 1200 g/hl absz.alk.

Illóanyag tartalom: min. 200g/hl absz.alk.

C) Az érintett földrajzi terület meghatározása:

A Vasi vadkörte pálinka alapanyagául szolgáló vadkörte, őshonos és elismert körtefajták kizárólag Vas és Zala megye településeiről származhatnak. A gyümölcsöket Vas megye területén elhelyezkedő kereskedelmi pálinkafőzdében szabad cefrézni, erjeszteni, lepárolni, pihentetni és palackozni.

A földrajzi területről való származás igazolására és a termék nyomon követésére az alábbi dokumentumok szolgálnak:

- a) Felvásárlási jegy vagy számla
- b) Gyűjtött vadkörte esetén gyűjtési engedély és a terület helyrajzi száma
- c) Adóraktári termelési napló
- d) Termékmérleg nyilvántartás

D) A pálinka előállítási módja, illetve a hagyományos helyi módszerek ismertetése:

A pálinkakészítésnek főbb szakaszai:

1. Gyümölcskiválasztás és - átvétel
2. Cefrekészítés és erjesztés
3. Lepárlás
4. A pálinka pihentetése, tárolása
5. A pálinka kezelése, esetleges házasítás, összeállítás, kiszerelés, palackozás

A gyümölcs kiválasztása, átvétele

Fajtáját tekintve, az átvett körte mennyiség minimum 75 %-a vadkörte, a fennmaradt 25%-a korábban felsorolt őshonos és elismert körte fajták. A pálinka alapja a megfelelő érettségű, azaz legalább 14 ref. % szárazanyag-tartalmú, és jó vagy kitűnő minőségű gyümölcs. A gyümölcs mennyiségi átvétele mérlegelésen alapszik. Az átvétel során a minősítés mintavétel alapján történik. Érzékszervi minősítés (érettségi fok érettől-túlérértig, egészséges, tiszta, idegen anyagtól- föld, levél, gally, kő, fém, egyéb- mentes, valamint penész, és rothadástól mentes, stb.) és szárazanyag-tartalom vizsgálat alapján történik meg a minőségi ellenőrzés és átvétel (cukortartalom, pH mérés). A gyümölcsnek rendelkeznie kell továbbá a származási dokumentumaival. Követelmény, hogy a beszállító nyilatkozzon a gyümölcs eredetéről, és az ételmezés-egészségügyi várakozási idő betartásáról.

Cefrekészítés

A cefrekészítést megelőzően az esetleges idegen anyagokat (gally, levél) ki kell válogatni, a gyümölcsöt meg kell mosni. Az aprítás kalapácsos darálóval történik. A cefrét cefreszivattyúval az erjesztő tartályokba szivattyúzzák. Az irányított erjesztésnél fontos a hőmérséklet pontos beállítása (16-23 °C), valamint a pH érték optimalizálása (2,8-3,2 között), mivel így az élesztő beoltásával a legkedvezőbb eredménnyel lehet a körte cefrét minden hibától mentesen kierjeszteni. A cefrezés során felhasználható segédanyagok: préselt vagy szárított élesztő, élelmiszer-egészségügyi szempontból engedélyezett savak a pH beállításához, tápsó az élesztő számára, enzimek az aroma anyagok és cukrok feltárásához és a pektin bontásához, habzágátló.

Erjesztés

A cefréhez adagolt élesztő alkalmazása biztosítja az erjedés gyors beindítását, az egyenletes erjedés lefutását és a gyümölcscukor maradék nélküli kierjedését, valamint az optimális aroma- és alkoholkihozatalt, a hőmérséklet ellenőrzése és állandó értéken (16-23 °C) tartása mellett. Az erjedés hőmérsékletét úgy kell megválasztani, hogy az elsődleges íz anyagok ne károsodjanak, illetve a másodlagos íz anyagok megfelelő minőségben képződjenek. A keletkező szén-dioxid védi a cefrét az oxidáció káros hatásaitól és a káros mikroorganizmusoktól, ezért elő kell segíteni a cefre felületén a szén-dioxid párna kialakulását. Az erjesztő tartályokon a vízzár megakadályozza a cefre oxidációját. Az erjedés időtartama a körte beltartalmi értékeitől függően optimálisan 10 nap.

A kierjedt cefrét minél hamarabb le kell párolni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit biztosítani kell (minél hidegebben 0-10 °C között, vízzár alkalmazása, tartályok telizése). Az erjesztési folyamatokat és a tárolást élelmiszeripari minősítéssel rendelkező tartályokban végzik, az optimális hőmérséklet beállítását automata szabályozza.

Lepárlás

A Vasi vadkörte pálinka egylépcsős oszlopos lepárló rendszeren és hagyományos kisüsti főzőrendszeren készülhet. A berendezés teljesen zárt rendszerben működik, vörösrézből és rozsdamentes saválló anyagokból készüljön. Lényeges kívánalom a finomítás során az elő-, és közép-, és utó párlat megfelelő szétválasztása, amivel biztosítható, hogy a káros íz, és illatanyagok ne kerüljenek a késztermékbe. A lepárolt termék alkoholtartalma 55-85% V/V. Lepárlás során habzástgátló anyag használata megengedett.

A pálinka pihentetése, tárolása

A finomítást követően rozsdamentes acéltartályokban kell pihentetni, tárolni tömény állapotban a pálinkát.

A pálinka összeállítása, kezelése, házasítása

A pálinkát -5, -3 °C-ra kell hűteni, majd lapszűrőn keresztül történő szűréssel az egyéb szennyeződések eltávolíthatók. Szűrés után a tárolás addig tart, míg 18-20 °C-ra melegszik a pálinka. A pálinkát házasítani csak úgy szabad, hogy a beszállított alapanyag cefrecukor tartalma min. 75 %-a vadkörte, a többi 25 % a korábban említett fajtákból származhat.

A pálinka alkoholtartalmát a fogyasztási szeszfokra a palackozott árura vonatkozó előírás türését figyelembe véve ($\pm 0,3$ % V/ V), ivóvíz minőségű vízzel a palackozás előtt kell beállítani.

Palackozás

A palackozás kizárólag Vas megye területén működő kereskedelmi pálinkafőzdében történhet, annak érdekében, hogy az eredetvédett termék nyomon követhetősége, a bejegyzett földrajzi árujelző védelme teljes mértékben megvalósuljon. A megfelelő alkoholtartalomra beállított pálinkát tisztára mosott palackba kell tölteni, élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő dugóval zárható. A palack anyaga üveg vagy kerámia lehet.

A megengedett csomagolási egység maximum 0,5 liter. A lezárt termék díszdobozba is helyezhető.

E) A földrajzi környezettel vagy a földrajzi származással való kapcsolatot alátámasztó részletek:

A vadkörte- vagy népies nevén vackor - Vas és Zala megyében őshonos körte faj. Elsősorban természetes erdők területén található. Gyakori lehet továbbá félkultúr környezetben, művelt és felhagyott szőlőkben, gyümölcsösökben, mezsgyéken, legelőkön. Kedveli a meszes, barna-, csernozjom típusú kötöttebb talajokat, főleg a déli fekvésűeket, miután a meleg, száraz, napfényes termőhelyeket igényli.

Hazai vadkörte fajok és alfajok: Magyar vadkörte (*Pyrus magyarica* Terpó), gyapjas vadkörte (*Pyrus nivalis* Jacq. ssp. *orientalis* Terpó) nálunk a leggyakoribb a közönséges vadkörte *Pyrus pyraeaster* ssp. *pyraeaster*.

A vadkörtefák termését már a honfoglaló magyarok is gyűjtötték. Mivel a vadkörte a Kárpát-medencében őshonos, és idős kort megél, igen gyakran hagyásfák formájában is találkozhatunk velük. Főként gyümölcséért hagyták meg őket. A középkorban ártéri gazdálkodás során természetették őket tovább oly módon, hogy az erdőt járók a legízletesebb gyümölcsű fákról szedett oltóággal oltották be a többi gyümölcsfát. A török megszállás idején több új körtefaj is eljutott hozzánk, ezek adják a későbbi változatok sokféleségét. A vadon termő körtefajok keresztezésével jöttek létre a természetett fajták. Lippai János a Posoni érsekkert 1664-es leírásában már négy korai fajtáról számolt be („Muskotály”-, „Hosszúszerű”-, „Árpával érő” és a „Pünkösdi”- körte). A kárpát-medencei ’Árpás körte’, ’Búzás körte’, Zabbal érő körte’ tájfajták nevüket onnan kapták, hogy a gyümölcs és a gabona érési ideje egybeesett. A nyári körték legnevezetesebbje a „Kármán”-körte volt, mai legismertebb nevén Kálmán körte, amelyet a Felföldön „Császár”-körtvélynek is neveztek.

Az erdőkben, cserjésekben gyűjtött vadgyümölcsökből a parasztek sűrűn készítettek borokat, pálinkákat: a hajdani nyugati határörvidéken (Őrség, Szegek, Hetés) jellemzően vadalmapálinkát, vadkörtepálinkát, szederpálinkát.

A Dunántúlon főzött pálinkák sorrendje: szilvapálinka, egyéb gyümölcs, vadgyümölcs (vadalma, vadkörte), szőlőtörköly, szőlőseprő.

A községi szeszfőzdék létrehozásáig, 1920-ig szabad volt a főzés Magyarországon. Ennek a régi paraszti kisüstős korszaknak sok emléke él.

Népi építészeti emlékként a településszerkezetben a portától elkülönülő – pálinkafőző kunyhó. A korszak nevezetes népi építészet kutatói elsősorban Nyugat-Magyarországról származóként mutatták be a *pálinkafőző kunyhót*. Néprajzi anyagokban név szerint többször is említésre kerül a vasvári járásban található Csehimindszent pálinkafőző hagyománya:

A Vas megyei Csehimindszinten a kunyhók a Szabóhegyen hegyközségi tulajdonban voltak. A telekkönyvben máig így szerepel: *Pálinkafőzőrész*. 1943-ban még látták a romjaikat.

A csehimindszenti főzde helyén is volt már az 1800-as években pálinkafőző ház. A bővítés és a mai forma kialakítása 1921-ben történt. A vasvári Rákosdiaké volt a főzde, 1950-től az ÁFÉSZ üzemeltette.

A szeszfőzde területi elhelyezkedése változó. Vannak kevésbé ellátott vidékek, másutt minden falnak megvan a saját főzdeje. Az emberek általában előnyben részesítették a saját főzdet. Itt ismerték a viszonyokat, kisebb gond volt a szállítás. Ennek ellenére vannak messze földön elhíresült, nagy vonzáskörzetű főzdek. Leginkább környéki vonzásról beszélhetünk.

A magyar pálinkakultúrában Vas megye nem csak a hagyományos néprajzi leírásokkal dicsekedhet, hanem a jelenkori "pálinkareneszánsz" egyik eseménye is Vas megyéhez, Horvátzsidányhoz kapcsolódik. Az ottani "szentek parkjában" felállították a pálinkások védőszentjének, Szent Miklósnak a szobrát.

F) Az uniós és/vagy a nemzeti és/vagy a regionális rendelkezések által meghatározott követelmények:

- 1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról
- 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról
- 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról
- 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról

- A szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2008. január 15-i 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet
- A Bizottság 716/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. július 25.) a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazási szabályainak megállapításáról

G) A kérelmező neve és levelezési címe:

Név: Birkás Pálinka Kft

Levelezési cím: 9821 Győrvar 435 hrsz.

H) A földrajzi árujelző kiegészítése és/vagy a címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „oltalom alatt álló földrajzi árujelző” (elkülönítve a megnevezéstől).
- az elő címkén és hát címkén kötelező feltüntetni a Vasi vadkörte pálinka elnevezést

A 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet 10. § (1) bekezdése szerinti fejezetek

1. A földrajzi területről való származás igazolása

A földrajzi területről való származás igazolására szolgáló dokumentumok:

A gyümölcs származásának igazolása östermelők esetében felvásárlási jeggyel, számlával történik az östermelői igazolvány számának feltüntetésével. Minden esetben az átvételénél szükséges a gyümölcs származását igazoló nyilatkozat.

A pálinka előállításának nyomon követésére a hatályos jövedéki szabályozás szerinti, az előállítást igazoló dokumentumok szolgálnak.

2. Ellenőrző hatóságok illetve terméktanúsító szervek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el. Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászat és Alkoholos Italok Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1346-09-30

Fax.: +36 1212 49 78

e-mail.: bor@nebih.gov.hu

Web: portal.nebih.gov.hu

Szombathelyi Járási Hivatal Agrárügyi és Környezetvédelmi Főosztály

9700 Szombathely, Zanati u. 3.

Tel.: +36 94 513 830

Fax.: +36 94 513 849

e-mail.: lorencz.andras@vas.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu>

3. A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

A teljes gyártási folyamatnak olyan minőségellenőrzési rendszer mellett kell működnie, amelyben biztosított az azonosítás és nyomon követés, valamint a végellenőrzés és a termékbiztonság. Megfelelően dokumentálni kell a termék útját a gyümölcs átvételétől a gyártáson keresztül a végtermékig. Az átvételnél ellenőrizni kell az alapanyag meghatározott földrajzi területről való származását igazoló iratokat.

Ellenőrzési pontok:

1. Alapanyag átvétele:

Alapanyag minősítése:

- érettségi állapot: érett-túlérett
- egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött)
- tisztaság: idegen anyagtól mentes, a növényvédőszer-tartalma megfelel az előírásnak
- szárazanyag tartalma legalább 14 ref. %
- a termőhely fajta azonosság igazolása kizárólag a meghatározott területről származó a B) pontban feltüntetett fajták felhasználása

2. Cefre ellenőrzése:

- pH 2,8-3,2

3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- optimális hőmérséklet (16- 23 °C).

4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (5-10 % V/V)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter)

5. A palackozásra, kitérítésre kerülő pálinka ellenőrzése:

A palackozásra, kitérítésre kerülő pálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik:

a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság,): tükrösen tiszta, érleléstől enyhén sárgás színű, vadkörtének megfelelő ízű és illatú.

b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	legalább 37,5% V/V% V/V
Metanol-tartalom	legfeljebb 1200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Hidrogéncianid-tartalom	legfeljebb 5 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	legalább 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Réztartalom	legfeljebb 9 mg/l késztermék

Késztermék ellenőrzése

A palackozott terméket tételesen kell ellenőrizni:

- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, érleléstől enyhén sárgás színű, vadkörtének megfelelő ízű és illatú;
- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyzés előírásoknak megfelelő
- térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.

4. A termékleírás kötelező mellékleteként a meghatározott földrajzi területet bemutató egy vagy több – A4-es formátumú térkép és a földrajzi területtel való kapcsolatot alátámasztó irodalmi adatok, történelmi dokumentumok

Lelőhely Kőszegi-hegység és Kőszeg-hegyalja

Lit.:

- „Bozsok” (BÁLINT – BÖLÖNI – KIRÁLY in KIRÁLY, 1996: 4 helyen Rohonc irányában; BÁLINT, 1996)
„Cák” (BÁLINT, 1996)
„Cák: Cáki-patak völgye” (BÁLINT – BÖLÖNI – KIRÁLY in KIRÁLY, 1996; BÁLINT, 1996)
„Horvátzsidány” (BÁLINT, 1996)
„Kőszegdorozsló: Pogányok” (TERPÓ, 1960; BÁLINT – BÖLÖNI – KIRÁLY in KIRÁLY, 1996; BÁLINT, 1996)
„Kőszeg: Meszes-völgy” (TERPÓ, 1960; BÁLINT – BÖLÖNI – KIRÁLY in KIRÁLY, 1996; BÁLINT, 1996)
„Kőszeg: Király-völgy” (TERPÓ, 1960; BÁLINT – BÖLÖNI – KIRÁLY in KIRÁLY, 1996: 3 helyen; BÁLINT, 1996)
„Kőszeg: Kálvária” (TERPÓ, 1960; BÁLINT, 1996)
„Kőszeg: Szabó-hegy” (TERPÓ, 1960; BÁLINT, 1996)
„Kőszeg: Pintértető” (BÁLINT, 1996)
„Kőszeg: Róti-völgy” (BÁLINT – BÖLÖNI – KIRÁLY in KIRÁLY, 1996; BÁLINT, 1996)
„Kőszeg, Cák, Velem, Bozsok, Horvátzsidány” (KIRÁLY – KIRÁLY, 1998: „kisszámú egyed”; KIRÁLY, 2000)
„Vaskeresztes: Niderberg, kaszálógyümölcsösben, 1 hatalmas fa.” (KIRÁLY et al., 2007) „Velem: Szt. Vid” (BÁLINT – BÖLÖNI – KIRÁLY in KIRÁLY, 1996)

Herb.:

- „Kőszeg: Klausen” (PIERS V. in HS, 1895, det. BÁLINT S.)
„In castanetis ad Cák” (PIERS V. in HS, 1902, det. BÁLINT S.) 170
„In pomariis declivium supra opp. Kőszeg versus prp. Cák” (JÁVORKA S. in BP, 1925)
„In pomariis declivium supra opp. Kőszeg versus pag. Cák” (JÁVORKA S. in SU, 1925, sub P. nivalis, rev. BÁLINT S.)

Vas-hegy és Pinka-sík

Lit.:

- „Vas-hegy” (KISS, 1985)
„Felsőcsatár: Vas-hegy” (BÁLINT, 1996; KIRÁLY, 2000)
„felsőcsatári Nagyvilágos-hegy” (KIRÁLY – SZMORAD, 1995 in KIRÁLY – KIRÁLY, 1998: „néhány fa”)
„Felsőcsatártól kb. 1 km-re délre, a Kisföldről északra” (KIRÁLY et al., 1999)
„Torony: a Karankótól Ny-ra fekvő völgy oldalában, felhagyott gyümölcsösben, 1 idis fa.” (KIRÁLY et al., 2007)

Órség és Vend-vidék

Lit.:

- „Szőce, Felsőszölnök” (TERPÓ, 1960)
„Apátistvánfalva 35B mellett, Szakonyfalu 118A szélén, Alsószölnök 34A mellett” (TÍMÁR, 1994: „1–1 fa”)

„Apátistvánfalva, Szakonyfalva, Alsószölnök” (TÍMÁR, 1995: „utak, egykor művelt területek mellett”)
„Alsókotormány, Alsószölnök, Apátistvánfalva, Busahegy, Csörötnek, Felsijánosfa, Felső- kotormány, Felsőszölnök, Farkasfa, Ispánk, Ivánc, Kerkafalva, Kerkáskápolna, Kétvölgy, Kisrákos, Kondorfa, Magyarföld, Máriaújfalu, Nagyrákos, Orfalu, Írbajánháza, Írimagyarósd, Íriszszentpéter, Pankasz, Ramocsa, Szaknyér, Szalafő, Szakonyfalva, Szatta, Szentgotthárd-Rábakethely, Szőce, Viszák” (BÁLINT, 1996)
„Az összes község határában megtalálható.” (KIRÁLY – KIRÁLY, 1998: „néhol jelentős számban”; KIRÁLY, 2000)

Herb.:

„Ispánk” (VANCSURA R. in SU, 1958, sub P. nivalis, rev. BÁLINT S.)
„Szentgotthárd-Rábakethely, kertben” (KISS T. in HS, 1977)
„Szakonyfalva, kertben” (KISS T. in HS, 1977)

Zalai-dombvidék

Lit.:

„Murarátka, Tormafölde (Szöplúc)” (TERPÓ, 1960)
„Csöde” (BÁLINT, 1996; KIRÁLY – KIRÁLY, 1998; KIRÁLY, 2000)
„Órtilos: Szentmihályhegy” (KIRÁLY et al., 2007: „kaszálógyümölcsösben, 1 hatalmas fa”)

Irodalomjegyzék:

Balázs Géza: Népi pálinkászat a Dunántúlon Néprajzi adalékok a magyar népi pálinkafőzés dunántúli gyakorlatához (<http://www.vasiszemle.hu/2008/06/balazs.htm>)
Doktori értekezés: Történelmi alma- és körtefajták a Kárpát-medencében a népi fajtaismeret és- használat tükrében Szani Zsolt, Budapest, 2011.

<http://www.oee.hu/upload/html/2014-07/EVFA1998.pdf>

<http://kertlap.hu/vadkorte/>

http://www.nyme.hu/fileadmin/dokumentumok/emk/novenytan/novenytan/kiadvanyok/tilia/Tilia_15.pdf

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-701 számú irányelve a gyümölcsbor alapú alkoholos italokról

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV (Codex Alimentarius Hungaricus)

2-701 számú irányelv

Gyümölcsbor alapú alkoholos italok (Fruit wine based alcoholic beverages)

I. Általános előírások

1. Ezen irányelv a gyümölcsbor alapú alkoholos italok meghatározására és elnevezésére vonatkozó általános szabályokat tartalmazza. **Az irányelv nem tartalmazza a szőlőből készült termékekre vonatkozó előírásokat.** Célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokásokat és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat. Célja továbbá,

hogy megkülönböztesse a gyümölcsbor alapú alkoholos italokat az egyéb, összetétele, gyártási eljárása miatt ettől eltérő minőségű termékektől.

2. Ezen irányelv szerint a gyümölcsbor alapú alkoholos ital olyan ital

- amely legalább 50% gyümölcsbort tartalmaz,
- amelynek tényleges alkoholtartalma 1,2% (V/V)-nál több, de legfeljebb 22% (V/V),
- amely a III. pont szerinti kategóriák valamelyikébe besorolható, továbbá
- amelyet ízesítőanyagok hozzáadásával vagy anélkül, gyümölcsből erjesztett termékekből, ill. növényi anyagok, gyümölcsök kivonatából, ill. természetes eredetű édesítő anyagok, ill. mezőgazdasági eredetű etil-alkohol, ill. mezőgazdasági eredetű desztillátum, ill. gyümölcstörköly-párlat, ill. gyümölcspárlat hozzáadásával állítanak elő.

3. Az irányelvnek nem megfelelő termékek 2017. december 31-ig hozhatók forgalomba a korábbi kiadás (Gyümölcslikőrborok) rendelkezéseinek megfelelő jelöléssel, és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.

4. Ezt az irányelvet a Földművelésügyi Értesítőben történő közzététel időpontjától kell alkalmazni a III. részben meghatározott termékcsoporthoz.

II. Fogalommeghatározás

1. Édesítés: A gyümölcsbor alapú alkoholos italok készítéséhez a következő termékek valamelyikének vagy közülük többnek a használata megengedett: félféher cukor, fehércukor, finomított fehércukor, dextróz, fruktóz, glükóz szirup, izoglükóz szirup, invertcukor, invertcukor szirup, friss gyümölcsmust, sűrített gyümölcsmust, égetett cukor, méz, szentjánoskenyér-szirup vagy más természetes szénhidrát tartalmú, az előzőekben említett termékhez hasonló tulajdonságú anyag.

Megjegyzés: az „égetett cukor” ezen előírás szerint olyan termék, amelyet kizárólag szacharóz hevítésével állítanak elő, bázisok, ásványi sók vagy más kémiai adalékanyagok hozzáadása nélkül.

2. Keverés: Két vagy több különböző anyag összekeverése egy új ital előállítása céljából.

3. Ízesítés: A gyümölcsbor alapú alkoholos italok előállításakor egy vagy több olyan aromaanyag, természetes aromaanyag, aromakészítmény vagy ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevő hozzáadása, amelyek megfelelnek az élelmiszerekben és azok felületén használható aromákról és egyes, aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről, valamint az 1601/91/EGK tanácsi rendelet, a 2232/96/EK és a 110/2008/EK rendelet, valamint a 2000/13/EK irányelv módosításáról szóló Európai Parlament és a Tanács 1334/2008/EK rendeletének 3. cikk (2) bekezdés b), c), d) és i) pontjában foglaltaknak.

4. Színezés: A gyümölcsbor alapú alkoholos italok készítésekor egy vagy több olyan színezék használata, amelyek az élelmiszer-adalékanyagokról szóló Európai Parlament és a Tanács 1333/2008/EK rendelete alapján engedélyezett, valamint színező élelmiszerek használata.

5 Alkohol-hozzáadás: A gyümölcsbor alapú alkoholos italokhoz egy vagy több alkoholtartalmú anyag hozzáadása az alábbiak közül:

- mezőgazdasági eredetű etil-alkohol. A szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kisereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EGK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló 110/2008/EK rendelete (a továbbiakban 110/2008/EK rendelet) I. melléklet 1. pontja szerinti termék.

- mezőgazdasági eredetű desztillátum. A 110/2008/EK rendelet I. melléklet 2. pontja szerinti termék.
- gyümölcstörköly-párlat. A 110/2008/EK rendelet II. melléklet 7. kategóriája szerinti termék.
- gyümölcspárlat. A 110/2008/EK rendelet II. melléklet 9. kategóriája szerinti termék.

6. Gyümölcsbor: Az MÉ 2-703 sz. valamint az MÉ 2-703/1-5. sz. és a MÉ 2-107 sz. irányelve szerinti termék.

7. Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban kifejezve: A termékben jelen lévő tiszta alkohol térfogatának aránya a termék összes térfogatához viszonyítva, 20 °C hőmérsékleten.

III. Termékcsoportok

Élelmiszer kategória a felhasználható adalékanyagok szempontjából (1333/2008/EK rendelet szerint): 14.2.4. 0

1. Termék meghatározása: Ízesített gyümölcsbor

1.1 Ízesített gyümölcsbor: amelyet gyümölcsborból gyümölcseredetű etil-alkohollal, gyümölcseredetű desztillátummal, gyümölcstörköly-párlattal, mezőgazdasági eredetű etil-alkohollal, gyümölcsmusttal vagy gyümölcspárlattal fojtott gyümölcsmusttal készítenek; amely édesíthető, színezhető.

1.1.1. Felhasználható anyagok:

1.1.1.1. Elsődleges összetevők

Gyümölcsbor, gyümölcseredetű etil-alkohol, gyümölcseredetű desztillátum, gyümölcstörköly-párlat, gyümölcspárlattal fojtott gyümölcsmust, mezőgazdasági eredetű etil-alkohol.

1.1.1.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Édesítés: a II. 1. pont szerinti anyagokkal.

Víz: desztillált, sómentesített, ioncserélt vagy lágyított.

Az alkoholtartalom beállítására gyümölcspárlat, ill. gyümölcstörköly-párlat, ill. mezőgazdasági eredetű etil-alkohol, ill. desztillátum.

Ízesítés: a II. 3. pont szerinti anyagokkal, továbbá felhasználhatók fűszernövények, fűszerek és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők.

Adalékanyagok: a 14.2.4. kategóriába tartozó adalékanyagok közül kizárólag a következők használhatók: kéndioxid, szorbinsav, borkósav, citromsav, színezékek: 14.2.4. kategória szerint.

A szénsavas termékekhez az erjesztésből származó széndioxid kiegészítése hozzáadott széndioxiddal megengedett.

Technológiai segédanyagok: derítőanyagok, szűrési segédanyagok, élelmiszer-enzimek.

1.1.2. Minőségi jellemzők

1.1.2.1. Fizikai, kémiai jellemzők

- | | |
|---|--------------------|
| a) Alkoholtartalom | 14,5-22 % (V/V) |
| b) Illósav-tartalom, ecetsavban kifejezve | legfeljebb 1,2 g/l |

1.1.2.2. Érzékszervi jellemzők

Tisztaság: általában tükrös, tiszta, üledéktől és zavarosodástól mentes

Szín: a gyümölcs színének megfelelő

Illat: tiszta, kellemes, a gyümölcsnek megfelelő

Íz: tiszta, a gyümölcsnek megfelelő

Íz harmónia: harmonikus, kerek

Megjegyzés: Az érzékszervi bírálatot arra alkalmas, kiképzett szakember végezheti.

Az érzékszervi vizsgálatot kapcsolatos alapelvek az MSZ, MSZ ISO, MSZ EN ISO jelű szabványokban találhatóak.

1.1.3. Csomagolás, tárolás

Nincs külön előírás

1.1.4. Jelölés

1.1.4.1. Megnevezés

A termék előírt neve: ízesített gyümölcsbor vagy gyümölcsbor-aperitif, ahol a „gyümölcs” szó helyébe a gyümölcs fajtát kell megnevezni. Ha a termék előállításához egynél több gyümölcsfajt használtak fel, a termék megnevezése: „ízesített vegyesgyümölcs-bor” vagy „vegyesgyümölcsbor-aperitif”.

Példák a megnevezésre: ízesített meggybor,
 ízesített vegyesgyümölcs-bor

Az előírt nevet a termék cukortartalma tekintetében ki lehet egészíteni az alábbi információkkal:

- a) „extra száraz”: olyan termékek esetében, amelyek literenkénti cukortartalma 30 grammnál kevesebb, és amelyek alkoholtartalma legalább 15 térfogatszázalék;
- b) „száraz”: olyan termékek esetében, amelyek literenkénti cukortartalma 50 grammnál kevesebb, és amelyek alkoholtartalma legalább 16 térfogatszázalék;
- c) „fél száraz”: olyan termékek esetében, amelyek literenkénti cukortartalma legalább 50 és kevesebb, mint 90 gramm;
- d) „félédes”: olyan termékek esetében, amelyek literenkénti cukortartalma legalább 90 és kevesebb, mint 130 gramm;
- e) „édes”: olyan termékek esetében, amelyek literenkénti cukortartalma 130 gramm vagy annál több.

Az a)–e) pontban szereplő cukortartalom invertcukorban van kifejezve.

A „félédes” és az „édes” kifejezés mellett a cukortartalmat is fel lehet tüntetni, amelyet az invertcukor literenkénti mennyiségében, grammban kell kifejezni.

1.1.5. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Nincs külön előírás: szokásos borászati és italgyártási technológia

1.2. Az ízesített gyümölcsbor kategóriájába sorolt további termékcsoportok

1.2.1. Gyümölcsvermut: olyan ízesített gyümölcsbor, amelynek jellemző illat-, íz- és zamatanyagait élelmiszer előállítás céljára alkalmazott növényi eredetű természetes aromaanyagok vagy aromakészítmények, gyümölcsök vagy ezekből készült alkoholos kivonatok felhasználásával alakították ki.

1.2.1.1. Felhasználható anyagok:

1.2.1.1.1. Elsődleges összetevők

Gyümölcsbor, gyümölcs eredetű etil-alkohol, gyümölcs eredetű desztillátum, gyümölcstörköly-párlat, gyümölcspárlattal fojtott gyümölcsmust, mezőgazdasági eredetű etil-alkohol.

1.2.1.1.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Édesítés: a II. 1. pont szerinti anyagokkal

Víz: desztillált, sómentesített, ioncserélt vagy lágyított.

Az alkoholtartalom beállítására gyümölcspárlat, ill. gyümölcstörköly-párlat, ill. mezőgazdasági eredetű etil-alkohol, ill. desztillátum.

Ízesítés: a II. 3. pont szerinti anyagokkal, továbbá felhasználhatók: fűszernövények, fűszerek és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők, élelmiszer előállítás céljára engedélyezett növényi eredetű kivonatok, gyümölcsök vagy ezekből készült alkoholos kivonatok.

Adalékanyagok: a 14.2.4. kategóriába tartozó adalékanyagok közül kizárólag a következők használhatók: kéndioxid, szorbinsav, borkősav, citromsav, színezékek: 14.2.4. kategória szerint.

A szénsavas termékekhez az erjesztésből származó széndioxid kiegészítése hozzáadott széndioxiddal megengedett.

Technológiai segédanyagok: derítóanyagok, szűrési segédanyagok, élelmiszer-enzimek.

1.2.1.2. Minőségi jellemzők

1.2.1.2.1. Fizikai, kémiai jellemzők

- | | |
|---|--------------------|
| a) Alkoholtartalom, % (V/V) | 14,5-22 |
| b) Illósav-tartalom, ecetsavban kifejezve | legfeljebb 1,2 g/l |

1.2.1.2.2. Érzékszervi jellemzők

Tisztaság: általában tükrös, tiszta, üledéktől és zavarosodástól mentes

Szín: a gyümölcs színének megfelelő

Illat: tiszta, kellemes, a gyümölcsnek megfelelő

Íz: tiszta, a gyümölcsnek megfelelő

Íz harmónia: harmonikus, kerek

Megjegyzés: Az érzékszervi bírálatot arra alkalmas, kiképzett szakember végezheti.

Az érzékszervi vizsgálatot kapcsolatos alapelvek az MSZ, MSZ ISO, MSZ EN ISO jelű szabványokban találhatóak.

1.2.1.3. Csomagolás, tárolás

Nincs külön előírás.

1.2.1.4. Jelölés

1.2.1.4.1. Megnevezés

A termék előírt neve: gyümölcsvermut, ahol a „gyümölcs” szó helyébe a gyümölcs fajtát kell megnevezni.

Ha a termék előállításához egynél több gyümölcsfajt használtak fel, a termék megnevezése: „vegyesgyümölcs-vermut”.

Példák a megnevezésre: meggyvermut,
 vegyesgyümölcs-vermut

Az előírt nevet a termék cukortartalma tekintetében ki lehet egészíteni az alábbi információkkal:

- „extra száraz”: olyan termékek esetében, amelyek literenkénti cukortartalma 30 grammnál kevesebb, és amelyek alkoholtartalma legalább 15 térfogatszázalék;
- „száraz”: olyan termékek esetében, amelyek literenkénti cukortartalma 50 grammnál kevesebb, és amelyek alkoholtartalma legalább 16 térfogatszázalék;
- „félzáraz”: olyan termékek esetében, amelyek literenkénti cukortartalma legalább 50 és kevesebb, mint 90 gramm;
- „félédes”: olyan termékek esetében, amelyek literenkénti cukortartalma legalább 90 és kevesebb, mint 130 gramm;
- „édes”: olyan termékek esetében, amelyek literenkénti cukortartalma 130 gramm vagy annál több.

Az a)–e) pontban szereplő cukortartalom invertcukorban van kifejezve.

A „félédes” és az „édes” kifejezés mellett a cukortartalmat is fel lehet tüntetni, amelyet az invertcukor literenkénti mennyiségében, grammal kell kifejezni.

1.2.1.5. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Nincs külön előírás: szokásos borászati és italgyártási technológia

1.2.2. Tojással ízesített gyümölcsbor: olyan ízesített gyümölcsbor, amelyhez tojássárgáját is adtak, és amelynek invertcukorban kifejezett cukortartalma legalább 200 g/l, tojássárgája-tartalma legalább 10 g/l.

1.2.2.1. Felhasználható anyagok:

1.2.2.1.1. Elsődleges összetevők

Gyümölcsbor, gyümölcseredetű etil-alkohol, gyümölcseredetű desztillátum, gyümölcstörköly-párlat, gyümölcspárlattal fojtott gyümölcsmust, mezőgazdasági eredetű etil-alkohol, tojássárgája.

1.2.2.1.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Tojásfehérje

Édesítés: a II. 1. pont szerinti anyagokkal

Víz: desztillált, sómentesített, ioncserélt vagy lágyított.

Az alkoholtartalom beállítására gyümölcspárlat, ill. gyümölcstörköly-párlat, ill. mezőgazdasági eredetű etil-alkohol, ill. desztillátum.

Ízesítés: a II. 3. pont szerinti anyagokkal, továbbá felhasználhatók: fűszernövények, fűszerek és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők.

Adalékanyagok: a 14.2.4. kategóriába tartozó adalékanyagok közül kizárólag a következők használhatók: kéndioxid, szorbinsav, borkősav, citromsav, zsírsavak szacharóz észterei, szacharóz-gliceridek, színezékek: 14.2.4. kategória szerint.

Technológiai segédanyagok: derítőanyagok, szűrési segédanyagok, élelmiszer-enzimek

1.2.2.2. Minőségi jellemzők

1.2.2.2.1. Fizikai, kémiai jellemzők

a) Alkoholtartalom, % (V/V)	14,5-22
b) Illósav-tartalom, ecetsavban kifejezve	legfeljebb 1,2 g/l
c) cukortartalom	legalább 200 g/l

1.2.2.2.2. Érzékszervi jellemzők

Tisztaság: homogén, stabil emulzió

Illat: tiszta, kellemes, a tojás sárgája mellett a megfelelő gyümölcs illata is érzékelhető

Íz: tiszta, a tojás sárgája mellett a megfelelő gyümölcsnek az íze is érzékelhető

Íz harmónia: harmonikus, kerek

Megjegyzés: Az érzékszervi bírálatot arra alkalmas, kiképzett szakember végezheti

Az érzékszervi vizsgálatot kapcsolatos alapelvek az MSZ, MSZ ISO, MSZ EN ISO jelű szabványokban találhatóak.

1.2.2.3. Csomagolás, tárolás

Nincs külön előírás.

1.2.2.4. Jelölés

1.2.2.4.1. Megnevezés

A termék előírt neve: tojással ízesített gyümölcsbor, ahol a „gyümölcs” szó helyébe a gyümölcs fajtát kell megnevezni. Ha a termék előállításához egynél több gyümölcsfajt használtak fel, a termék megnevezése: „tojással ízesített vegyesgyümölcs-bor”.

Példák a megnevezésre: tojással ízesített meggybor,
tojással ízesített vegyesgyümölcs-bor.

1.2.2.5. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Nincs külön előírás: szokásos borászati és italgyártási technológia

2. Termék meghatározása: Ízesített gyümölcsbor alapú ital**Élelmiszer kategória a felhasználható adalékanyagok szempontjából (1333/2008/EK rendelet szerint): 14.2.8.****Ízesített gyümölcsbor alapú ital:** olyan ital, amelyet gyümölcsborból, alkohol hozzáadása nélkül készítenek; amely édesíthető, színezhető.**2.1. Felhasználható anyagok:****2.1.1. Elsődleges összetevők**

Gyümölcsbor, gyümölcsmust.

2.1.1.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Édesítés: a II. 1. pont szerinti anyagokkal

Víz: desztillált, sómentesített, ioncserélt vagy lágyított.

Ízesítés: a II. 3. pont szerinti anyagokkal, továbbá felhasználhatók: fűszernövények, fűszerek és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők.

Adalékanyagok: a 14.2.8. kategóriába tartozó adalékanyagok közül kizárólag a következők használhatók: dimetil-dikarbonát, szorbinsav, borkósav, citromsav, színezékek: 14.2.8. kategória szerint.

A szénsavas termékekhez az erjesztésből származó széndioxid kiegészítése hozzáadott széndioxiddal megengedett.

Technológiai segédanyagok: Derítőanyagok, szűrési segédanyagok, élelmiszer-enzimek.

2.2. Minőségi jellemzők**2.2.1. Fizikai, kémiai jellemzők**

a) Alkoholtartalom, % (V/V) legalább 7, de kevesebb, mint 14,5

b) Illósav-tartalom, ecetsavban kifejezve legfeljebb 1,2 g/l

2.2.2. Érzékszervi jellemzők

Tisztaság: általában tükrös, tiszta, üledéktől és zavarosodástól mentes

Szín: a gyümölcs színének megfelelő

Illat: tiszta, kellemes, a gyümölcsnek megfelelő

Íz: tiszta, a gyümölcsnek megfelelő

Íz harmónia: harmonikus, kerek

Megjegyzés: Az érzékszervi bírálatot arra alkalmas, kiképzett szakember végezheti

Az érzékszervi vizsgálattal kapcsolatos alapelvek az MSZ, MSZ ISO, MSZ EN ISO jelű szabványokban találhatóak.

2.3. Csomagolás, tárolás

Nincs külön előírás

2.4. Jelölés**2.4.1. Megnevezés**

A termék előírt neve: ízesített gyümölcsbor alapú ital, ahol a „gyümölcs” szó helyébe a gyümölcs fajtát kell megnevezni. Ha a termék előállításához egynél több gyümölcsfajt használtak fel, a termék megnevezése: „ízesített vegyesgyümölcs-bor alapú ital”.

Példák a megnevezésre: ízesített meggybor alapú ital,
ízesített vegyesgyümölcs-bor alapú ital

2.5. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Nincs külön előírás: szokásos borászati és italgyártási technológia

3. Termék meghatározása: Ízesített gyümölcsbor alapú koktél

Élelmiszer kategória a felhasználható adalékanyagok szempontjából (1333/2008/EK rendelet szerint): 14.2.8.

Ízesített gyümölcsbor alapú koktél: olyan ital, amelyet gyümölcsborból, ill. gyümölcsmustból, alkohol hozzáadása nélkül állítanak elő; amely édesíthető, színezhető.

3.1. Felhasználható anyagok:

3.1.1. Elsődleges összetevők

Gyümölcsbor, gyümölcsmust.

3.1.1.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Édesítés: a II. 1. pont szerinti anyagokkal

Víz: desztillált, sómentesített, ioncserélt vagy lágyított.

Ízesítés: a II. 3. pont szerinti anyagokkal, továbbá felhasználhatók: fűszernövények, fűszerek és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők.

Adalékanyagok: a 14.2.8. kategóriába tartozó adalékanyagok közül kizárólag a következők használhatók: dimetil-dikarbonát, szorbinsav, borkósav, citromsav, színezékek: 14.2.8. kategória szerint.

A szénsavas termékekhez az erjesztésből származó széndioxid kiegészítése hozzáadott széndioxiddal megengedett.

Technológiai segédanyagok: derítóanyagok, szűrési segédanyagok, élelmiszer-enzimek.

3.2. Minőségi jellemzők

3.2.1. Fizikai, kémiai jellemzők

- | | |
|---|--------------------|
| a) Alkoholtartalom, % (V/V) | kevesebb, mint 7 |
| b) Illósav-tartalom, ecetsavban kifejezve | legfeljebb 1,2 g/l |

3.3. Érzékszervi jellemzők

Tisztaság: általában tükrös, tiszta, üledéktől és zavarosodástól mentes

Szín: a gyümölcs színének megfelelő

Illat: tiszta, kellemes, a gyümölcsnek megfelelő

Íz: tiszta, a gyümölcsnek megfelelő

Íz harmónia: harmonikus, kerek

Megjegyzés: Az érzékszervi bírálatot arra alkalmas, kiképzett szakember végezheti

Az érzékszervi vizsgálattal kapcsolatos alapelvek az MSZ, MSZ ISO, MSZ EN ISO jelű szabványokban találhatóak.

3.3. Csomagolás, tárolás

Nincs külön előírás

3.4. Jelölés

3.4.1. Megnevezés

A termék előírt neve: ízesített gyümölcsbor alapú koktél, ahol a „gyümölcs” szó helyébe a gyümölcs fajtát kell megnevezni. Ha a termék előállításához egynél több gyümölcsfajt használtak fel, a termék megnevezése: „ízesített vegyesgyümölcs-bor alapú koktél”.

Példák a megnevezésre: ízesített meggybor alapú koktél,
ízesített vegyesgyümölcs-bor alapú koktél

3.5. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Nincs külön előírás: szakásos borászati és italgyártási technológia

2-701 irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-701 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek valamint az összes kén-dioxid tartalom az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi módszereket kell alkalmazni:

Fizikai – kémiai jellemzők	Termék-csoport	Szabvány szám	Szabvány cím
Alkoholtartalom	Gyümölcsbor alapú alkoholos italok	OIV-MA-AS312-01A	Térfogatszázalékban meghatározott alkoholtartalom meghatározása
Illósav-tartalom	Gyümölcsbor alapú alkoholos italok	OIV-MA-AS313-02	Illósavtartalom meghatározása
Összes savtartalom	Gyümölcsbor alapú alkoholos italok	OIV-MA-AS313-01	Összes savtartalom meghatározása
Cukortartalom	Gyümölcsbor alapú alkoholos italok	OIV-MA-AS311-03	Cukortartalom meghatározása
Összes kén-dioxid tartalom	Gyümölcsbor alapú alkoholos italok	OIV-MA-AS323-04B	Összes kén-dioxid tartalom meghatározása

A Dunántúl OFJ termékleírás módosítási kérelme**I. A kérelem benyújtója**

Név: Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 2091 Etyek, Alcsúti út 1.

Telefonszám: 70/489-8780

E-mail cím: tanacs@etyekbudaiborvidek.hu

Képviselő: Körmendi József elnök

Dunántúl OFJ Termékleírás további érintett Borvidéki Tanácsai:

Név: Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 8261 Badacsony, Római u. 2.

Telefonszám: 30/558-78-65

E-mail cím: badacsonyiborvidek@gmail.com

Elnök: Borbély Tamás

Név: Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 8630 Balatonboglár, Zrínyi Miklós u. 93.

Telefonszám: 70/489-8520

E-mail cím: niklolga@t-online.hu

Elnök: Bujdosó Ferenc

Név: Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

Cím: 8312 Balatonederics Kossuth u. 67

Telefonszám: 06-30-901-7598

E-mail cím: nemethivan59@gmail.com; nemethivan@citromail.hu

Elnök: Németh Iván

Név: Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanács

Cím: 8230 Balatonfüred, Kossuth u.3.

Telefonszám: 30/9396-062

E-mail cím: vargabor@t-online.hu

Elnök: Varga Zoltán

Név: Móri Borvidék Hegyközsége

Cím: 8060 Mór, Zrínyi M. u. 36.

Telefonszám: 30/2777-177

E-mail cím: varga.mate@vargapince.hu

Elnök: Varga Máté

Név: Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége

Cím: 8481 Somlóvásárhely, Somlai u. 1.

Telefonszám: 30/947-1071

E-mail cím: hegykozseg@somloiborvidek.hu

Elnök: Bogdán József

Név: Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanács

Cím: 2897 Dunaszentmiklós, Tatai u. 1/A

Telefonszám: 06/30/267-2012

E-mail cím: eszabolcs@tvn.hu; info@neszmelyiborvidek.hu

Elnök: Emmer Szabolcs

Név: Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége

Cím: 9081 Győrújbarát, Liszt Ferenc u. 9.

Telefonszám: 30/756-8789

E-mail cím: liptaizs@osb.hu

Elnök: Liptai Zsolt

Név: Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 7621 Pécs, Felsőmalom u. 13.

Telefonszám: 20/992-02-88

E-mail cím: hars.tibor@harspinceszet.hu; pecsvid.hegyk@bmvk.hu

Elnök: Hárs Tibor

Név: Sopron Borvidék Hegyközségi Tanács

Cím: 9400 Sopron, Lackner K. u. 48. I/14.

Telefonszám: 99/506-654

E-mail cím: jozsi57@freemail.hu

Elnök: Taschner István

Név: Szekszárd Borvidék Hegyközségi Tanács

Cím: 7100 Szekszárd Táncsics utca 3.

Telefonszám: 74/410-339; 20/932-9506

E-mail cím: htszekszard@gmail.com

Elnök: Heimann Zoltán

Név: Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 7150 Bonyhád Zrínyi utca 3.

Telefonszám: 74/452-285; 20/935-5497

E-mail cím: tolnaiborvidek@gmail.com

Elnök: Schmidt Győző

Név: Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 7800 Siklós, Táncsics Mihály u. 20.

Telefonszám: 20 968 8201

E-mail cím: bock@bock.hu

Elnök: Bock József

Név: Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 8746 Nagyrada Kossuth Lajos út 51.

Telefonszám: 93/389-093; 06-30/979-4639

E-mail cím: szoli@eternet.hu

Elnök: Simon Zoltán

II. Földrajzi árujelző: Dunántúl/Dunántúli (oltalom alatt álló földrajzi jelzés)

III. A módosítás tárgya

A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően nem minősül kisebb jelentőségűnek)

1. A körülhatárolt terület kiegészítése a teljes Dunántúlra, Budapestnek és Pest megyének a Duna főágától jobbra eső része.

a) a termékleírás érintett fejezetei: IV. Körülhatárolt terület

b) indoklás: A Dunántúl földrajzi jelzéssel ellátott borok termőterülete a dunántúli borvidékek területét fedi le, azonban a megyealapú körülhatárolás miatt sajnálatosan kimaradtak a termőterületből a Dunántúl pest megyei és budapesti részei, amelyek az Etyek-Budai borvidék fontos alkotóelemei.

Az érintett települések egy földrajzi egységet képeznek a jelenlegi termőterülettel, ezért ezeken a területeken is ugyanolyan karakterű borászati termékek állíthatóak elő, mint a jelenlegi termőterületen. A bővítés által érintett területek szerves részei a Dunántúlnak, így az itt termelt borokat a fogyasztók értelemszerűen dunántúlinak tekintik.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

2. A lehatárolt termőterületen kívüli előállítás területének módosítása (technikai)

a) a termékleírás érintett fejezetei: VIII. További feltételek

b) indoklás: Az 1. pontban foglaltak következtében technikai módosításként szükséges törölni a termőterület részévé vált településeket a termőterületen kívüli előállítás területéből.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

Nincs.

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás nem változtatja meg az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

Nincs.

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosításokat az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezték. Ennek igazolását, továbbá a kisebbségi véleményt is tartalmazó közgyűlési jegyzőkönyveket csatolom.

Etyek, 2017. május 29.

*Körmendi József s. k.
elnök*

Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

I. NÉV

Dunántúl, Dunántúli

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Összes savtartalom [g/l]	Összes alkoholtartalom [% vol] minimum	Tényleges alkoholtartalom [% vol] minimum	Összes cukortartalom [g/l]	Maximális kénessavtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/liter]
1.	Fehér	4,0 – 8,5	9	9 *	**	**	1,08
2.	Rozé	4,0 – 8,5	9	9 *	**	**	1,08
3.	Vörös	4,0 – 7,5	9	9 *	**	**	1,2

* Kivétel: Dunántúli bor musttal történő édesítése esetén a tényleges alkoholtartalom minimum 4,5% lehet.

** A hatályos jogszabályoknak megfelelően.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Zöldessárgától az aranyárga színvilágig változó színű, könnyed fehérbor, közepes illatintenzitással és lekerekedett savakkal.
2.	Rozé	A lazacszíntől a világos piros színig terjedő, közepes illatintenzitású rozébor lekerekedett savakkal.
3.	Vörös	Színe a vöröstől a rubinvörös színig terjed. Gyümölcsös illatú vörösbor közepes tannintartalommal, lekerekedett, harmonikus savakkal.

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Típus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]*	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	Fehér	9,00	9,00	4,0-10,0	1,08	1-2,5 bar
2.	Rozé	9,00	9,00	4,0-10,0	1,08	1-2,5 bar
3.	Vörös	9,00	9,00	4,0-10,0	1,08	1-2,5 bar

Maximális kénessav tartalom és maximális összes cukortartalom a hatályos jogszabályoknak megfelelően.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a zöldes fehértől az aransárga színig terjedhet, gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.
3.	Vörös	Bársonyos ízzel, gyümölcsaromákkal bíró vörösborok, ahol a szén-dioxid hozzáadása fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. A Dunántúli bor esetében a szőlőfeldolgozás a feldolgozás általános módszerei szerint történik. A 606/2009/EK bizottsági rendelet I.A. mellékletének táblázatában meghatározott borászati eljárások közül nem engedélyezett a 14. és 32. sorban meghatározott eljárások alkalmazása.
2. A szőlőművelés szabályai:
 - a) Dunántúli borászati termékek előállítására a 2010. augusztus 1. után telepített szőlőültetvények esetében:
 - a. művelésmód: ernyő, moser, sylvoz, alacsony- közép- és magas kordon, guyot, egyesfüggöny, fejművelés, bakművelés, Lyra
 - b. Telepítési sűrűség: minimum 3 300 tő / hektár.
 - b) A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Dunántúli oltalom alatt álló földrajzi jelzéses borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
3. A szüret módja: gépi és kézi szüret megengedett
4. A szőlő minősége: A szőlő minimális cukortartalma 13,4 °MM vagy 8% vol (potenciális alkoholtartalom)
5. A szüret időpontjának meghatározása: a szüret legkorábbi időpontja minden év augusztus 1.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Baranya, Budapest és Pest megyének a Duna főágától jobbra eső része, Fejér, Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Somogy, Tolna, Vas, Veszprém, Zala megyék I. és II. termőhelyi kataszterbe sorolt területei

V. MAXIMÁLIS HOZAM**1. BOR**

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	160 hl/ha seprős újbor vagy 22,7 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 21,7 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	160 hl/ha seprős újbor vagy 22,7 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 21,7 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	160 hl/ha seprős újbor vagy 22,7 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 21,7 t/ha szőlő gépi szüret esetén

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	160 hl/ha seprős újbor vagy 22,7 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 21,7 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	160 hl/ha seprős újbor vagy 22,7 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 21,7 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	160 hl/ha seprős újbor vagy 22,7 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 21,7 t/ha szőlő gépi szüret esetén

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

Fehér		Rozé	Vörös
<ul style="list-style-type: none"> • Aletta, • Bacchus, • Piros Bakator, • Bianca, • Blauer Silvaner, • Budai, • Chardonnay, • Chasselas, • Csabagyöngye, • Czerszegi fűszeres, • Csomorika, • Ezerfürtű, • Ezerjő, • Furmint, • Generosa, • Hárslevelű, • Irsai Olivér, • Juhfark, • Karát, • Kéknyelű, • Királyleányka, • Korai piros veltelíni, • Korona, • Kövérszőlő, • Kövidinka, • Leányka, • Nektár, • Olasz rizling, • Ottonel muskotály, 	<ul style="list-style-type: none"> • Pátia, • Pinot blanc, • Pintes, • Piros veltelíni, • Pölöskei muskotály, • Rajnai rizling, • Rizlingszilváni, • Rozália, • Rózsakó, • Sárfehér, • Sárga muskotály, • Sauvignon, • Semillon, • Szürkebarát, • Tramini, • Viktória gyöngye, • Viognier, • Vulcanus, • Zalagyöngye, • Zefír, • Zengő, • Zenit, • Zeus, • Zöld veltelíni, • Zöld szagos, • Zöld szilváni. 	<ul style="list-style-type: none"> • Alibernet, • Alicante boushet, • Bíbor kadarka, • Blauburger, • Blauer Frühburgunder, • Cabernet franc, • Cabernet sauvignon, • Csókaszőlő, • Domina, • Dornfelder, • Hamburgi muskotály, • Kadarka, • Kék Bakator, • Kékfrankos, • Kékoportó, • Menoire, • Merlot, • Nero, • Pinot noir, • Rubintos, • Sagrantino, • Syrah, • Tannat, • Turán, • Zweigelt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Alibernet, • Alicante boushet, • Bíbor kadarka, • Blauburger, • Blauer Frühburgunder, • Cabernet franc, • Cabernet sauvignon, • Csókaszőlő, • Domina, • Dornfelder, • Hamburgi muskotály, • Kadarka, • Kék Bakator, • Kékfrankos, • Kékoportó, • Menoire, • Merlot, • Nero, • Pinot noir, • Rubintos, • Sagrantino, • Syrah, • Tannat, • Turán, • Zweigelt.

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Fehér		Rozé	Vörös
<ul style="list-style-type: none"> • Aletta, • Bacchus, • Piros Bakator, • Bianca, • Blauer Silvaner, • Budai, • Chardonnay, • Chasselas, • Csabagyöngye, • Csereszegi fűszeres, • Csomorika, • Ezerfürtű, • Ezerjő, • Furmint, • Generosa, • Hárslevelű, • Irsai Olivér, • Juhfark, • Karát, • Kéknyelű, • Királyleányka, • Korai piros veltelíni, • Korona, • Kövérszőlő, • Kövidinka, • Leányka, • Nektár, • Olasz rizling, • Ottonel muskotály, 	<ul style="list-style-type: none"> • Pátia, • Pinot blanc, • Pintes, • Piros veltelíni, • Pölöskei muskotály, • Rajnai rizling, • Rizlingszilváni, • Rozália, • Rózsakő, • Sárfehér, • Sárga muskotály, • Sauvignon, • Semillon, • Szürkebarát, • Tramini, • Viktória gyöngye, • Viognier, • Vulcanus, • Zalagyöngye, • Zefír, • Zengő, • Zenit, • Zeus, • Zöld veltelíni, • Zöld szagos, • Zöld szilváni. 	<ul style="list-style-type: none"> • Alibernet, • Alicante boushet, • Bíbor kadarka, • Blauburger, • Blauer Frühburgunder, • Cabernet franc, • Cabernet sauvignon, • Csókaszólló, • Domina, • Dornfelder, • Hamburgi muskotály, • Kadarka, • Kék Bakator, • Kékfrankos, • Kékoportó, • Menoire, • Merlot, • Nero, • Pinot noir, • Rubintos, • Sagrantino, • Syrah, • Tannat, • Turán, • Zweigelt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Alibernet, • Alicante boushet, • Bíbor kadarka, • Blauburger, • Blauer Frühburgunder, • Cabernet franc, • Cabernet sauvignon, • Csókaszólló, • Domina, • Dornfelder, • Hamburgi muskotály, • Kadarka, • Kék Bakator, • Kékfrankos, • Kékoportó, • Menoire, • Merlot, • Nero, • Pinot noir, • Rubintos, • Sagrantino, • Syrah, • Tannat, • Turán, • Zweigelt.

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Dunántúl oltalom alatt álló földrajzi jelzés lehatárolt termőterülete a Magyarország Dunántúli tájegységének területét foglalja magában. A kontinentális klíma szubmediterrán jellegét az alábbi két hatás alakítja ki: a nyugatról érkező hegyvidéki-óceáni légáramlat, amely hűvös, nedves levegőt szállít, valamint délről a földközi-tengeri eredetű, mediterrán légáramlat, amely száraz-meleg levegőt szállít a Dunántúlra. A nyár nedvesebb és kevésbé forró, mint a Földközi-tenger mellékén, ugyanakkor az ős napos és szárazabb, mint a kontinentális klímájú vidékeken.

Az évi középhőmérséklet 9-11°C, az évi napsütéses órák száma: 1900 óra/év körül alakul. Az évi csapadékmennyiség 600-800 mm között változik. Domborzatát tekintve a dunántúli táj dombokkal és közepes magasságú hegyvonulatokkal tagolt terület. Domborzati adottságából adódóan a legtöbb település közelében kisebb patakok csörgedeznek, illetve nagyobb folyók folynak, esetenként tavak alakultak ki. Talaját tekintve a Dunántúl lehatárolt termőterület talaja a Rahmann-féle agyagbemosódásos barna erdőtalaj.

2. A borok leírása

Függetlenül a dunántúli bor típusától, valamennyi dunántúli borra a diszkrét, közepes illatvilág mellett a lekerekedett savak és a könnyed frissesség jellemző, melyek a dunántúli borokat évszázadok óta jellemezték, és amely hírnevet szerzett neki. Bizonyíthatóan a szőlőtermesztés hagyománya már a római kor előtti keltákra vezethető vissza. Az egykori Pannónia provincia, azaz a mai Dunántúl, fejlett borkultúráját és borainak kimagasló minőségét bizonyítja, hogy Domitianus császár megtiltotta a területen a szőlőművelést, hiszen az itt termelt borok jelentős versenytárai voltak az itáliai boroknak. Ezt Probus császár engedélyezte újra, és indultak a Pannóniai borok, azaz a mai Dunántúli borok gyors fejlődésnek.

A Dunántúl szőlőtermesztése a területre érkező magyarok számára is meghatározó szerepű volt, és jelentős gazdasági bevételt jelentett a helyi lakosoknak: mint fontos külkereskedelmi áru nagy mennyiségben szállították a környező országokba.

A török hódítások során bár a terület elnéptelenedett, de az ide érkező rácok számos újfajtát honosítottak meg, közülük a leghíresebb a Kadarka volt.

A török kiűzését követően a Dunántúl szőlőtermelő településein nagy számban megjelenő sváb eredetű lakosok terjesztették el a Dunántúlon a vörösborszőlő termesztését, és fogtak termesztésben olyan fajtákat, mint a Kékoportó. A török kiűzésétől a filoxéra vészíg terjedő időszakban a Dunántúli borok keresettek voltak a Habsburg birodalom valamennyi tartományában.

A filoxéra vészt követő rekonstrukció időszakában terjedtek el a termőterületen olyan karakterisztikus fajták, mint az Olasz rizling és a Szürkebarát, illetve a világfajták közül a Chardonnay, melyek magas minőséget biztosító, a termőtájhoz jól alkalmazkodó fajták.

A termesztett fajták tekintetében számos új, a termőhelyhez jól köthető fajta került termesztésbe a Dunántúlon az elmúlt hatvan év folyamán, mint az Irsai Oliver, a Cserszegi fűszeres és a Sauvignon blanc,

mely aromatikus fajták elválaszthatatlanok lettek a Dunántúlról, illetve a vörösborszőlő-fajták közül a Merlot és a Cabernet sauvignon, illetve a Cabernet franc.

A rendszerváltozást követő szerkezeti reformoknak, az új aromatikus fajták további térnyerésének, valamint az intenzív marketing munkának köszönhetően Magyarország egyik legkeresettebb tájbora lett a XXI. századra a Dunántúli. A hazai vevők mellett a Dunántúli bor legfontosabb exportpiacát ma a Skandináv – (Svédország, Finnország) és a Visegrádi országok jelentik.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Dunántúli éghajlatát befolyásoló nyugati légáramlatok a nyári időszakban is kellő mennyiségű csapadékot biztosítanak, így az aszály napok száma az azonos szélességi körön fekvő kontinentális területekhez képest alacsony. A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása.

A dunántúli termőterület jellegzetessége, hogy az itt élő emberek a Dunántúltra jellemző közepes (pld.: Kadarka, Kékoportó), illetve késői érésű (pld.: Olaszrizling, Kékfrankos, Szürkebarát) szőlőfajtákat általában a déli, délkeleti, illetve délnyugati kiettségű domb – és hegyoldalakon termesztik. A mediterrán anticiklonok biztosította napos, hosszú őszi folyamán a domboldalak tövében lévő kisebb patakok, folyók esetleg tavak felületéről visszaverődő napsugarak a szőlő érését segítik elő, így a Dunántúli borok savai lekerekedettek, érettek, rozé- és vörösborkok esetében a tanninok selymesek és elegánsak, a borok ízgazdagok.

A Dunántúli borok ízgazdagsága, és a borászok kereskedelmi szakértelme együttesen teremtette meg a Dunántúli borok hírnevét a hazai és a nemzetközi piacon. A Dunántúli borok minőségének elismerését jelzi, hogy a legrangosabb magyar borászati díjat, az 1991-től évente kihirdetésre kerülő "Év bortermelője", az elmúlt 19 év alatt 13 alkalommal Dunántúli borász vehette át.

A Dunántúli borok piaci sikerét jelzi, hogy a Dunántúli oltalom alatt álló földrajzi jelzéses borok közel háromnegyede az EU-26 tagországában kerül értékesítésre. A Dunántúli néven értékesített borok mennyisége a magyar borexport közel 10%-át jelenti.

B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Megegyezik az A1 ponttal.

2. A borok leírása

A Dunántúli szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok harmonikus savtartalommal, üde frissességgel, valamint komplex gyümölcsös jegyekkel rendelkeznek.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Dunántúl éghajlata alkalmas könnyű és friss fehérborok, gazdag ízvilágú rozék, valamint könnyű vörösborok készítésére, amelyek mindegyike kiváló alapanyaga lehet a szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyözőbor készítésének.

A piaci igényeket folyamatosan figyelemmel kísérve és a versenyképes technológiai fejlesztéseknek köszönhetően a borászatok már több évtizede készítik szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbort a lehatárolt termőterületen, amely a fogyasztók szemében fokozatosan összeforrt a dunántúli régióval, és kimagasló minőségének köszönhetően különleges hírnevére és elismertségre tett szert.

Miként a borok esetében kifejtésre került, a Dunántúl éghajlatát befolyásoló nyugati légáramlatok a nyári időszakban is kellő mennyiségű csapadékot biztosítanak, így az aszály napok száma az azonos szélességi körön fekvő kontinentális területekhez képest alacsony. A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása. E természeti jelenség biztosítja a területen termesztett szőlőfajták finom, harmonikus savösszetételét, valamint az elsődleges gyümölcsaromák megmaradását. Erre a különleges természeti jelenségre és az itt termesztett szőlőfajtákra vezethető vissza a Dunántúli szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra jellemző üde frissesség és gyümölcsösség.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- a borok esetében az oltalom alatt álló földrajzi jelzés kifejezés helyettesíthető a „tájbor” hagyományos kifejezéssel
- a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

1. BOR

	Bortípus	Siller	Virgin vintage vagy első szüret	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Primőr vagy Újbor	<ul style="list-style-type: none"> • barrique, • “barrique-ban erjesztett”, • “...hordóban erjesztett” • “Barrique-ban érlelt” • “...hordóban érlelt”
1.	Fehér	-	+	+	+	+	+	+
2.	Rozé	-	+	-	+	+	+	-
3.	Vörös	+	+	-	+	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható;

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Siller	Virgin vintage vagy első szüret	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Primőr vagy Újbor	<ul style="list-style-type: none"> • barrique, • “barrique-ban erjesztett”, • “...hordóban erjesztett” • “Barrique-ban érlelt” • “...hordóban érlelt”
1.	Fehér	-	+	+	+	-	+	-
2.	Rozé	-	+	-	+	-	+	-
3.	Vörös	-	+	-	+	-	+	-

- Muskotály korlátozottan használható kifejezés csak az alábbi fajtaösszetételű borokon jelölhető:
 - legalább 85%-ban - nem számítva bele az édesítésre szolgáló termékekből felhasznált mennyiséget - Csabagyöngye, Hamburgi muskotály, Mátrai muskotály, Cserzegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Pölöskei muskotály, Sárga muskotály, Zefír;
 - legfeljebb 15%-ban Bacchus, Piros Bakator, Bianca, Blauer Silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Generosa, Hárslevelű, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Olasz rizling, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Piros veltelíni, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Trimini, Viktória gyöngye, Vulcanus, Zala gyöngye, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni, Zöld szagos, Zöld szilváni, Viognier
- Dunántúli boron valamennyi fajta nevének, és azok jogszabályban meghatározott szinonim nevének feltüntetése engedélyezett az általános szabályok szerint.
- A „Dunántúl” oltalom alatt álló földrajzi jelzés helyettesíthető a címkén annak –i képzős változatával /Dunántúli/
- A Dunántúl oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel egy látómezőben feltüntethető a „Transdanubia” kifejezés is.

2. Kiszerezésre vonatkozó szabályok:

Valamennyi kiserelési mód megengedett

3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága.

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

a) Nyilvántartások

- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii) A Dunántúl termékleírást benyújtó borvidékek hegyközségi tanácsai által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- iv) pincekönyv;
- v) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

b) Bejelentések

A Dunántúl oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borászati termék termelésének – beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. Ez a bejelentés visszavonásig érvényes.

5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

Dunántúli borászati termékek előállítása csak a lehatárolt területen, valamint történelmi hagyományok miatt az alábbi két szomszédos megye felsorolt településein lehetséges:

• Bács-Kiskun megye:

Akasztó, Apostag, Ágasegyháza, Baja, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bátmonostor, Bócsa, Borota, Bugac, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Csengőd, Csikéria, Csólyospálos, Dávod, Dunapataj, Dunavecse, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpkab, Fülöpszállás, Hajós, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Imrehegy, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászszentlászló, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Móricgát, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Nyárlőrinc, Orgovány, Páhi, Pirtó, Rém, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszakécske, Tiszazug, Tompa, Vaskút, Zsana.

és

• Pest megye:

Abony, Albertirsa, ~~Budapest XXII. kerület~~, Budapest-Rákosliget, ~~Budafok~~, ~~Budajenő~~, ~~Budakeszi~~, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Dány, Dömsöd, Gomba, Hernád, Inárcs, Kakucs, Kerepes, Kisnémedi, Kocsér, Kóka, Mogyoród, Monor, Monori erdő, Nagykőrös, Nyársapát, Ócsa, Örbottyán, Örkény, ~~Páty~~, ~~Pilis~~, ~~Pilisborosjenő~~, ~~————~~ Ráckeve, Szada, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tápiószéle, Tápiószentmárton, ~~Telki~~, Tóalmás, ~~Tök~~, Tököl, Újlengyel, ~~Üröm~~, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veresegyház.

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 hatóságok:

1.1 Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@nebih.gov.hu

Web: <http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>

1.2 Kormányhivatalok:

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 és módja:

- 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	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	Hegyír elektronikus adatlap	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: /fajta, sor- és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb./	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	területileg illetékes hegyközségi tanács
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	területileg illetékes hegyközségi tanács
II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű • Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv, • Szüreti jelentés, szőlő származási kérelem 	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemléről 	területileg illetékes hegyközségi tanács

	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű 	készült jegyzőkönyv	
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Szőlő származási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Szőlőn származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója területileg illetékes hegyközségi tanács
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első bor származási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Első bor származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója területileg illetékes hegyközségi tanács
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Bor származási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

Az Etyek-Buda OEM termékleírás módosítási kérelme**I. A kérelem benyújtója**

Név: Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 2091 Etyek, Alcsúti út 1.

Telefonszám: 70-489-8780

E-mail cím: tanacs@etyekbudaiborvidek.hu

Képviselő: Körmendi József, elnök

II. Földrajzi árujelző: Etyek-Buda oltalom alatt álló eredetmegjelölés**III. A módosítás tárgya****A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK**

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően nem minősül kisebb jelentőségűnek)

1. A módosítás tárgya: Etyek-Buda OEM körülhatárolt terület kiegészítése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- IV. Körülhatárolt terület

b) indoklás:

Az Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa a Budai Kadarka Nonprofit Kft. kérelmére elindította az Etyek-Buda OEM termékleírás módosítását.

A lehatárolt terület kiegészítésre került a Budapest XII. kerület 9597/1 hrsz-ú, 0,4999 ha borszőlő termőhelyi kataszterbe sorolt területtel. A lehatárolt terület módosítása nem érinti a termőhely és termék kapcsolatát, mert a kataszterbe sorolt terület adottságai megegyeznek az Etyek-Buda OEM lehatárolt területével.

Kadarka, Csókaszőlő és Kékfrankos szőlőkből, ANNO márkanéven kívánja elkészíteni OEM jelölésű borát. Ez a bor a hajdan híres és jelentős forgalmat produkáló „Budai vörös” újraalkotása. Hagyományos művelési móddal termesztett szőlőből, a történelmi hagyományok szerint összeállított, hagyományos feldolgozással készített küvé.

c) A módosítás alkalmazása: 2017/2018 borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek.

B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

Nincs.

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás nem változtatja meg az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

Nincs.

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosítást az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezték. Ennek igazolását, továbbá a kisebbségi véleményt is tartalmazó közgyűlési jegyzőkönyveket csatolom.

Etyek, 2017. március 22.

Körmendi József s. k.

elnök

Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

I. NÉV

Etyek-Buda, Etyek-Budai

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös
4. Friss

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08
2.	Rozé	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08
3.	Vörös	9,0	4,6 – 8,0	9,0	1,2
4.	Friss	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08

Fentiekén túlmenően:

- A maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint,
- Musttal történt édesítés esetén a tényleges alkoholtartalom minimum 6%vol lehet.
- „Válogatott szüretelésű bor”, „késői szüretelésű bor” hagyományos kifejezés, valamint „töppedt szőlőből készült bor” és „jégbor” korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén a megengedett maximális illósavtartalom 2,0 g/liter.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Zöldessárgától az aranysárga színvilágig változó színű fehérbor. Diszkrét, magas illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, hársfavirág, akác) jellemző illatjegyek, valamint a gyümölcsös (fehérhúsú barack) illatjegyek jelennek meg. Ízérzetben az üde gyümölcsösséget a markáns, ugyanakkor érett és elegáns savak teszik teljessé.
2.	Rozé	A lazacszíntől a világospiros színig terjedő rozébor. Intenzív és komplex illataromáiban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna) illatai jellemzők. Ízében a gyümölcsösség mellett az üdeséget az érett savak biztosítják, melyek elegáns tanninokkal társulnak.
3.	Vörös	Színe a vöröstől a rubinvörös színig terjed. Gyümölcsös illatú vörösbor, melyben a piros húsú bogyós gyümölcsök (szeder, meggy, málna) illata jelenik meg. Ízében a közepes tannintartalom és alkoholtartalom könnyedséget kölcsönöz a vörösbornak. Savai harmonikusan simulnak a gyümölcsös ízekkel (szeder, málna, ribizli, meggy).
4.	Friss	Zöldessárgától a szalmasárga színig terjedő fehérbor, melynek illatára a frissesség és a gyümölcsös könnyedség jellemző. A készítéshez használható fajták házasításából készült bor üde, markáns, ugyanakkor érett savai gyümölcsösséggel párosulva teszik egészsé a bort.

2. PEZSGÓ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	9,5	5,0 – 9,0	9,5	1,08
2.	Rozé	9,5	5,0 – 9,0	9,5	1,08

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe halványzöld, kristályos csillogású, illata a fajtagazdagság miatt mindig üde, illatos, enyhén aromatikus. Ízben az érett savstruktúra dominál, savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egyszerre légies, ami acélos textúrával párosul. Az Etyek-Budai fehér pezsgőkre egyedien jellemző a fajták sokszínűségéből eredő illat és ízkomplexitás, a lendületes savtartalom, mely minden esetben egy gyümölcsös ízzel párosul.
2.	Rozé	Az Etyek-Budai rozé pezsgők színanyag mennyisége bár nem magas, de mindig élénk lazac- és hagymahéj színűek, csillogó, bíboros árnyalattal. Az Etyek-Budai pezsgők illatában a piros bogyós gyümölcsökre (cseresznye, meggy) jellemző intenzív gyümölcsösség jelenik meg, mely az ízben is folytatódik. Magas savtartalmú, érett savak jellemzőek ízében az Etyek-Budai rozé pezsgőre, amiben a fanyarság, kesernyesség semmilyen módon sem jelenik meg.

3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	10,0	4,6 – 9,0	10,0	1,08
2.	Rozé	10,0	4,6 – 9,0	10,0	1,08

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A fehér minőségi pezsgők halványzöld színűek enyhe aranyárga árnyalattal. Illatában a fehér húsú gyümölcsök (barack, nektarin, alma, körte, licsi) karaktere köszön vissza, amely a hosszú érlelés következtében kiegészül a kekszes, pörkölt illatokkal. Az Etyek-Budai fehér minőségi pezsgő savtartalma bár magas, de savai nem élesek, jól integrálódnak a minőségi pezsgő textúrájába. Az Etyek-Budai fehér minőségi pezsgők érlelésével fokozódó krémes zamatuk mellett sem vesztek el ízükben a fehér húsú gyümölcsökre jellemző zamatosságukat.
2.	Rozé	Színükre a lazacszín jellemző enyhén rózsaszínes bíboros árnyalattal. Piros húsú gyümölcsökre (cseresznye, meggy, áfonya, szeder) jellemző közepes intenzitású illatukat az érlelés során kialakuló pörköltogyoróra jellemző illatok egészítik ki. Ízükben a gerincet adó savtartalom mellett a piros bogyós gyümölcsök ízvilága dominál.

4. GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Friss

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on)
1.	Fehér	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
2.	Rozé	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
3.	Friss	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5 bar

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Zöldessárgától az aranyárga színvilágig változó színű fehérbor. Illata a fajtagazdagsága miatt üde, illatos, enyhén aromatikus. Ízében a gyümölcsös jegyek mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. A bort a markáns ugyanakkor érett, elegáns savak teszik teljessé.
2.	Rozé	A lazacszíntől a világospiros színig terjedő rozébor. Intenzív és komplex illataromáiban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna) illatai jellemzők. Ízében a gyümölcsösség mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. A rozébor üdeségét az érett savak biztosítják, melyek elegáns tanninokkal társulnak.
3.	Friss	Zöldessárgától a szalmasárga színig terjedő fehérbor, melynek illatára a frissesség és gyümölcsösség mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. A készítéshez használható fajták házasításából készült bor üde, markáns, ugyanakkor érett savai gyümölcsösséggel párosulva teszik egészé a bort.

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Friss

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on)
1.	Fehér	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
2.	Rozé	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
3.	Friss	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5 bar

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Zöldessárgától az aranyárga színvilágig változó színű fehérbor. Diszkrét, magas illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, hársfavirág, akác) jellemző illatjegyek, valamint a gyümölcsös (fehérhúsú barack) illatjegyek jelennek meg. Ízérzetben az üde gyümölcsösséget a markáns, ugyanakkor érett és elegáns savak teszik teljessé.
2.	Rozé	A lazacszíntől a világospiros színig terjedő rozébor. Intenzív és komplex illataromáiban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna) illatai jellemzők. Ízében a gyümölcsösség mellett az üdeséget az érett savak biztosítják, melyek elegáns tanninokkal társulnak.
3.	Friss	Zöldessárgától a szalmasárga színig terjedő fehérbor, melynek illatára a frissesség és a gyümölcsös könnyedség jellemző. A készítéshez használható fajták házasításából készült bor üde, markáns, ugyanakkor érett savai gyümölcsösséggel párosulva teszik egészsé a bort.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	„Késői szüretelésű bor”, „jégbor”, „válogatott szüretelésű bor”, „töppedt szőlőből készült bor” kifejezés feltüntetésével, valamint dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett borok természetes alkoholtartalmának növelése és édesítése
2.	Rozé	nincs	
3.	Vörös	nincs	
4.	Friss	legalább 2, legfeljebb 4 fajta házasítása	nincs

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	nincs
2.	Rozé	nincs	nincs

3. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	nincs
2.	Rozé	nincs	nincs

4. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	Dűlőnév feltüntetése megkülönböztetett borok természetes alkoholtartalmának növelése és édesítése
2.	Rozé	nincs	nincs
3.	Friss	legalább 2, legfeljebb 4 fajta házasítása	nincs

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	Dűlőnév feltüntetése megkülönböztetett borok természetes alkoholtartalmának növelése és édesítése
2.	Rozé	nincs	nincs
3.	Friss	legalább 2, legfeljebb 4 fajta házasítása	nincs

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:**1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:**

- a. 2010. augusztus 1. előtt telepített ültetvény esetén bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Etyek-Buda oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
- a. 2010. augusztus 1-je után létesített ültetvény esetén:
 - i. Ernyő
 - ii. Moser
 - iii. Sylvoz
 - iv. Alacsony-, középmagas- és magaskordon
 - v. Guyot
 - vi. Egyesfüggöny
 - vii. Fejművelés
 - viii. Bakművelés

2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok:

- a. 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Etyek-Buda oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
- b. 2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében: minimum 3300 tő/hektár.

3. Szüret módja: kézi és gépi, kivétel a „válogatott szüretelésű bor”, „jégbor”, „töppedt szőlőből készült bor” kifejezéssel jelölt borok, valamint a „Crémant” kifejezéssel jelölt minőségi pezsgő, amelyek csak kézzel szüretelhetők.**4. A szőlő minimális cukortartalma:****1. BOR**

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5*	9,00
2.	Rozé	151,5*	9,00
3.	Vörös	151,5*	9,00
4.	Friss	168,1*	10,0

* Kivétel: dűlőnév feltüntetéssel ellátott borok: 11,5 % vol, 193,6 g/l

2. PEZSGÓ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5	9,00
2.	Rozé	151,5	9,00

3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5	9,00
2.	Rozé	151,5	9,00

4. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5*	9,00
2.	Rozé	151,5*	9,00
3.	Friss	168,1*	10,0

* Kivétel: dűlőnév feltüntetéssel ellátott borok: 11,5 % vol, 193,6 g/l

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5*	9,00
2.	Rozé	151,5*	9,00
3.	Friss	168,1*	10,0

* Kivétel: dűlőnév feltüntetéssel ellátott borok: 11,5 % vol, 193,6 g/l

5. A szüret időpontjának meghatározása: A szüret kezdési időpontját az Etyek-Budai borvidék Hegyközségi Tanácsa évente határozza meg. Határozatát a hegyközségi tanács alapszabálya szerint közzé teszi.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Pest megye Biatorbágy, Budafok, Budajenő, Budakeszi, [Budapest XII. kerület 9597/1 hrsz.](#), Budapest XXII. Kerület, Páty, Pilisborosjenő, Telki, Tök, Üröm, valamint
- Fejér megye Alcsútdoboz, Bicske Csabdi, Etyek, Felcsút, Gárdony, Gyúró, Kajászó, Kápolnásnyék, Martonvásár, Nadap, Pákozd, Pázmánd, Sukoró, Tordas, Vál, Velence települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
3.	Vörös*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
4.	Friss*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor

* Kivétel: dúllónév feltüntetéssel megkülönböztetett borok, melyeknél kézi szüret esetén 11 t/ha, gépi szüret esetén 10,5 t/ha, vagy 80 hl/ha seprős újbor lehet a maximális terméshozam.

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor

3. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor

4. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
3.	Friss*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor

* Kivétel: dúllónév feltüntetéssel megkülönböztetett borok, melyeknél kézi szüret esetén 11 t/ha, gépi szüret esetén 10,5 t/ha, vagy 80 hl/ha seprős újbor lehet a maximális terméshozam.

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
3.	Friss*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor

* Kivétel: dúllónév feltüntetéssel megkülönböztetett borok, melyeknél kézi szüret esetén 11 t/ha, gépi szüret esetén 10,5 t/ha, vagy 80 hl/ha seprős újbor lehet a maximális terméshozam.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
4.	Friss	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling Sauvignon blanc, Szürkebarát, Zengő, Zöld veltelíni

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

3. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

4. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Friss	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling Sauvignon blanc, Szürkebarát, Zengő, Zöld veltelíni

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Friss	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling Sauvignon blanc, Szürkebarát, Zengő, Zöld veltelíni

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Dunántúli-középhegység északkeleti területein, a Gerecse-hegység déli részétől a Velencei- és a Budai-hegységig húzódik az Etyek-Budai lehatárolt termőterület, melyek domb- és hegyoldalain, illetve fennsíkjaiban történik a szőlőtermesztés. A termőterület a szőlőtermesztés északi részén, a 47. szélességi fokon helyezkedik el.

Talaját tekintve Etyek-Buda meghatározó talajtípusa a magas mésztartalmú barna erdőtalaj, mely többségében mészkő alapon alakult ki.

Etyek-Buda klímája – északi elhelyezkedéséből és dombvidéki jellegéből adódóan - a magyarországi átlagnál hűvösebb, hiszen az évi középhőmérséklet 9,5-10,5 °C. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm, melynek legnagyobb része a vegetációs időszak alatt hullik le.

Etyek-Buda klímájának fontos közös vonása, hogy a borvidék egész területén folyamatos széljárás jellemző, az uralkodó szélirány az észak-nyugati szél, mely mindig hűvös légtömegeket szállít a borvidékre.

b) Emberi tényezők

Az Árpád kor óta fejlett szőlő- és borkultúrával rendelkező Etyek-Budán a jelenleg hagyományos szőlészeti és borászati eljárások kialakulására fontos hatást gyakoroltak a vidék történelmi változásai, és az itt letelepedett különböző ajkú nemzetiségek. Valamennyi népcsoport magával hozta egyedi borászati kultúráját, mely gazdagította Etyek-Buda sokszínűségét. Ezt a sokszínűséget leginkább az itt termesztett nagy számú fajta jelképezi a legjobban, melyek az évszázadok folyamán honosodtak meg a vidéken. A nagyszámú fajta használatát magyarázza, hogy a helyi termelők az évjárathatásokat mérsékelendő, mindig a magas minőségű borok előállításához szükséges minőségű alapanyagot tudtak előállítani.

A fajták sokszínűségének kialakulásában meghatározó szerepet töltöttek be a honfoglaló magyarok, melyek által Etyek-Budára behozott szőlőfajtákat az évezredek folyamán szelektálták a helyi termelők. E fajták számos leszármazottját a mai napig termesztik a vidéken, melyek közül kiemelkedik a Juhfark.

A török hódoltságot követően a vidéken letelepedett német ajkú lakosság honosította meg a kékszőlők közül a Kékoportó, ami nevén a Portugieser fajta termesztését, és vele együtt a vörösborkészítés áztatásos eljárását.

A filoxéra vést követően a helyi borászok olyan nyugati fajtákat vontak termesztésbe, amelyek jól alkalmazkodtak a helyi ökológiai adottságokhoz, és a belőlük készült borokban felfedezhették Etyek-Buda termőterületének egyedi jellemzőit. Így vonták termesztésbe a XIX. század végén, a XX. század elején az Olasz rizlinget, Szürkebarátot, illetve a borvidéken meghatározó Chardonnay fajtát.

A XX. században az itt élő borászok fokozatosan orientálódtak az aromatis fajták termesztésének irányába (pl.: Sauvignon, Ottonel muskotály). Közülük több új nemesítésű, a helyi ökológiai adottságokhoz szelektált fajta termesztésbe került (pl.: Irsai Olivér, Zenit).

Az aromatis fajták térnyerésével együtt a gyors, oxigéntől elzárt technológia vált meghatározóvá a borvidéken.

2. A borok leírása

Az Etyek-Budai boroknak közös jellemző tulajdonsága a borok illat- és zamatgazdagsága. Ízében és illatában egyaránt a harsány gyümölcsösség jellemző, melynek komplexitását az Etyek-Budai borokra jellemző ásványosság teszi komplexé. Magas savtartalma ellenére savai érettek, üdék, mely az Etyek-Budai borok frissességét garantálja.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

Etyek-Buda hegyvidéki kitétsége miatti hűvös éghajlatát fokozzák azok az észak-nyugati légáramlatok, melyek a folyamatos légmozgást biztosítanak a borvidéken. A nyári melegben a friss szellőknek köszönhetően a szőlők savai élénkek maradnak. A folyamatos légmozgásnak, és az évszázadok alatt kialakult alacsony művelési módoknak köszönhetően a lombfalat könnyen átjárja a szél. A szőlő növényen tehát a gombás fertőzések kialakulásához kedvezőtlenek az adottságok, a szőlőket egészségesen és épen lehet beszüretelni. Az ősz folyamán jellemző hűvös hajnalok alatt a szőlő lehűl, így alacsonyabb hőmérsékleten kerül feldolgozásra.

Ezek a természeti tényezők hozzájárulnak az Etyek-Budai boroknak a gyümölcsösségéhez és friss savstruktúrájához, hiszen az alacsony hőmérsékleten betakarított szőlőben a szállítás és a feldolgozás folyamán az oxidációs folyamatok lassabbak.

Ezt a természeti hatást fokozza a borvidéken évszázadok folyamán meghonosodott borászati gyakorlat, miszerint a szőlőt a lehető leggyorsabban kell feldolgozni a szüretet követően. Ez a gondolkodásmód része annak a helyi borászati tapasztalatnak és szaktudásnak, ami az Etyek-Budai borok minőségét garantálja.

A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása. A hegy- és domboldalakon a napfény nagyobb beesési szöggel érkezik a talajfelszínre, illetve a szőlőnövényre. E két természeti tényező együttesen garantálja a szőlő növény folyamatos, kiegyensúlyozott fejlődését. A jellemzően magas lombfalnak köszönhetően a fotoszintézist gátló tényezők nem jellemzőek, így a szőlők korábban, és magas cukorfokkal szüretelhetők.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

b) Emberi tényezők

Az Árpád kor óta fejlett szőlő- és borkultúrával rendelkező Etyek-Budán a pezsgőgyártás kultúrájának kialakulása a XIX. század végére tehető. Etyek-Budán a pezsgőgyártás története szorosan összekapcsolódik Törley József pezsgőgyáros nevével, aki a XIX. század második felében felvásárolt területeire alapozva, 1882-ben telepítette champagne-i pezsgőgyárát Etyek-Budára. Felismerte, hogy az etyeki szőlőkből kitűnő pezsgő alapbort készíthet és a budafoki (promontoriumi) pincék alkalmasságát a pezsgő előállítására.

Az Etyek-Budai szőlőtermesztés felvirágoztatása ennek tudható be, a 1910-es évek elején már 2 millió palack pezsgő készült Etyek-Budai borokból.

Törley József mellett pezsgőmestere, a később Etyek-Budán saját pezsgőgyárat alapító, Louis Francois is jelentős szerepet játszott az Etyek-Budai pezsgőkészítés hagyományának kialakításában.

A második világháborút követően a Hungarovin budafoki pincészete vált a pezsgőkészítés központjává. A pezsgőgyártás újabb fejlődésnek indult, a tradicionális pezsgőkészítési módszer mellett bevezették a transvaze eljárást és a tartályos pezsgőkészítési eljárást is. Napjainkban a Hungarovin jogutódja, a borvidéken a legnagyobb szőlőterülettel rendelkező Törley Pezsgőpincészet szőlőtermesztési technológiáját célzottan a pezsgőgyártási minőségi követelményekhez igazítva, változatlanul mindhárom gyártási eljárást alkalmazva folytatja a pezsgőgyártási hagyományokat.

Az Etyek-Budai pezsgőkészítés egyediségét a fajtaösszetételben fedezhetjük fel. Az Etyek-Budai pezsgők egyedi és alapvető jellemzője, hogy nagyon széles szőlőfajta választéka van. A pezsgőtermelő fő borvidékekre a világban az jellemző, hogy csak néhány szőlőfajta honosodott meg a területen, főleg azok, melyek képesek voltak sok esetben egy szűk klimatikus viszonyhoz adaptálódni. Ezzel szemben az Etyek-Budai borvidéken engedélyezett fehér szőlőfajta mindegyike alkalmas fehér pezsgő készítésére. Vezető szerepet ugyanakkor a Chardonnay, Chasselas, Zöld veltelíni, Olaszrizling, Mézesfehér fajták töltenek be, melyek az összes szőlőterület 60%-át tették ki. A nagyszámú fajta használatát magyarázza, hogy a helyi termelők az évjárathatásokat mérsékelendő, mindig a magas minőségű pezsgő alapborok előállításához szükséges minőségű alapanyagot tudtak előállítani. A fehér szőlőfajták felsorolása után nem szabad kihagyni a kékszőlők, azon belül is a Pinot noir fontosságát, amely tökéletes alapanyaga mind a fehér, mind a rozé pezsgőknek.

2. A borok leírása

Az Etyek-Budai pezsgők közös jellemző tulajdonsága a pezsgők illat- és zamatgazdagsága, valamint frissessége. Ízében és illatában egyaránt a harsány gyümölcsösség és a komplexitás jellemző. Savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egyszerre légies, ami acélos textúrával párosul.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

Az Etyek-Budai pezsgő készítése során alkalmazott három pezsgőkészítési technológiának használatát mindig is egy széles fajtakör biztosította. Ezzel lehetett és lehet a mai napig biztosítani azt, hogy különböző stílusú és cukortartalmú pezsgők készíthetők e szőlőkből.

Ehhez társul a talajok magas mézstartalma, mely a klímával együtt hozzájárul ahhoz, hogy a pezsgőalapborok savtartalma magas, azaz a pezsgőkészítés szempontjából optimális legyen. Az éves csapadék elegendő a szőlő megfelelő üteműéréséhez, de nem túl sok ahhoz, hogy gombás fertőzést okozzon a szőlőn.

A lankás lejtőkön szinte állandóan fújó szél pedig abban segít, hogy még a nedves szőlőt is felszárítsa és segítse az esetleges permetezés hatékonyságát. Az őszi folyamán jellemző hűvös hajnalok alatt a szőlő lehűl, így alacsonyabb hőmérsékleten kerül feldolgozásra.

Ezek a természeti tényezők hozzájárulnak az Etyek-Budai pezsgők a gyümölcsösségéhez és friss savstruktúrájához, hiszen az alacsony hőmérsékleten betakarított szőlőben a szállítás és a feldolgozás folyamán az oxidációs folyamatok lassabbak.

Mindezen hatások következtében lehetőség van arra, hogy még a kedvezőtlen őszi időjárás beállta előtt egészséges fürtöket szüreteljünk, mely szőlőkből kiejedt bor érzékszervileg megfelel a pezsgőalapbor kívánalmainak.

Ezeknek színe világos, illatban a fajtagazdagság miatt mindig üdék, illatosak, enyhén aromatikusak. Ízben a meszes talajnak köszönhetően savtartalomban gazdagok, pH-juk alacsony, savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egy légies, ugyanakkor acélos textúrával párosul. Így az Etyek-Budai alapborokból készülő pezsgőkre egyedi jellemző a fajták sokszínűségéből eredő illat és ízkomplexitás, a lendületes savtartalom, mely minden esetben egy gyümölcsös ízzel párosul.

C. MINŐSÉGI PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

b) Emberi tényezők

A VII. fejezet B/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően az Etyek-Budai minőségi pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A sziklába vájt budafoki pincerendszer különösen optimális feltételeket biztosít a minőségi pezsgők előállításához szükséges hosszú idejű érleléséhez.

Az Etyek-Budai minőségi pezsgőkészítés egyediségét a fajtaösszetételben fedezhetjük fel. Az Etyek-Budai minőségi pezsgők egyedi és alapvető jellemzője, hogy nagyon széles szőlőfajta választéka van. A pezsgőtermelő fő borvidékekre a világban az jellemző, hogy csak néhány szőlőfajta honosodott meg a területen, főleg azok, melyek képesek voltak sok esetben egy szűk klimatikus viszonyhoz adaptálódni. Ezzel szemben az Etyek-Budai borvidéken engedélyezett fehér szőlőfajta mindegyike alkalmas fehér pezsgő készítésére. Vezető szerepet ugyanakkor a Chardonnay, Chasselas, Zöld veltelini, Olaszrizling, Mézesfehér fajták töltenek be, melyek az összes szőlőterület 60%-át tették ki. A nagyszámú fajta használatát magyarázza, hogy a helyi termelők az évjárathatásokat mérsékelendő, mindig a magas minőségű pezsgő alapborok előállításához szükséges minőségű alapanyagot tudtak előállítani. A fehér szőlőfajták felsorolása után nem szabad kihagyni a kékszőlők, azon belül is a Pinot noir fontosságát, amely tökéletes alapanyaga mind a fehér, mind a rozé pezsgőknek.

2. A borok leírása

Az Etyek-Budai minőségi pezsgőkre az illatok közepes intenzitása, de elegáns gyümölcsössége, ízükre pedig a gerincet adó savtartalom mellett a fessesség és az érlelési potenciál a jellemző. Savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egy légies, ugyanakkor acélos textúrával párosul.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

Az évtizedek alatt az Etyek-Budai termelőknek az a megállapítása alakult ki, hogy egy minőségi pezsgő érlelhetőségéhez minden hibától mentes, egészséges, ép fűtökre és nemzetközi fajtatulajdonságokkal bíró fajtákra van szükség. Az Etyek-Budai fehér minőségi pezsgők minőségét a termőhelyből származó adottságokon túl az érlelési idő is jelentősen befolyásolja.

Ilyen nemzetközi szőlőfajta többek között a régóta meghonosodott Chardonnay vagy a Pinot noir is, de megtalálható az Etyek-Budai borvidéken mind az Olaszrizling, mind pedig a nemzetközi reputációval bíró Rajnai rizling is. Az Etyek-Budai borvidék minőségi pezsgőinek egyik záloga az összetett és fent említett környezeti tényezőkön túl azonban az, hogy több olyan fajta is szerepel a fajtaválasztékban, mely jellemzően magas savtartalmú bort képes produkálni, mely kiváló a pezsgőkészítés szempontjából. E fajták pedig még korai szüreti időpont esetében is megőrzik a szőlőfajta karakterét anélkül, hogy megjelenének a zöld, éretlen szőlőre jellemző illat és ízjegyek. Ráadásul így sok esetben az évjárat negatív hatásaitól függetlenül is előállítható a fogyasztó számára a megfelelő minőségű és stílusú minőségi pezsgő.

Etyek-Buda talajának mészköves alapközete keveredik a lösszel és vályogtalajjal, így a pezsgő savtartalma bár magas, de savai nem élesek, jól integrálódnak a pezsgő textúrájába.

A minőségi pezsgőknek az Etyek-Budai mészkőbe vájt érlelő pincék biztosította alacsony hőmérsékletnek és páradús levegőnek köszönhetően az érlelés alatt nem csak a minőségi pezsgőkre jellemző kekszes illatok és krémes zamatok kialakulnak, hanem az Etyek-Budai minőségi pezsgők még érlelt állapotukban sem vesznek el a szőlőfajta karakterüket. Így ízben bár zamatuk az érlelttség jeleit mutatja, de egyben fellelhető bennük egy a fehér húsú gyümölcsökre jellemző zamatosság is.

Az Etyek-Budai rozé minőségi pezsgők szempontjából a már említett éghajlat, talaj és csapadékviszonyokon kívül kiemelt jelentősége van annak, hogy már nagyon korai szürettel is biztosítható a magas savtartalmú és érett tannintartalmú szőlőalapanyag.

D. GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

b) Emberi tényezők

A VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően az Etyek-Budai gyöngyözőborokra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A XX. században az itt élő borászok fokozatosan orientálódtak az aromatikus fajták termesztésének irányába (pl.: Sauvignon, Ottonel muskotály). Közülük több új nemesítésű, a helyi ökológiai adottságokhoz szelektált fajta termesztésbe került (pl.: Irsai Olivér, Zenit).

Az aromatikus fajták tényeresével együtt a gyors, oxigéntől elzárt technológia vált meghatározóvá a borvidéken, ez a bor előállítási módszer kedvez a friss, gyümölcsös gyöngyözőborok készítésének.

2. A borok leírása

Az Etyek-Budai boroknak közös jellemző tulajdonsága a borok illat- és zamatgazdagsága. Ízében és illatában egyaránt a harsány gyümölcsösség jellemző, melynek komplexitását az Etyek-Budai borokra jellemző ásványosság teszi komplexé. Magas savtartalma ellenére savai érettek, üdék, mely az Etyek-Budai borok frissességét garantálja. A zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

Etyek-Buda hegyvidéki kitettsége miatti hűvös éghajlatát fokozzák azok az észak-nyugati légáramlatok, melyek a folyamatos légmozgást biztosítanak a borvidéken. A nyári melegben a friss szellőknek köszönhetően a szőlők savai élénkek maradnak. A folyamatos légmozgásnak, és az évszázadok alatt kialakult alacsony művelési módoknak köszönhetően a lombfalat könnyen átjárja a szél. A szőlő növényen tehát a gombás fertőzések kialakulásához kedvezőtlenek az adottságok, a szőlőket egészségesen és épen lehet beszüretelni. Az őszi folyamán jellemző hűvös hajnalok alatt a szőlő lehül, így alacsonyabb hőmérsékleten kerül feldolgozásra.

Ezek a természeti tényezők hozzájárulnak az Etyek-Budai boroknak a gyümölcsösségéhez és friss savstruktúrájához, hiszen az alacsony hőmérsékleten betakarított szőlőben a szállítás és a feldolgozás folyamán az oxidációs folyamatok lassabbak.

Ezt a természeti hatást fokozza a borvidéken évszázadok folyamán meghonosodott borászati gyakorlat, miszerint a szőlőt a lehető leggyorsabban kell feldolgozni a szüretet követően. Ez a gondolkodásmód része annak a helyi borászati tapasztalatnak és szaktudásnak, ami az Etyek-Budai borok minőségét garantálja.

A felsorolt természeti, feldolgozási tényezők ezen kívül a zárt erjesztés gazdag ízvilágú, gyümölcsös, friss, fehér és rozé a komplexebb pezsgős ízvilághoz közelebb álló gyöngyözőborok készítését teszi lehetővé.

A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása. A hegy- és domboldalakon a napfény nagyobb beesési szöggel érkezik a talajfelszínre, illetve a szőlőnövényre. E két természeti tényező együttesen garantálja a szőlő növény

folyamatos, kiegyensúlyozott fejlődését. A jellemzően magas lombfalnak köszönhetően a fotoszintézist gátló tényezők nem jellemzőek, így a szőlők korábban, és magas cukorfokkal szüretelhetők.

E. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

b) Emberi tényezők

A VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően az Etyek-Budai szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A XX. században az itt élő borászok fokozatosan orientálódtak az aromatikus fajták termesztésének irányába (pl.: Sauvignon, Ottonel muskotály). Közülük több új nemesítésű, a helyi ökológiai adottságokhoz szelektált fajta termesztésbe került (pl.: Irsai Olivér, Zenit).

Az aromatikus fajták tényerésével együtt a gyors, oxigéntől elzárt technológia vált meghatározóvá a borvidéken, ez a bor előállítási módszer kedvez a friss, gyümölcsös szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőboroknak.

2. A borok leírása

Az Etyek-Budai boroknak közös jellemző tulajdonsága a borok illat- és zamatgazdagsága. Ízében és illatában egyaránt a harsány gyümölcsösség jellemző, melynek komplexitását az Etyek-Budai borokra jellemző ásványosság teszi komplexé. Magas savtartalma ellenére savai érettek, üdék, mely az Etyek-Budai borok frissességét garantálja. Ezek a közös jellemzők kerülnek kiegészítésre szén-dioxid hozzáadásával, melynek eredményeként még üdőbb, frissebb, gyümölcsösebb gyöngyözőborokat kapunk.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

Etyek-Buda hegyvidéki kitétsége miatti hűvös éghajlatát fokozzák azok az észak-nyugati légáramlatok, melyek a folyamatos légmozgást biztosítanak a borvidéken. A nyári melegben a friss szellőknek köszönhetően a szőlők savai élénkek maradnak. A folyamatos légmozgásnak, és az évszázadok alatt kialakult alacsony művelési módoknak köszönhetően a lombfalat könnyen átjárja a szél. A szőlő növényen tehát a gombás fertőzések kialakulásához kedvezőtlenek az adottságok, a szőlőket egészségesen és épen lehet beszüretelni. Az őszi folyamán jellemző hűvös hajnalok alatt a szőlő lehül, így alacsonyabb hőmérsékleten kerül feldolgozásra.

Ezek a természeti tényezők hozzájárulnak az Etyek-Budai boroknak a gyümölcsösségéhez és friss savstruktúrájához, hiszen az alacsony hőmérsékleten betakarított szőlőben a szállítás és a feldolgozás folyamán az oxidációs folyamatok lassabbak.

Ezt a természeti hatást fokozza a borvidéken évszázadok folyamán meghonosodott borászati gyakorlat, miszerint a szőlőt a lehető leggyorsabban kell feldolgozni a szüretet követően. Ez a gondolkodásmód része annak a helyi borászati tapasztalatnak és szaktudásnak, ami az Etyek-Budai borok minőségét garantálja.

A felsorolt természeti, feldolgozási tényezők gazdag ízvilágú, gyümölcsös, friss, fehér és rozé szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok készítését teszi lehetővé.

A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása. A hegy- és domboldalakon a napfény nagyobb beesési szöggel érkezik a talajfelszínre, illetve a szőlőnövényre. E két természeti tényező együttesen garantálja a szőlő növény folyamatos, kiegyensúlyozott fejlődését. A jellemzően magas lombfalnak köszönhetően a fotoszintézist gátló tényezők nem jellemzőek, így a szőlők korábban, és magas cukorfokkal szüretelhetők.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának feltüntetése engedélyezett;
- Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel;
- Az „Etyek-Buda” oltalom alatt álló eredetmegjelölés, valamint valamennyi, a VIII/2. pontban körülírt kisebb földrajzi egységek nevének melléknévi képzős változata használható jelölés;
- Rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel;
- A küvé vagy cuvée kifejezés több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a küvét alkotó szőlőfajták részarányuk csökkenő sorrendjében feltüntethetők amennyiben mindegyik fajta részaránya eléri az 5%-ot;
- siller hagyományos kifejezés helyettesíthető a „kástélyos” kifejezéssel;
- A „Etyek-Budai borvidék” kifejezés használata engedélyezett valamennyi Etyek-Budai borászati terméken;
- Jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

A. BOR

	Bortípus	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	Első szüret vagy virgin vintage	Újbor vagy primőr	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült bor	Muzeális bor
1.	Fehér	+	+	+	+	+	+
2.	Rozé	+	+	+	+	+	+
3.	Vörös	-	+	+	+	-	-
4.	Friss	-	-	-	-	-	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

	Bortípus	Késői szüretelésű bor	Válogatott szüretelésű bor	Siller	Jégbor	Muskotály	Cuvée vagy küvé	Körzet, település és dűlőnév feltüntetése
1.	Fehér	+	+	-	+	+	+	+
2.	Rozé	+	+	+	+	-	+	+
3.	Vörös	-	-	-	-	-	+	+
4.	Friss	-	-	-	-	-	-	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

B. PEZSGŐ

	Bortípus	Muskotály	Palackban erjesztett	Termelői pezsgő	Küvé vagy cuvée
1.	Fehér	+	+	+	+
2.	Rozé	-	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

C. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	„blanc de blanc”	„blanc de noir”	Nyerspezsgő	Muskotály	Crémant	Palackban erjesztett
1.	Fehér	+	+	+	+	+	+
2.	Rozé	-	-	+	-	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

	Bortípus	Termelői pezsgő	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionnelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer	Küvé vagy cuvée
1.	Fehér	+	+	+
2.	Rozé	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

D. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	Első szüret vagy virgin vintage	Újbor vagy primőr	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült bor	Muzeális bor
1.	Fehér	-	+	+	-	-	-
2.	Rozé	-	+	+	-	-	-
3.	Friss	-	-	-	-	-	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

	Bortípus	Késői szüretelésű bor	Válogatott szüretelésű bor	Jégbor	Muskotály	Cuvée vagy küvé	Körzet, település és dűlőnév feltüntetése
1.	Fehér	-	+	-	+	+	+
2.	Rozé	-	-	-	-	+	+
3.	Friss	-	-	-	-	-	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

E. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	Első szüret vagy virgin vintage	Újbor vagy primőr	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült bor	Muzeális bor
1.	Fehér	-	+	+	-	-	-
2.	Rozé	-	+	+	-	-	-
3.	Friss	-	-	-	-	-	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

	Bortípus	Késői szüretelésű bor	Válogatott szüretelésű bor	Jégbor	Muskotály	Cuvée vagy küvé	Körzet, település és dűlőnév feltüntetése
1.	Fehér	-	+	-	+	+	+
2.	Rozé	-	-	-	-	+	+
3.	Friss	-	-	-	-	-	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

2. Az „Etyek-Buda” eredet-megjelöléssel együtt feltüntethető, a lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek

Körzetek:

o „Budai” körzet:

Pest megye Budajenő, Budakeszi, Páty, Pilisborosjenő, Telki, Tök, Üröm, települései, valamint Fejér megye Bicske és Csabdi települései.

o „Etyeki” körzet:

Pest megyének Biatorbágy, Budapest XXII. Kerület, Budafok valamint Fejér megyének Alcsútdoboz, Felcsút, Gyúró, Kajászó, Martonvásár, Tordas, Vál és Etyek települései

o „Velencei” körzet:

Fejér megyének Gárdony, Kápolnásnyék, Nadap, Pákozdi, Pázmánd, Sukoró, Velence települései;

Települések:

o Pest megyei települések: Biatorbágy, Budajenő, Budakeszi, Pilisborosjenő, Telki, Tök, Üröm, Budapest XXII. Kerület – Budafok

o Fejér megyei települések: Alcsútdoboz, Bicske, Csabdi, Felcsút, Gárdony, Gyúró, Kajászó, Kápolnásnyék, Martonvásár, Nadap, Pákozdi, Pázmánd, Sukoró, Tordas, Vál

Dűlők:

Település neve	Dűlő neve
Alcsútdoboz	Göböljárás Kis-Látó-hegy Nagy-Látó-hegy
Biatorbágy	Nyakas-kő Öreg-hegy Ürge-hegy
Bicske	Galagonyás Málé-hegy Táborállás
Budajenő	Körte-völgy Öreg templom völgy
Budakeszi	Ochsenzungen
Etyek	Anna-hegy Árok-dűlő Báthori-dűlő Diófa-árok Herceg-földek István-hegy Káptalan-földek Kőkaloda-dűlő Köpeny-dűlő Orbán Öreg-hegy Páskom Pince-dűlő Sánc Sándor-dűlő Sóskúti úti dűlő Szári-dűlő Szép-völgy Tóra dűlő Új-hegy

	Uri-dűlő Váli úti dűlő Vérti-határ-dűlő Vérti úti dűlő Vérti-szőlők Zámori úti dűlő Zsámbéki úti dűlő
Gárdony	Agárdi Bika-völgy Csirib aldűlő
Kajászó	Paskum Üрге-telek
Kápolnásnyék	Csekés
Nadap	Csúcsos-hegy
Pázmánd	Bágyom Gyulatanya Jánostanya Zsidókő-hegy
Sukoró	Gádé
Telki	Öreg-hegy
Tök	Elletések Hosszú-dűlő Körtvélyes Páskom Somos Szajkós-kertek Temetői-dűlő Völgyút-dűlő
Vál	Baranya-hegy Cukor-hegy Epres-dűlő Hosszú-dűlő Öreg-hegy Szabad-hegy Új-hegy

3. A kiszerezésre vonatkozó szabályok

- Etyek-Budai friss, valamint dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett Etyek-Budai borok, „válogatott szüretelésű bor”, „jégbor”, „késői szüretelésű bor”, „töppedt szőlőből készült bor” kifejezéssel ellátott borok csak üvegpalackban hozhatók forgalomba. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül, a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített, saját termelésű borai.
- Gyöngyözőbor és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor csak üvegpalackban hozható forgalomba.

4. Illetékes helyi borbíráló bizottság

Az Etyek-Budai borok érzékszervi minősítését a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága végzi.

5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

- a) Nyilvántartások
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) az Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szőlő jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - iv) pincekönyv;
 - v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- b) Bejelentések
 - i) Az Etyek-Buda oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének – beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. Ez a bejelentés visszavonásig érvényes.
 - ii) Dűlős borok termelésének bejelentése: Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett Etyek-Budai bor 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, a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.

6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül

Etyek-Buda borászati termék előállítása, a IV. fejezetben meghatározott településeken túl, történelmi okok miatt a következő szomszédos közigazgatási területeken lehetséges:

- Budapest összes kerületében,
- Fejér megye Adony, Baracska, Besnyő, Ercsi, Ivánca, Kulcs, Mány, Óbarok, Pusztaszabolcs, Rácalmás, Ráckeresztúr, Szár, Székesfehérvár, Tabajd, Újbarok, Vereb,
- Pest megye, Budakalász, Budaörs, Diósd, Érd, Páty, Perbál, Sós-kút, Tárnok, , Tinnye, Zsámbék
- Tolna megye Zomba-Szentgál

településeken.

7. Etyek-Budai borok édesítése

A IV. fejezetben és a VIII/6. fejezetben meghatározott feldolgozási terület teljes területén lehetséges.

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 hatóságok:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346 09 30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@nebih.gov.hu

Web: <http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>

(2) megyei Kormányhivatalok

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, Augustus 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 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.

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	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűsűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

II. Évjáratfüggő elemek

II/1 Szőlő eredetének igazolása

Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója

II/2 Bor eredetének igazolása

Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
---	--	---	--

Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléből készült jegyzőkönyv 	<p>Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa</p>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	<p>Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója</p>

III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása

Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p>
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléből készült jegyzőkönyv 	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa</p>
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p>

A Kunság OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 6000. Kecskemét, Szent István krt. 19/a

Telefonszám: +3676512422

E-mail cím: kunsagiborvidek@gmail.com

Képviselő: Frittmann János elnök; Keresztes József titkár

Képviselt felek: -

II. Földrajzi árujelző

Kunsági oltalom alatt álló eredetmegjelölés

III. A módosítás tárgya

A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK

1. A módosítás tárgya: Vörös, siller és rozébor, késői szüretelésű szőlőből készült bor, válogatott szüretelésű szőlőből készült bor, töppedt szőlőből készült bor, jégbor, valamint a pezsgő és a széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor készítésének lehetősége Bíbor kadarka, Kármin fajtákból

- a) a termékleírás érintett fejezetei: VI. Engedélyezett szőlőfajták
- b) indoklás: A Bíbor kadarka, Kármin szőlőfajták terméséből jó minőségű bor készíthető. A borvidéken a felsorolt fajtákból 21 ha ültetvényt művelnek a termelők. A festőborként kerülnek felhasználásra, ezzel is növelve a Kunság OEM vörös borok minőségét.
- c) a módosítás alkalmazása: 2017. augusztus 1-et követően.

2. A módosítás tárgya: Vörös, siller és rozébor, késői szüretelésű szőlőből készült bor, válogatott szüretelésű szőlőből készült bor, töppedt szőlőből készült bor, jégbor, valamint a pezsgő és a széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor készítésének lehetősége Blauburger, Syrah, Turán fajtákból

- a) a termékleírás érintett fejezetei: VI. Engedélyezett szőlőfajták
- b) indoklás: A Blauburger Syrah, Turán szőlőfajták terméséből jó minőségű bor készíthető. A borvidéken a felsorolt fajtákból 34 ha ültetvényt művelnek a termelők. A fajták önállóan és küvé alkotóként is felhasználhatók, és a Kunság OEM jelölés használatának lehetővé tétele növeli a szőlőfajták borának forgalmazási lehetőségét.
- c) a módosítás alkalmazása: 2017. augusztus 1-et követően.

3. A módosítás tárgya: Fehérbor, késői szüretelésű szőlőből készült bor, válogatott szüretelésű szőlőből készült bor, töppedt szőlőből készült bor, jégbor, valamint a pezsgő és a széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor készítésének lehetősége Furmint, Gyöngyrizling, Leányka, Zengő fajtákból

- a) a termékleírás érintett fejezetei: VI. Engedélyezett szőlőfajták
- b) indoklás: A Furmint, Gyöngyrizling, Leányka, Zengő szőlőfajták terméséből jó minőségű bor készíthető. A borvidéken a felsorolt fajtákból 35 ha ültetvényt művelnek a termelők. A borok forgalmazhatóságát emeli a Kunság OEM jelölés alkalmazása
- c) a módosítás alkalmazása: 2017. augusztus 1-et követően.

B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

4. A módosítás tárgya: Megengedett, maximális illósav tartalom határérték módosítása

- a) a termékleírás érintett fejezetei: II. A BOROK LEÍRÁSA
- b) indoklás: a II/1A. Analitikai előírások táblázaton belül a késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé, késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé, töppedt szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé, töppedt szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé, fehér jégbor, vörös jégbor termékek esetében a maximális illósav tartalom 2,0 g/l értékre módosul.
- c) a módosítás alkalmazása: 2017. augusztus 1-et követően forgalombahozott termékek esetében.

5. A módosítás tárgya: Fahordós érlelés előírás törlése

- a) a termékleírás érintett fejezetei: III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK
- b) indoklás: a III. 1. Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások táblázaton belül a késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé, késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé,

Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé esetében a 3. hónapos fahordós érlelés törlése kerül. Az oxidatív kezelés előírása ellentmond a borvidéki gyakorlatnak, az előírás indokolatlan, mivel a Kunsági OEM borok esetében a termelők általában reduktív technológiát alkalmaznak.

c) a módosítás alkalmazása: 2017. augusztus 1-et követően forgalombahozott termékek esetében.

6. A módosítás tárgya: A borok kiszállításának szabályozása

a) a termékleírás érintett fejezetei: VIII. További feltételek

b) indoklás: A pontban előírtak ellenőrzése nem oldható meg a borvidék szervezésében, az előírás törlése az érintettek adminisztratív terheit csökkenti.

c) a módosítás alkalmazása: 2017. augusztus 1-et követően.

7. A módosítás tárgya: A kiszérésre vonatkozó szabályok

a) a termékleírás érintett fejezetei: VIII. További feltételek

b) indoklás: A 3. pont a,b, d törlésre kerül. Az előírás törlése az érintettek piaci lehetőségét növeli, egyúttal az adminisztratív terheket csökkenti.

c) a módosítás alkalmazása: 2017. augusztus 1-et követően.

8. A módosítás tárgya: A lehatárolt termőterületen kívüli előállítás területének bővítése

a) a termékleírás érintett fejezetei: VIII. További feltételek

b) indoklás: A versenyképesség, valamint az itt termelt szőlő felhasználási lehetőségeinek bővítése érdekében érdemes a lehatárolt termőterületen kívül történő előállítást az összes jogszabályban engedélyezett területre kiterjeszteni. A nevezett területeken biztosítottak ugyanazon feldolgozási körülmények, mint a Kunság oltalom alatt álló eredetmegjelölés jelenlegi feldolgozási területén.

c) a módosítás alkalmazása: 2017. augusztus 1-et követően.

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

9. A módosítás tárgya: Forgalomba hozatal előtti mintázás szabályozása

a) a termékleírás érintett fejezetei: - X. A hegyközségi feladatok ellátásának a rendje

b) indoklás: A forgalomba hozatal előtti mintavételt a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet részletesen szabályozza. A Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa rendtartásában a mintavétellel kapcsolatos szabályozást a rendelet 31.§ (1) szerint módosította.

c) a módosítás alkalmazása: 2017. augusztus 1-et követően.

Kijelentjük, hogy a jelen kérelemben foglalt módosítást a Kunsági Borvidék Hegyközségei javaslatára a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa a küldöttgyűlésén elfogadta.

Ennek igazolását csatoljuk.

Kecskemét, 2017. június 19.

Frittmann János s. k.
elnök

Keresztes József s. k.
titkár

I. NÉV

Kunság, Kunsági

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

A. Szőlőből készült termékek kategóriái:

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér fajta és cuvée
2. Rosé fajta és cuvée
3. Siller fajta és cuvée
4. Vörös fajta és cuvée
5. Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée
6. Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée
7. Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta és cuvée
8. Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta és cuvée
9. Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta és cuvée
10. Töppedt szőlőből készült fehér fajta és cuvée
11. Töppedt szőlőből készült vörös fajta és cuvée
12. Fehér jégbor
13. Vörös jégbor

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósavtartalom (g/l)
1.	Fehér fajta és küvé	9,0	9,0	3,5	1,0
2.	Rosé fajta és küvé	9,0	9,0	3,5	0,8
3.	Siller fajta és küvé	9,0	9,0	3,5	1,2
4.	Vörös fajta és küvé	9,0	9,0	3,5	1,2
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	9,0	12,08	3,5	0,8 <u>2,0</u>
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	9,0	12,08	3,5	1,2 <u>2,0</u>
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	9,0	12,08	3,5	0,8
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	9,0	12,08	3,5	0,8
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	9,0	12,08	3,5	1,2
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	9,0	12,83	3,5	0,8 <u>2,0</u>
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	9,0	12,83	3,5	1,2 <u>2,0</u>
12.	Fehér jégbor	9,0	16,66	3,5	0,8 <u>2,0</u>
13.	Vörös jégbor	9,0	16,66	3,5	1,2 <u>2,0</u>

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér fajta és küvé	Halványzöld, halvány szalmasárga, erőteljesebb szalmasárga színű, gyakran lágy, alacsony alkoholtartalmú bor, friss, nyári gyümölcs, esetenként citrus karakterrel, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
2.	Rozé fajta és küvé	Halvány rózsaszín, rózsaszín, halvány ibolya színű, könnyed élénk savérzetű, gyümölcs illatú és ízű. Cukortartalma alapján lehet száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
3.	Siller fajta és küvé	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatú és ízű, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő jelleggel, lekerekedett savakkal, mérsékelt tannintartalommal, testességgel rendelkező, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
4.	Vörös fajta és küvé	Rubin vagy erőteljesebb rubin színű, intenzív gyümölcs és fűszer aromájú, fiatalos, mérsékelt tannin tartalmú vörösbor, kellemes savérzettel, és alkoholtartalommal, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Arany színű, Komplex illatú, telt olajos texturával, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes savérzettel és alkoholtartalommal rendelkező bor, gyakran maradék cukortartalommal.
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Rubin vagy sötétvörös színű, komplex illataromájú, telt olajos texturával, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes savérzettel és alkoholtartalommal. Gyakran maradék cukortartalommal.
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Zöldessárga színű, fajtára jellemző illatú és ízű, élénk savtartalmú, közepesen telt testes és alkoholos karakterű bor. Száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	Halvány rózsaszín – rózsaszín – halvány ibolya színű, elegánsan finom savérzetű, rendkívül gyümölcsös illatú, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Sötétrubin vagy sötétvörös színű, gyümölcs, esetenként fűszeres illatú, közepesen testes, lágy karakterű vörösbor, fahordós és palackos érlelési ízekkel, mérsékelt tannin tartalommal, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Arany színű, komplex illatú, magas természetes cukortartalmú borok, telt olajos texturával rendelkező, összetett, méz, érett vagy aszalt gyümölcs, esetenként botritisz illatú és ízű, általában félédes vagy édes borok.
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Sötétrubin vagy sötétvörös színű, érett, aszalt gyümölcs és/vagy fűszeres illatú, telt, testes, vörösbor, fahordós és palackos érlelési ízekkel, mérsékelt tannin tartalommal, gyakran maradék cukortartalommal.
12.	Fehér jégbor	Óarany színű. Gazdag, komplex illatú, kiemelkedően magas cukortartalmú, „mézédes”, koncentrált ízű, élénk savtartalmú bor.
13.	Vörös jégbor	Bronzvörös színű. Gazdag, komplex illatú, kiemelkedően magas cukortartalmú, „mézédes”, koncentrált ízű, mérsékelt tannin tartalmú bor.

2. PEZSGÓ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósavtartalom (g/l)	Minimális palacknyomás (bar)
1.	Fehér	9,5	10,0	5,0	0,8	3.0
2.	Rozé	9,5	10,0	5,0	0,8	3.0
3.	Vörös	9,5	10,0	5,0	0,8	3.0

Fentiekén túlmenően:

- a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint;
- cukormentes extrakttartalom, legalább 16,0 g/l;
- cukortartalom:
 - különlegesen száraz (extra dry): 12-20 g/l;
 - száraz (dry, sec): 17-35 g/l;
 - félszáraz (medium dry, demi sec): 33-50 g/l;
 - édes (sweet, doux): 50 g/l-nél több.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A színnek megfelelő színű, neutrális vagy a fajtára jellemző illatú és ízű, harmonikus sav érzetű, könnyed, légiesen finom, tartós gyöngyözéssel.
2.	Rozé	A színnek megfelelő színű, neutrális vagy a fajtára jellemző illatú és ízű, harmonikus sav érzetű, könnyed, légiesen finom, tartós gyöngyözéssel.
3.	Vörös	A színnek megfelelő színű, neutrális vagy a fajtára jellemző illatú és ízű, harmonikus sav érzetű, könnyed, légiesen finom, tartós gyöngyözéssel.

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósavtartalom (g/l)	Minimális palacknyomás (bar)
1.	Fehér	7,0	9,0	5,0	0,8	1,0
2.	Rozé	7,0	9,0	5,0	0,8	1,0
3.	Vörös	7,0	9,0	5,0	0,8	1,0

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint,

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Enyhén gyöngyöző, halvány zöldes-sárga – halvány szalmasárga színű, alacsonyabb alkoholtartalmú, határozott savgerincű, száraz, félédes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok.
2.	Rozé	Enyhén gyöngyöző, halvány halvány rózsaszín – rózsaszín színű, alacsonyabb alkoholtartalmú, határozott savgerincű, száraz, félédes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok.
3.	Vörös	Enyhén gyöngyöző, halvány halvány ibolya színű, alacsonyabb alkoholtartalmú, határozott savgerincű, száraz, félédes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér fajta és küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása; 	–
2.	Rozé fajta és küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása; 	–
3.	Siller fajta és küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; 	
4.	Vörös fajta és küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; 	–
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; – 3 hónapos fahordós érlelés – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; 	a must javítása, a bor édesítése;
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; – 3 hónapos fahordós érlelés – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; 	a must javítása, a bor édesítése;
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; 	a must javítása, a bor édesítése;
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; 	a must javítása, a bor édesítése;
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén 	a must javítása, a bor édesítése;

		palackozható; 3 hónapos fahordós érlelés – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;	
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;	a must javítása, a bor édesítése;
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	– a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;	a must javítása, a bor édesítése;
12.	Fehér jégbor	– $-7\text{ }^{\circ}\text{C}$ alatti hőmérsékleten végzett kézi szüret; – a szőlő préselése fagyott állapotban; – erjesztés a kívánt cukortartalomig; – legalább 6 hónapos palackos érlelés;	a must javítása, a bor édesítése;
13.	Vörös jégbor	– $-7\text{ }^{\circ}\text{C}$ alatti hőmérsékleten végzett szüret; – a szőlő préselése fagyott állapotban; – erjesztés a kívánt cukortartalomig; – legalább 6 hónapos palackos érlelés;	a must javítása, a bor édesítése;

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlőművelés előírásai

a) Művelésmód és ültetvénysűrűség

A 2011. december 31-e előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében - azok művelésmódjától vagy ültetvénysűrűségétől függetlenül - az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek.

2011. december 31-e után létesített ültetvény esetében csak a következő művelésmódokkal telepített ültetvényből származó szőlőből készülhetnek Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jellel ellátott termékek:

- Fejművelés;
- Ernyőművelés;
- Moser művelés;
- egyes függöny művelés
- Sylvoz művelés;

Az ültetvénysűrűség a 2012. január 1-e után létesített ültetvény esetén legalább 3.300 tőke/ha. A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és/vagy ikertőkés telepítés is elfogadható. A sortávolság legalább 1,00 m, legfeljebb 3,60 m lehet, tőtávolság legalább 0,60 m, legfeljebb 1,20 m lehet. Ikertőkés ültetvényben a tőtávolság átlagos értéke az irányadó.

A tőketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rügyek száma - bármely művelésmód esetén - nem haladhatja meg a 16 élő világos rügy/m² értéket. A termelési célok eléréséhez szükséges végleges termésmennyiség beállítását a vegetációs időszakban a szükséges mértékben elvégzett fürtszabályozással kell megvalósítani.

Csak olyan ültetvényről származó szőlő használható fel Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek előállításához, amelynek a tőkehiány mértéke nem haladja meg a 10 %-ot.

b) A szüret időpontja, módja és a szőlő minősége

A szüret kezdési időpontját az illetékes hegyközség választmánya évente határozza meg, amit a minden évben augusztus 1-től hetenként végzett próbaszüret alapján állapít meg.

Az a termék, ami a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzésűként nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

A termékek előállításához a szőlő minimális cukortartalma és potenciális alkoholtartalma az alábbi táblázatban meghatározottak szerint alkalmazandó a mindenkor hatályos magyar és EU jogszabályok és előírások alapján.

Bortípus/kategória	A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma ([%vol], 20 °C-on)
Bor	14,82	9,0
Késői szüretelésű szőlőből készült bor	19,00	12,08
Válogatott szüretelésű szőlőből készült bor	19,00	12,08
Töppedt szőlőből készült bor	20,00	12,83
Jégbor	25,00	16,66
Pezsgő	14,82	9,0
Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	14,82	9,0

A szőlő szüretelésénél általában, mind a kézi, mind a gépi szüret alkalmazható, de kizárólag kézzel szüretelt szőlőből állítható elő:

- késői szüretelésű szőlőből készült bor;
- válogatott szüretelésű szőlőből készült bor;
- töppedt szőlőből készült bor;
- jégbor.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Borvidéki települések:

Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszőlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszentandrás, Jászszentlászló, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsza, Kiszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Móricgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmonostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószele, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tizsakécske, Tizsakürt, Tizsasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás, Zsana települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	t/ha
1.	Fehér fajta és küvé	100	14,3
2.	Rozé fajta és küvé	100	14,3
3.	Siller fajta és küvé	100	14,3
4.	Vörös fajta és küvé	100	14,3
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	70	10,0
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	70	10,0
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	70	10,0
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	70	10,0
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	70	10,0
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	42	6,0
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	42	6,0
12.	Fehér jégbor	42	6,0
13.	Vörös jégbor	42	6,0

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	t/ha
1.	Fehér	100	14,3
2.	Rosé	100	14,3
3.	Vörös	100	14,3

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	hl/ha
1.	Fehér	100	14,3
2.	Rosé	100	14,3
3.	Vörös	100	14,3

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér fajta és küvé	Arany sárfehér, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint , Generosa, Gyöngyrizling , Hárslevelű, Irsai Olivér, Jubileum 75, Karát, Királyleányka, Kövidinka, Leányka , Mátrai Muskotály, Muscat ottonel, Nektár, Olasz rizling, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő , Zenit, Zöld veltelíni. Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot noir, Zweigelt
2.	Rozé fajta és küvé	Bíbor kadarka , Blauburger , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin , Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah , Turán , Zweigelt
3.	Siller fajta és küvé	Bíbor kadarka , Blauburger , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin , Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah , Turán , Zweigelt
4.	Vörös fajta és küvé	Bíbor kadarka , Blauburger , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin , Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah , Turán , Zweigelt
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Furmint , Generosa, Gyöngyrizling , Hárslevelű, Jubileum 75, Karát, Kövidinka, Leányka , Nektár, Olasz rizling, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő , Zenit, Zöld veltelíni
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Bíbor kadarka , Blauburger , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kármin , Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah , Turán , Zweigelt
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Furmint , Generosa, Gyöngyrizling , Hárslevelű, Jubileum 75, Karát, Kövidinka, Leányka , Nektár, Olasz rizling, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő , Zenit, Zöld veltelíni
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	Bíbor kadarka , Blauburger , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kármin , Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah , Turán , Zweigelt
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Bíbor kadarka , Blauburger , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kármin , Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah , Turán , Zweigelt
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Furmint , Generosa, Gyöngyrizling , Hárslevelű, Jubileum 75, Karát, Leányka , Nektár, Olasz rizling, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Zengő .
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Bíbor kadarka , Blauburger , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kármin , Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah , Turán , Zweigelt
12.	Fehér jégbor	Furmint , Gyöngyrizling , Kövidinka, Leányka , Olasz rizling, Rajnai rizling, Szürkebarát, Tramini, Zengő , Zöld veltelíni,
13.	Vörös jégbor	Bíbor kadarka , Blauburger , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kármin , Kékfrankos, Syrah , Turán .

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Arany sárfehér, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér Ezerjő, Muscat ottonel, Nektár, Olasz rizling, Rajnai rizling, Tramini Kadarka, Kékfrankos, Pinot noir
2.	Rosé	Arany sárfehér, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér Ezerjő, Muscat ottonel, Nektár, Olasz rizling, Rajnai rizling, Tramini Kadarka, Kékfrankos, Pinot noir
3.	Vörös	Kadarka, Kékfrankos, Pinot noir

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Arany sárfehér, Chardonnay, Chasselas, Cserzezi fűszeres, Ezerjő, Irsai Olivér, Királyleányka, Muscat ottonel, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt;
2.	Rosé	Arany sárfehér, Chardonnay, Chasselas, Cserzezi fűszeres, Ezerjő, Irsai Olivér, Királyleányka, Muscat ottonel, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt;
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt;

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A termelésére lehatárolt terület Magyarország középső részén helyezkedik el. Legnagyobb része a Magyar Alföld Duna és Tisza folyók által határolt területén, a Duna-Tisza közén valamint a Tiszazugban terül el. Észak-nyugatról a Csepel-sziget, Északról a Gödöllői-dombság egyes termőhelyei kapcsolódnak hozzá.

A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszintfeletti magasság 150 m alatti. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-20 métert nem haladják meg.

A Kunság termőhelyein zömmel mésztartalmú homoktalajok találhatók (humuszos és futóhomok), valamint kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti és öntéstalajok. A homoktalaj sajátossága, hogy gyorsan melegszik, világos színe a napsugárzást jobban visszaveri, ami segíti a szőlő érését is, valamint 75 %-ot meghaladó kvarctartalma következtében immunis a filoxéra szempontjából. Ugyanakkor tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége, ásványianyag-tartalma kisebb.

A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon alapvetően uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők.

Az átlaghőmérséklet 10-11 °C. A vegetációs időszakban gyakoriak - július, augusztus hónapban - a hőségnapok. A napfényes órák átlaga 2.000 óra felett van évente.

A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami alapvetően kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes.

b) Emberi tényezők

A termőhely nagy földrajzi kiterjedtsége miatt is nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén. Az első írásos emlékek szerint 1075-ben már szőlőskertek voltak találhatóak a területen. A középkorban a bortermelés elsődlegesen a helyi igények kielégítését szolgálta. A török hódoltságot követő időszakban felhagyott homokterületek újrahasznosítása és a futóhomok megkötése érdekében a lehatárolt területen szőlőt telepítettek. A szőlőültetvényeket a filoxéra-vész (1875-től) szinte teljesen érintetlenül hagyta, és szerepét nagymértékben felértékelte. A XIX. század végén végrehajtott technológia fejlesztések a térség borainál jelentős minőségjavulást eredményeztek. Az 1900-as évek elejétől a termőhelyekről származó borok piaca és ismertsége jelentősen megnövekedett, melynek következtében a többszörösére nőtt a szőlőültetvények területe.

A jelenleg is folyamatosan megvalósuló technológiai fejlesztések lehetővé teszik a reduktív technológia alkalmazását, napjainkban keresett fehér és rozé borok készítését, valamint a friss, a szőlő gyümölcs jellegét hangsúlyozó vörösborok előállítását.

A borvidék szlogenje „A Kunsági Bor a Mindennapok Bora” 2000. óta oltalom alatt áll.

A lehatárolt terület termelőit jellemzi az ökológiai viszonyok potenciáljához illeszkedő fajtaszerkezet megválasztása, a hagyományos szőlőfajták és újonnan nemesített fajták területi arányainak tudatos kialakítása, és a piaci sajátosságoknak megfelelő szőlészeti és borászati technológia alkalmazása.

2. A borok leírása

A borok gyorsan fejlődnek, mérsékelt savtartalmúak, lágy karakterűek. A fehér és rozé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörösborok általában gyümölcsösek, könnyedek, kevésbé mély színűek, cser sav tartalmuk kevésbé markáns. A borok, a meszes homoktalajra jellemzően kevésbé ásványosak.

A válogatott szüretelésű szőlőből készült borok fajtatipikusak, kiegyensúlyozott sav, alkohol cukor harmóniával rendelkeznek.

A késői szüretből származó és töppedt szőlőből készült borok testesek a készítmódjának és érlelésnek megfelelően karakteresek. Maradék cukrot tartalmaznak.

A jégborok teltek, a maradék cukor tartalmuk, savtartalmuk és alkoholtartalmuk következtében édes íz harmóniát mutatnak.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

Az ökológiai környezet - elsősorban a homoktalajoknak köszönhetően - jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, kisebb savtartalmú, lágyabb, gyors sav-fejlődésű, az évjáratok többségében mérsékelt alkoholtartalmú borokban jelenik meg.

A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte (Ezerjó, Kadarka, Kövidinka, stb.). A fajtatipikusság a válogatott szüret alkalmazásával fokozható. Egyes évjáratokban a szőlők különleges értékeket produkálnak. A túlérett és a töppedt termésből alkoholban gazdag, telt, testes borok készíthetők, melyek minősége az érlelés során tovább növekszik. A könnyű, friss borok kiváló alapanyagául szolgálnak a pezsgő és a szén-dioxid hozzáadásával észült gyöngyöző boroknak.

A Kunsági borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában, itt termelik az ország szőlőmennyiségének csaknem felét. A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos jövedelemteremtő, jövedelem kiegészítő és népességmegtartó szerepe van. Az ökológiai sajátosságok (pl. homoktalajok, csapadékhiány) miatt a szőlőtermesztés az egyik leggazdaságosabb művelési ág ezen a vidéken. A szőlőtermesztés tájalkotó szerepével hozzájárul a térség vonzerejének kialakulásához. A szőlőültetvények hatékonyan gátolták és gátolják a futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák.

A Kunsági borvidéken telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták a meghatározóak.

Kunsági borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

b) Emberi tényezők

A VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Kunsági pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A gyöngyöző bor és pezsgő előállítását a termőhely jellegzetes savkarakterű fajtáinak termesztésével alapozták meg a termelők. (pl. Ezerjő, Cserszegi fűszeres, stb.).

2. A borok leírása

A pezsgők légiesen könnyűek, friss illatúak és élénk savtartalmúak.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

Az ökológiai környezet - elsősorban a homoktalajoknak köszönhetően - jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, kisebb savtartalmú, lágyabb, gyors sav-fejlődésű, az évjáratok többségében mérsékelt alkoholtartalmú borokban jelenik meg.

A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, stb.). A fajtatipikusság a válogatott szüret alkalmazásával fokozható. Egyes évjáratokban a szőlők különleges értékeket produkálnak. A túlrejt és a töppedt termésből alkoholban gazdag, telt, testes borok készíthetők, melyek minősége az érlelés során tovább növekszik. A könnyű, friss borok kiváló alapanyagául szolgálnak a pezsgő és a szén-dioxid hozzáadásával észült gyöngyöző boroknak.

A Kunsági borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában, itt termelik az ország szőlőmennyiségének csaknem felét. A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos jövedelemteremtő, jövedelem kiegészítő és népességmegtartó szerepe van. Az ökológiai sajátosságok (pl. homoktalajok, csapadékhiány) miatt a szőlőtermesztés az egyik leggazdaságosabb művelési ág ezen a vidéken. A szőlőtermesztés tájalkotó szerepével hozzájárul a térség vonzerejének kialakulásához. A szőlőültetvények hatékonyan gátolták és gátolják a futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák.

A Kunsági borvidéken telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták a meghatározóak.

Kunsági borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg.

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

b) Emberi tényezők

A VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Kunsági pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A gyöngyöző bor és pezsgő előállítását a termőhely jellegzetes savkarakterű fajtáinak termesztésével alapozták meg a termelők. (pl. Ezerjő, Cserszegi fűszeres, stb.).

2. A borok leírása

A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok friss illatúak, könnyedek.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

Az ökológiai környezet - elsősorban a homoktalajoknak köszönhetően - jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, kisebb savtartalmú, lágyabb, gyors sav-fejlődésű, az évjáratok többségében mérsékelt alkoholtartalmú borokban jelenik meg.

A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, stb.). A fajtatipikusság a válogatott szüret alkalmazásával fokozható. Egyes évjáratokban a szőlők különleges értékeket produkálnak. A túlérétt és a töppedt termésből alkoholban gazdag, telt, testes borok készíthetők, melyek minősége az érlelés során tovább növekszik. A könnyű, friss borok kiváló alapanyagául szolgálnak a pezsgő és a szén-dioxid hozzáadásával észült gyöngyöző boroknak.

A Kunsági borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában, itt termelik az ország szőlőmennyiségének csaknem felét. A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos jövedelemteremtő, jövedelem kiegészítő és népességmegtartó szerepe van. Az ökológiai sajátosságok (pl. homoktalajok, csapadékhiány) miatt a szőlőtermesztés az egyik leggazdaságosabb művelési ág ezen a vidéken. A szőlőtermesztés tájalkotó szerepével hozzájárul a térség vonzerejének kialakulásához. A szőlőültetvények hatékonyan gátolták és gátolják a futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák.

A Kunsági borvidéken telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták a meghatározóak.

Kunsági borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

a) A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek

i) Településnevek feltüntetése

A Kunsági borvidékhez tartozó települések neve, mint a Kunság lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek tüntethetők fel, kivétel Izsák és Monor települések nevei.

ii) Dűlőnevek feltüntetése

A Kunság lehatárolt termőhely megnevezéssel és a településnévvel együtt az alábbi dűlőnevek tüntethetők fel:

- Arany-hegy (Ceglédbercel településen)
- Fischer-part (Cegléd és Ceglédbercel településen)

iii) Körzetnevek feltüntetése

A Kunság lehatárolt termőhely megnevezéssel együtt az alábbi körzetnevek tüntethetők fel:

- Kecskemét mely magába foglalja a Felsőlajos, Kecskemét, Kerekegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene, Lajosmizse településeinek, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó szőlőterületek.
- Tizsakürt mely magába foglalja a Cserkeszőlő, Csépa, Nagyrév, Szelevény, Tizsainoka, Tizsakürt, Tizsasas, Tizsaug településeinek, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó szőlőterületek.

Körzetnevek feltüntetése esetén a körzethez sorolt település név, mint kisebb földrajzi egység megnevezés nem használható.

Kisebb földrajzi egység neve csak akkor tüntethető fel a címkén, ha a termék 100 %-ban a feltüntetendő kisebb földrajzi egység által lehatárolt termőhelyről származik.

b) Fajtanév, hagyományos kifejezés, a bor színére utaló vagy egyéb korlátozottan használható kifejezés feltüntetése

i) Hagományos kifejezések:

- siller;
- védett eredetű bor;
- késői szüretelésű szőlőből készült bor ;
- válogatott szüretelésű bor.

ii) Egyéb korlátozottan használható kifejezések:

- „Muskotály”: Legalább 85 %-ban a Czerszegi fűszeres, Irsai Olivér, Generosa, Hamburgi muskotály, Nektár, Muscat ottonel, Mátrai muskotály, Tramini felsorolt szőlőfajták közül egynek, vagy többnek a terméséből készült bor.

- „Primőr”: a szüret évében palackozott bor. Szinonim megjelölésként az „újbor” kifejezés is használható.

c) Az Arany Sárfehér fajtanév a címkén nem tüntethető fel.

d) Házasított borok esetén használható

A küvé kifejezés, vagy szinonimájaként a házasítás kifejezés, illetve eredeti írásmóddal a cuvée szó.

2. Borok kiszállítása

A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül meg kell történnie a kiszereelésnek.

32. A kiszereelésre vonatkozó szabályok

~~a) A borászati termékek kereskedelmi és vendéglátó szervezetek részére kizárólag üvegpalackban értékesíthető.~~

~~b) A bor, pezsgő, szén-dioxid hozzáadással készült gyöngyözőbor palackozását a területileg illetékes hegyközség hegybírója, vagy a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa titkára ellenőrizheti.~~

~~c) Bor, pezsgő, szén-dioxid hozzáadással készült gyöngyözőbor a Kunsági borvidék hegyközsége által nyilvántartásba vett palackozóban végezhető.~~

~~d) Termőhelyen kívüli kiszereelés csak 48 órával a kiszereelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A bejelentést a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsához kell megtenni.~~

34. Az illetékes helyi borbíráló bizottság

A termékek érzékszervi bírálatát a NÉBIH BAII végzi.

45. Az „*oltalom alatt álló eredetmegjelölés*” kifejezés helyett használható a „*védett eredetű*” hagyományos kifejezés is

56. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül:

Bonyhád, Borota, Budapest, Csongrád és Hajós települések területén engedélyezett.

67. 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 az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
- vi) Az érzékszervi minősítést végző NÉBIH-BAII minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat;
- vii) Az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.

b) Bejelentések

- i) 2.1. Termelési szándék bejelentése

A Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termelő a gazdasági aktát vezető hegybíró részére e szándékát bejelentse. A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 30-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

ii) Dűlőnév használatának bejelentése:

A termelő a szüret évének április 30-ig köteles jelentést tenni a hegybírónak amennyiben ültetvényén termelt szőlőből készült bor címkéjén fel kívánja tüntetni az adott dűlő nevét.

iii) A jégbor készítésére vonatkozó szándékot legalább 48 órával a tervezett szüreti időpont előtt be kell jelenteni az ültetvény területe szerint illetékes hegybíró részére.

iv) A kiszérelés előzetes bejelentése:

A bort palackozásra a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának a telephelye szerint illetékes hegyközséghez történő előzetes bejelentése után lehet.

A borászati vállalkozás a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsát.

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

Név: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága

Cím: 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: Tel.: +36 1 346-09-30

Fax: Fax.: +36 1 212 49 78

E-mail: bor@nebih.gov.hu

Web: <http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>

megyei Kormányhivatalok

Név: Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: 06-76/503-370

Fax: 06-76/487-052

E-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Név: Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: 06-72/512-450

Fax: 06-72/512-451

E-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Név: Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: 06-66/528-180

Fax: 06-66/454-878

E-mail: bekes@mgszh.gov.hu

Név: Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: 06-46/515-700

Fax: 06-46/515-701

E-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu

Név: Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
Cím: 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.
Tel.: 06-62/553-470
Fax: 06-62/426-311
E-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Név: Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
Cím: 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
Tel.: 06-22/315-460
Fax: 06-22/502-064
E-mail: fejer@mgszh.gov.hu

Név: Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
Cím: 9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: 06-96/529-330
Fax: 06-96/529-333
E-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Név: Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
Cím: 4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.
Tel.: 06-52/523-800
Fax: 06-52/523-801
E-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Név: Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
Cím: 3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: 06-36/510-765
Fax: 06-36/510-755
E-mail: heves@mgszh.gov.hu

Név: Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.
Tel.: 06-56/505-377
Fax: 06-56/505-371
E-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Név: Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
Cím: 2800 Tatabánya, Győri út 13.
Tel.: 06-34/310-909
Fax: 06-34/305-771

E-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Név: Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: 06-32/521-500

Fax: 06-32/521-524

E-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Név: Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: 06-1/329-7017

Fax: 06-1/317-6231

E-mail: pest@mgszh.gov.hu

Név: Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: 06-82/527-580

Fax: 06-82/315-023

E-mail: somogy@mgszh.gov.hu

Név: Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: 06-42/508-300

Fax: 06-42/508-311

E-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Név: Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: 06-74/529-869

Fax: 06-74/415-688

E-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Név: Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: 06-94/314-093

Fax: 06-94/327-852

E-mail: vas@mgszh.gov.hu

Név: Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: 06-88/590-472

Fax: 06-88/407-347

E-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Név: Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: 06-92/550-570

Fax: 06-92/550-571

E-mail: zala@mgszh.gov.hu

2. Az ellenőrzések köre

- 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	Hegybíró
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: • HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró

II. Évjáratfüggő elemek

II/1 Szőlő eredetének igazolása

Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű • Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv • Szüreti jelentés, szőlőszármazási bizonyítvány kérelem 	Hegybíró
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Szüreti jelentés és szőlőszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Szőlőszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

II/2 Bor eredetének igazolása

Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási 	Hegybíró

eljárások	borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		• Első borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása

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 szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró Hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás

Mintavétel	• Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel 127/2009. (IX.29.) FVM rendelet szerinti mintavétel	• Mintavételi jegyzőkönyv	Hegybíró Termelő
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi bírálat és minősítés	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv,	NÉBIH-BAII

A Sopron OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 9400. Sopron, Lackner K. út 48.

Telefonszám: +36 99 510-815

E-mail cím: ht@soproniborvidek.hu

Képviselő: *Taschner István elnök* Tel.: +06 30 969-3604

Nagy József titkár Tel.: +06 30 438-3848

II. Földrajzi árujelző: Sopron/Soproni (oltalom alatt álló eredet megjelölés)

III. A módosítás tárgya

A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően nem minősül kisebb jelentőségűnek)

1. Engedélyezett szőlőfajták kibővítése a Cabernet dorsa szőlőfajtaival

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VI. Engedélyezett szőlőfajták

b) indoklás: A Cabernet dorsa a Vaskeresztes Hegyközség területén 10 évvel ezelőtt kísérleti fajtaként lett telepítve. Az eddigi érzékszervi vizsgálatok alátámasztják, hogy kitűnő házasítási alapanyag, valamint a Soproni OEM termékleírásban meghatározott érzékszervi paramétereket teljesen kielégíti, akár önálló borként is.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

2. Engedélyezett szőlőfajták kibővítése a Kékfrankos bortípusnál a borvidéken használható vörösborfajtákkal

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VI. Engedélyezett szőlőfajták

b) indoklás: A Kékfrankos a Bortörvény szerint engedélyezett 15%-os házasítását indokolja, hogy a fajta minden évjáratban megfelelő, kiegyensúlyozott mennyiségben jusson el a fogyasztóhoz, különös tekintettel az idegenforgalom és a gasztroturizmus növelésére. A borvidék és a gazdák fontos érdeke a Kékfrankos fajtabor mennyiségi növelése.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

Nincs

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás nem változtatja meg az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

3. Az analitikai előírások Bortörvénynek való megfelelésének kiemelése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. Borok Leírása

b) indoklás: Figyelem felhívása a késői szüret, töppedt szőlőből készült, valamint jégbor kifejezések használata esetén a Bortörvény előírásainak betartására.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018-as borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

4. A Kékfrankos bortípus 85%-os fajtatisztaságának és a Prémium Kékfrankos bortípus 100%-os fajtatisztaságának kiemelése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- III. Különös borászati eljárások

b) indoklás: Technikai jellegű módosítás

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

5. A kiserelésre vonatkozó előírások jogszabályhoz való igazítása

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. További feltételek

b) indoklás: Technikai jellegű módosítás

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosításokat az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezték.

A Hegyközségi Tanács megtárgyalta és elfogadta.

Sopron, 2017. június

Taschnek István s. k.
elnök

Nagy József s. k.
titkár

I. NÉV

Sopron (Soproni) / Ödenburg (Ödenburger)
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

5. Fehér
6. Rozé
7. Siller
8. Vörös
9. Kékfrankos
10. Prémium fehér
11. Prémium vörös
12. Prémium kékfrankos

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósvartartalom [g/l]	Minimális savtartalom [g/l]
1.	Fehér	9,0	9,0	1,08	4,5
2.	Rozé	9,0	9,0	1,08	4,5
3.	Siller	9,0	9,0	1,2	4,5
4.	Vörös	9,0	9,0	1,2	4,5
5.	Kékfrankos	9,0	9,0	1,2	4,5
6.	Prémium fehér	12,0	12,0	1,08	4,5
7.	Prémium vörös	12,0	12,0	1,2	4,5
8.	Prémium kékfrankos	12,0	12,0	1,2	4,5

Maximális összes kénessav tartalom, a maximális szabad kénessav tartalom és az összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

[A késői szüret, tőppedt szőlőből készült és jégbor esetében a maximális illósvartartalom \(gr/liter\) a bortörvényben előírtak szerint.](#)

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Friss, száraz, könnyű fehérborok: halvány színű, üde fehérborok, megfelelő pincetechnikával, rendkívül szép savakat felmutatva; a hordós érlelés nyomait nélkülöző, egyszerű illat- és ízvilággal. Illatos vagy florális fehér borok: Könnyű vagy közepesen testes, száraz, féledes vagy édes fehérborok, élénk savakat felmutatva, melyek meghatározó jegye mindig a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat. Főbb jellemzői a tiszta és határozott illatok.
2.	Rozé	A rozék könnyedek, gyümölcsösek, savhangsúlyosak. Rózsaszín, ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, rendkívül gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és íz világgal. Hosszú lecsengésű utóízzel. Főbb illataromái rózsza, málna, szamóca és eper.
3.	Siller	Pirosas színű, élénk, határozott savérzetű, gyakran meggy illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal. Selymes, hosszú lecsengésű utóízzel.

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

2. PEZSGŐ

Bortípusok:

3. Fehér
4. Rozé
5. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bor típus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Túlnyomás a palackban [bar]	Maximális szabad kénes savtartalom (mg/liter)
1.	Fehér	9,0	4,5	9,0	1,08	min. 3	50
2.	Rozé	9,0	4,5	9,0	1,08	min. 3	50
3.	Vörös	9,0	4,5	9,0	1,08	min. 3	50
A maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint							

b) Érzékszervi jellemzők

- a) színe: hibátlan, a jelzett (fehér, rozé, vörös) színnek megfelelő,
- b) tisztasága: tükrös, átlátszó, üledékmentes,
- c) illata: egészséges, tiszta, az elnevezésre jellemző,
- d) íze és zamata: egészséges, tiszta, az elnevezésnek megfelelő,
- e) gyöngyözése: finom, tartós

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Túlnyomás a palackban [bar]
1.	Fehér	9,0	4,5	9,0	1,08	1-2,5bar
2.	Rozé	9,0	4,5	9,0	1,08	1-2,5bar

A maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halványzöldtől az aranyárgáig terjedhet. Élénk, elegáns savtartalmú. Jellemzően gyümölcsös aromájú üde jellegű. Frissítő pezsgéssel.
2.	Rozé	Színe a halvány rózsaszíntől a világos pirosig terjedhet. Élénk, elegáns savtartalmú. Jellemzően gyümölcsös illatú, aromájú, üde jellegű. Frissítő pezsgéssel.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, vagy max. 12 óra áztatás	
2.	Rozé	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, musttisztítás,	héjon erjesztés
3.	Siller	8 órás áztatás	
4.	Vörös	minimum 4 nap héjon erjesztés	
5.	Kékfrankos	minimum 4 nap héjon erjesztés <u>85%-ban Kékfrankos szőlőfajta használandó</u>	
6.	Prémium fehér	A szüret napján kell a szőlőt feldolgozni, vagy max. 12 órát áztatni.	a must javítás (kivéve finomított mustsűrítménnyel)
7.	Prémium vörös	A héjon erjesztés minimum 4 napon át kell, hogy tartson.	a must javítás (kivéve finomított mustsűrítménnyel)
8.	Prémium kékfrankos	A héjon erjesztés minimum 4 napon át kell, hogy tartson. <u>100%-ban Kékfrankos szőlőfajta használandó</u>	a must javítás (kivéve finomított mustsűrítménnyel)

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	palackos erjesztés	a szén-dioxid hozzáadása
2.	Rozé	palackos erjesztés	a szén-dioxid hozzáadása
3.	Vörös	palackos erjesztés	a szén-dioxid hozzáadása

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, vagy max. 12 óra áztatás	
2.	Rozé	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, musttisztítás,	

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. Művelésmód:

- a. 2010. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: bármilyen

b. 2010. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében:

- i. ertyőművelés,
- ii. bakművelés,
- iii. alacsony kordon,
- iv. középmagas kordon,
- v. magas kordon,
- vi. soproni szálvesszős,
- vii. sylvoz

2. Ültetvénytűrsűség:

a. 2010. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: bármilyen

b. 2010. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében: min. 3300 tő/ha, max. 10%-os tőkehiány

3. A szűret módja: gépi vagy kézi

4. A szűret időpontjának meghatározása: A Hegyközségi Tanács a termelők és felvásárlók képviselőivel egyeztetve javaslatot tesz a Hegyközségek felé a szűret kezdetének időpontjára, melynek figyelembevételével a Hegyközségek döntenek a szűret kezdetéről. A szűret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján, és honlapjukon teszik közzé.

5. A szőlő minősége (minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve)

1. BOR

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol)
1.	Fehér	14,9	9,0
2.	Rozé	14,9	9,0
3.	Siller	14,9	9,0
4.	Vörös	14,9	9,0
5.	Kékfrankos	14,9	9,0
6.	Prémium fehér	19	12,08
7.	Prémium vörös	19	12,08
8.	Prémium kékfrankos	19	12,08

2. PEZSGŐ

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
1.	Fehér	14,9	9,0
2.	Rozé	14,9	9,0
3.	Vörös	14,9	9,0

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
----------	--	---	--

1.	Fehér	14,9	9,0
2.	Rozé	14,9	9,0

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Ágfalva, Cák, Csepreg, Felsőcsatár, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Lukácsháza, Nagycenk, Sopron, Vaskeresztes települések

szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM**1. BOR**

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
3.	Siller	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
4.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
5.	Kékfrankos	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
6.	Prémium fehér	60 hl/ha seprős újbor, 80 q/hektár szőlő
7.	Prémium vörös	60 hl/ha seprős újbor, 80 q/hektár szőlő
8.	Prémium kékfrankos	60 hl/ha seprős újbor, 80 q/hektár szőlő

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor, 143 q/hektár szőlő

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor – 143 q/hektár szőlő
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor – 143 q/hektár szőlő

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Piros veltelíni, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zengő, Zenit, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Bibor kadarka, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
3.	Siller	Bibor kadarka, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
4.	Vörös	Bibor kadarka, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cabernet Dorsa , Domina, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
5.	Kékfrankos	Bibor kadarka, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cabernet Dorsa, Domina, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt
6.	Prémium fehér	Chardonnay, Furmint, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Leányka, Pinot blanc, Sauvignon blanc, Sárga Muskotály, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni,
7.	Prémium vörös	Blauburger, Cabernet Franc, Cabernet sauvignon, Dornfelder, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
8.	Prémium kékfrankos	Kékfrankos

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Pinot blanc, Pinot Noir, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Dornfelder, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Irsai Olivér, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A Soproni- és Kőszegi-hegység kifutó lankáin található a szőlők. Az ültetvények 150 és 400 m magasan a tengerszint felett helyezkednek el.

A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatóak löszös, sőt erősen kötött agyagtalajok is. Magas a köves területek aránya, ahol pala, mészkő, kalcit illetve kvarcit található. A borvidék klímájára jelentős befolyással bír a Fertő-tó. Kiegyenlített, nem túl hideg tél és mérsékelt meleg nyár valamint az általában szép hosszú ősz biztosítja a jó termést. A területek általában észak- és dél-nyugatiak, kevésbé fagyzosak. A szelek miatt a páratartalom alacsony, kivéve a Fertő-medencét, ahol az őszi reggeli párasodás aszúsodást segít elő. Évi napos órák száma 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.

b) Emberi tényezők:

A soproni borvidék kedvező fekvésének köszönhetően Magyarország egyik legrégebb történelmi hagyományokkal rendelkező bortermő vidéke. I.e. 300-ban a kelták idejében is szőlőtermelés folyt már e vidéken. A Rómaiak, majd a kora középkorban is jelentős volt a bor termelés és kereskedelem. Városaink gazdagságát nagyrészt a borkereskedelemnek köszönhetik. Fontos és jelentős a borvidék történelmébe a ponichterek szőlővel, borral foglalkozók szerepe, akiket tréfásan babtermelőknek is hívtak. Kiemelkedő jelentőségű továbbá a Kőszegi szőlő jövések könyve, melyben 1740. óta minden év április 24-i szőlőhajtások állapotát rajzolják le.

Napjainkban is fontos szerepet játszik a bor, különösen az idegenforgalomban és a borturizmusban. Jelentős a szőlőtermelésben, borászatban tevékenykedők száma, akik komoly részt vállalnak környezetük megőrzésében, szépségei megőrzésében. Nem elhanyagolható a szerepük a környezet egészséges megtartásában, a fenntartható fejlődés megvalósításában.

2. A borok leírása:

A borvidék alkalmas mind száraz és édes fehér-, könnyed rozé-, valamint könnyed és testes vörösborok készítésére.

A soproni borok legfontosabb jellemzője a gyümölcsösség (friss és aszalt gyümölcsök is: meggy, cseresznye, fekete ribizli, vadszeder) és az élénk savérzet. Ezt sok esetben kiegészítik az érlelési illatok és ízek, valamint az ásványosság. Az édes borok bizonyos évjáratokban botrytiszes jelleget hordoznak.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A természeti környezet az Alpok nyúlványai és a Kisalföld találkozása, a változatos domborzati és talajviszonyok, a kiegyenlített klíma, a Fertő-tó nagy vízfelülete e terület alkalmasságát biztosítja kiváló borok termelésére. Ennek köszönhetően biztosított az itt termő szőlők kellő sav- és cukortartalma.

A Fertő-tó medencéjében az őszi reggeli párasodás következtében a botrytis is megjelenik. A köves területeken termelt szőlőből készült borokban meghatározó jegy az ásványosság.

Mivel a bor régóta nagy szerepet játszik az idegenforgalomban, fontos, hogy egy-egy bortermelő többféle bort tudjon kínálni vendégei részére. Ennek köszönhető, hogy a domináns vörösborok mellett száraz és édes fehérborok, rozék, valamint pezsgők is a borvidék kínálatát gazdagítják.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A Soproni- és Kőszegi-hegység kifutó lankáin található a szőlők. Az ültetvények 150 és 400 m magasan a tengerszint felett helyezkednek el.

A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatóak löszös, sőt erősen kötött agyagtalajok is. Magas a köves területek aránya, ahol pala, mészkő, kalcit illetve kvarcit található. A borvidék klímájára jelentős befolyással bír a Fertő-tó. Kiegyenlített, nem túl hideg tél és mérsékelt meleg nyár valamint az általában szép hosszú ősz biztosítja a jó termést. A területek általában észak- és dél-nyugatiak, kevésbé fagyzosak. A szelek miatt a páratartalom alacsony, kivéve a Fertő-medencét, ahol az őszi reggeli párasodás aszúsodást segít elő. Évi napos órák száma 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.

b) Emberi tényezők:

A soproni borvidék kedvező fekvésének köszönhetően Magyarország egyik legrégebbi történelmi hagyományokkal rendelkező bortermelő vidéke. I.e. 300-ban a kelták idejében is szőlőtermelés folyt már e vidéken. A Rómaiak, majd a kora középkorban is jelentős volt a bor termelés és kereskedelem. Városaink gazdagságát nagyrészt a borkereskedelemnek köszönhetik. Fontos és jelentős a borvidék történelmébe a poncichterek szőlővel, borral foglalkozók szerepe, akiket tréfásan babtermelőknek is hívtak. Kiemelkedő jelentőségű továbbá a Kőszegi szőlő jövésék könyve, melyben 1740. óta minden év április 24-i szőlőhajtások állapotát rajzolják le.

Napjainkban is fontos szerepet játszik a bor, különösen az idegenforgalomban és a borturizmusban. Jelentős a szőlőtermelésben, borászatban tevékenykedők száma, akik komoly részt vállalnak környezetük megőrzésében, szépségei megőrzésében. Nem elhanyagolható a szerepük a környezet egészséges megtartásában, a fenntartható fejlődés megvalósításában.

2. A borok leírása:

A soproni pezsgők közös jellemzője illat és zamatgazdagsága, ízére az érettség és több évi érlelés után a komplexitás a jellemző. Illata az elnevezésre jellemző, gyöngyözése finom és tartós.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A természeti környezet az Alpok nyúlványai és a Kisalföld találkozási pontja, a változatos domborzati és talajviszonyok, a kiegyenlített klíma, a Fertő-tó nagy vízfelülete e terület alkalmasságát biztosítja kiváló borok termelésére. Ennek köszönhetően biztosított az itt termő szőlők kellő sav- és cukortartalma.

A Fertő-tó medencéjében az őszi reggeli párasodás következtében a botrytis is megjelenik. A köves területeken termelt szőlőből készült borokban meghatározó jegy az ásványosság.

Mivel a bor régóta nagy szerepet játszik az idegenforgalomban, fontos, hogy egy-egy bortermelő többféle bort tudjon kínálni vendégei részére. Ennek köszönhető, hogy a domináns vörösborok mellett száraz és édes fehérborok, rozék, valamint pezsgők is a borvidék kínálatát gazdagítják.

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A Soproni- és Kőszegi-hegység kifutó lankáin található a szőlők. Az ültetvények 150 és 400 m magasan a tengerszint felett helyezkednek el.

A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatóak löszös, sőt erősen kötött agyagtalajok is. Magas a köves területek aránya, ahol pala, mészkő, kalcit illetve kvarcit található. A borvidék klímájára jelentős befolyással bír a Fertő-tó. Kiegyenlített, nem túl hideg tél és mérsékelt meleg nyár valamint az általában szép hosszú ősz biztosítja a jó termést. A területek általában észak- és dél-nyugatiak, kevésbé fagyzugosak. A szelek miatt a páratartalom alacsony, kivéve a Fertő-medencét, ahol az őszi reggeli párasodás aszúsodást segít elő. Évi napos órák száma 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.

b) Emberi tényezők:

A szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyöző bor viszonylag új termék a borvidéken, bár bizonyos előzményeket a pezsgőkészítés már jelentett. A termék piaci bevezetése ígéretes, a fogyasztói igények e termék iránt fennállnak.

A termék minőségét a borvidék szőlő-bortermelőinek hosszú időre visszanyúló tapasztalataira és az új technológiák ismeretére alapuló tudása biztosítja. A termék készítői nagy gondossággal választják ki a szüret optimális időpontját, amely kulcsa az elsődleges szőlő íz- és aroma anyagok megőrzésének, a jellemző üde és frissítő jelleg megjelenésének.

2. A borok leírása:

A szén-dioxid hozzáadásával készülő borok a szigorú reduktív technológia termékei, amely eljárás biztosítja a gyümölcsös, esetenként kicsit virágos jelleg jelenlétét. A talaj-és klíma adottságokból fakadóan élénk savkarakter érződik, ezáltal olyan friss ízérzet keletkezik, amelyet a hozzáadott szén-dioxid felerősít.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A borvidék Észak-Dunántúlon található, a földrajzi fekvés mellett az éghajlatot nagymértékben befolyásolja a Fertő-tó kiterjedt vízfelülete és az Alpok-aljai közelség. Szeles időszakok járulnak hozzá a fertőzések elkerüléséhez, együttesen e hatások adják a lehetőséget az egészséges szőlő alapanyag termeléséhez.

Talaja változatos meszes, löszös területek éppúgy megtalálhatók, mint a barna erdőtalaj, magas a köves területek aránya, így a szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyözőbor alapját nyújtó fajta termesztendő. A talaj, a klíma és a fajta együtt eredményezi a már említett üde, elegáns savtartalom kialakulását.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés a borok esetében helyettesíthető a védett eredetű bor kifejezéssel
- b) Jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, szabályozottan használható kifejezések.

A. BOR

Borászati termék	<i>Első szüret</i>	<i>Újbor-primőr</i>	<i>Szüretlen</i>	<i>Töppedt szőlőből készült</i>	<i>Muzeális bor</i>	<i>Cuveé-küvé</i>	<i>Classic-klasszikus</i>	<i>Jégbor</i>	<i>Száraz, félszáraz, félédes, édes</i>	<i>Késői szüret</i>
<i>Fehér</i>	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+
<i>Rozé</i>	-	+	-	+	-	+	-	+	+	+
<i>Siller</i>	-	+	-	+	-	+	-	+	+	+
<i>Vörös</i>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Kékfrankos</i>	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+
<i>Prémium fehér</i>	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+
<i>Prémium vörös</i>	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Prémium kékfrankos</i>	+	-	+	+	+	-	+	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

B. PEZSGÓ

Borászati termék	<i>Első szüret</i>	<i>Újbor-primőr</i>	<i>Szüretlen</i>	<i>Töppedt szőlőből készült</i>	<i>Muzeális bor</i>	<i>Cuveé-küvé</i>	<i>Classic-klasszikus</i>	<i>Jégbor</i>	<i>Száraz, félszáraz, félédes, édes</i>	<i>Késői szüret</i>
<i>Fehér</i>	-	-	+	-	-	+	-	-	+	-
<i>Rozé</i>	-	-	+	-	-	+	-	-	+	-
<i>Vörös</i>	-	-	+	-	-	+	-	-	+	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Borászati termék	<i>Első szüret</i>	<i>Újbor-primőr</i>	<i>Szüretlen</i>	<i>Töppedt szőlőből készült</i>	<i>Muzeális bor</i>	<i>Cuveé-küvé</i>	<i>Classic-klasszikus</i>	<i>Jégbor</i>	<i>Száraz, félszáraz, félédes, édes</i>	<i>Késői szüret</i>
<i>Fehér</i>	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-
<i>Rozé</i>	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

- c) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük különös szabályai:

- i. Települések és település részek nevei: Ágfalva, Cák, Csepreg, Felsőcsatár, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Lukácsháza, Nagycenk, Sopron, Sopron-Balf, Vaskeresztes
 - ii. Soproni /Körzet/Bor: Ágfalva, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Nagycenk, Sopron, Sopron-Balf
Kőszegi /Körzet/ Bor: Cák, Csepreg, Kőszegdoroszló. Lukácsháza, Kőszeg
Vaskeresztesi /Körzet/Bor: Felsőcsatár, Vaskeresztes
 - iii. Dűlőnevek:
 - Sopron: Dudles, Frettner, Hard, Harmler, Kogl, Rotheperter, Steiner, Steiger, Weidengrund,
 - Fertőboz: Apollónia-földek, Gradina, Uradalmi-birtok
 - Harka: Kogl, Nap-hegy
 - Fertőrákos: Savanyú-kút/Sauerbrunn, Új-hegy/Neuberg
 - Fertőszentmiklós: Arany-hegy, Új-hegy, Közép-dűlő,
 - Fertőszéplak: Szentháromság
 - Ágfalva: Pótlék-dűlő, Vasút-dűlő
 - Kőszeg: Borsmonostori-dűlő, Guba-hegy, Kövi-dűlő, Napos-tető,
 - Vaskeresztes: Bargl, Hummerberg, Kfangen, Niederberg, Stirgrom, Waller
 - Nagycenk: Hard
 - Kópháza: Hard
 - Csepreg: Bene-hegy, Hanga, Rámok,
 - Felsőcsatár: Glavica, Vas-hegy.
 - iv. Dűlőnév feltüntetésének feltételei: az érintett település nevének feltüntetése kötelező a dűlő név használata esetén.
- d) Az évjárat feltüntetése a borok esetében kötelező.
- e) A Fertő-tó menti dűlőkben termelt borok címkéin a Fertőmenti kifejezés is feltüntethető (Steiner, Steiger, Harmler, Frettner, Rotheperter, Weidengrund, Savanyú-kút/Sauerbrunn).

2. A kiszerezésre vonatkozó szabályok:

a) Palackos bor esetén üveg és műanyag minden formája használható, a hatályos jogszabályok szerint. Értékesítés esetén a viszonteladó is végső fogyasztónak számít.

~~3. Palackos bor esetén üveg és műanyag minden formája használható 2 literig. Pincéből végső fogyasztónak bármely anyagú és kiszerezésű felhasználható.~~

a)b) A prémium bor csak üveg palackba tölthető. A prémium jelző kizárólag a termékleírás szerint készült borok címkéjére kerülhet fel.

4.3. **Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:** Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága

5.4. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

- a) Az Osztrák Köztársaság területén található „Neusiedlersee”, „Neusiedlersee-Hügelland” , „Mittelburgenland”, Südburgenland borvidékek
- b) Győr-Moson-Sopron megye Bakonypéterd, Écs, Felpéc, Győr-Ménfőcsanak, Gyórság, Gyórszemere, Győrújbarát, Kajárpéc, Lázi, Nyalka, Nyúl, Pannonhalma, Pázmándfalva, Ravazd, Tényő;
- c) Vas megye Borgáta, Celldömölk, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri, Bérbaltavár;

- d) Zala megye Balatonyörök, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Rezi, Várvolgy, Vonyarcvashegy, Bak, Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Eszteregnye, Homokkomárom, Kerkateskánd, Lenti, Letenye, Magyarszerdahely, Murarátka, Muraszemenye, Nagykanizsa, Rigyác, Söjtör, Szécsi-sziget, Tormafölde, Valkonya, Zajk, Csáford, Dióskál, Egeraracsa, Galambok, Garabonc, Miháld, Nagyrada, Orosztony, Pakod, Sármellék, Szentgyörgyvár, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Zalabér, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó, Zalaszentgrót, Tekenye;
- e) Veszprém megye Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca, Alsóörs, Aszófó, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka, Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uzsa, Zalahaláp, Csabrendek, Sümeg, Sümegprága, Balatonhenye, Hegyesd, Köveskál, Mindszentkál, Monostorapáti, Szentbékállá;
- f) Komárom-Esztergom megye Ászár, Bársonyos, Császár, Csép, Ete, Kerékteleki, Kisbér, Nagyigmánd, Vérteskethely, Baj, Bajót, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Keszölc, Kocs, Lábatlan, Mocsá, Neszmély, Nyergesújfalu, Mogyorósbánya, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vértesszőlős településein.

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:

a) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346 09 30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@nebih.gov.hu

Web: <http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>

b) Megyei Kormányhivatalok:

Név: Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: 06-76/503-370

Fax: 06-76/487-052

E-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Név: Baranya Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: 06-72/512-450

Fax: 06-72/512-451

E-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Név: Békés Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: 06-66/528-180

Fax: 06-66/454-878

E-mail: bekes@mgszh.gov.hu

Név: Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei
Kormányhivatal Mezőgazdasági
Szakigazgatási Szervei

Cím: 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: 06-46/515-700

Fax: 06-46/515-701

E-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu

Név: Csongrád Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei
Cím: 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.
Tel.: 06-62/553-470
Fax: 06-62/426-311
E-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Név: Fejér Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei
Cím: 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-
17.
Tel.: 06-22/315-460
Fax: 06-22/502-064
E-mail: fejer@mgszh.gov.hu

Név: Győr-Moson-Sopron Megyei
Kormányhivatal Mezőgazdasági
Szakigazgatási Szervei
Cím: 9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: 06-96/529-330
Fax: 06-96/529-333
E-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Név: Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei
Cím: 4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-
14.
Tel.: 06-52/523-800
Fax: 06-52/523-801
E-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Név: Heves Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei
Cím: 3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: 06-36/510-765
Fax: 06-36/510-755
E-mail: heves@mgszh.gov.hu

Név: Jász-Nagykun-Szolnok Megyei
Kormányhivatal Mezőgazdasági
Szakigazgatási Szervei
Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.
Tel.: 06-56/505-377
Fax: 06-56/505-371

E-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Név: Komárom-Esztergom Megyei
Kormányhivatal Mezőgazdasági
Szakigazgatási Szervei

Cím: 2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: 06-34/310-909

Fax: 06-34/305-771

E-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Név: Nógrád Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: 06-32/521-500

Fax: 06-32/521-524

E-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Név: Pest Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: 06-1/329-7017

Fax: 06-1/317-6231

E-mail: pest@mgszh.gov.hu

Név: Somogy Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: 06-82/527-580

Fax: 06-82/315-023

E-mail: somogy@mgszh.gov.hu

Név: Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei
Kormányhivatal Mezőgazdasági
Szakigazgatási Szervei

Cím: 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: 06-42/508-300

Fax: 06-42/508-311

E-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Név: Tolna Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: 06-74/529-869

Fax: 06-74/415-688

E-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Név: Vas Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: 06-94/314-093

Fax: 06-94/327-852

E-mail: vas@mgszh.gov.hu

Név: Veszprém Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: 06-88/590-472

Fax: 06-88/407-347

E-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Név: Zala Megyei Kormányhivatal
Mezőgazdasági Szakigazgatási
Szervei

Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u.
38.

Tel.: 06-92/550-570

Fax: 06-92/550-571

E-mail: zala@mgszh.gov.hu

2. Az ellenőrzések köre és módja:

- 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	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján		Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
II. Évjáratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés	Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		Első borszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés	Első borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

A Tihany OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség
Cím: 8230 Balatonfüred, Kossuth u.3.
e-mail cím: furedszolohegy@freemail.hu
Elnök. Szabó István

II. Földrajzi árujelző: Tihany, Tihanyi (oltalom alatt álló eredet megjelölés)

III. Módosítás tárgya:

A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK Bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően lényeges, nem kisebb jelentőségűnek minősülő módosítással jár)

6. Minimális savtartalom előírás megemlése

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- II. A borok leírása
- b) indoklás: A Tihanyi rozé borok üdesége, frissessége a megemelt savtartalom mellett biztosított.
- c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

7. A minimális összes alkoholtartalom előírás csökkentése

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- II. A borok leírása
- b) indoklás: A Tihanyi rozé borok üdesége, frissessége a csökkentett alkoholtartalom mellett biztosított.
- c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

8. Syrah szőlőfajta önálló borként történő forgalomba hozatalának engedélyezése

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
- III. Különös borászati eljárások

b) indoklás: A Syrah fajta önálló borként való forgalomba hozatalát kívánjuk engedélyezni a piaci igényeknek megfelelően.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

9. Pinot noir szőlőfajtának az azonos típusú fajtákkal egységes előírás alá helyezése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- III. Különös borászati eljárások

b) indoklás: A Pinot noir szőlőfajta egységes előírás alá helyezésével – Kékfrankos, Kékoportó, Zweigelt borok közé – a termék termelési, előállítási, feltételeit kívánjuk egységesíteni, egyszerűsíteni.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

10. A szüret időpontjának hegybíró általi meghatározásának törlése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- III. Különös borászati eljárások

b) indoklás: A törléssel lehetőséget teremtünk a borászatok számára, hogy ellenőrzés mellett ők döntsék el a szüret időpontját, attól függően, hogy milyen terméket kívánnak előállítani.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

11. A maximális hozam megemelése a tőke sűrűség változása miatt

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- V. Maximális hozam

b) indoklás: Az elmúlt évek szerkezet átalakítási programja következtében a termőterület tőkesűrűsége jelentősen változott. a maximálisan megengedett tőkehiányra a 142/2012 (XII. 27.) VM rendelet 21. § (2) bekezdése vonatkozik. A tőke terhelés az eredeti termékleírás szerint nem változik.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

12. A termék előállításának szűkítése a Balatonfüred-Csupaki Borvidék területére

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. További feltételek

b) indoklás: A védettség és a minőség megtartása érdekében a termék előállítási területének szűkítése az ellenőrzés átláthatóságának javítását szolgálja.

c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK Bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

13. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések aktualizálása

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - VIII. További feltételek
- b) indoklás: A felesleges adminisztratív terhek csökkentése a hegybíró folyamatos ellenőrzése mellett.
- c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás nem változtatja meg az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

14. A hatóságok felsorolása törölve

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - IX. Ellenőrzés
- b) indoklás: Az ellenőrző hatóságok átszerveződnek, nevük változik. A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.
- c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

15. A hatóságok felsorolása törölve

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - X. Hegyközségi feladatok ellátásának rendje
- b) indoklás: A hegybírói státusz törvényi változása miatt
- c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosításokat az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezték. Ennek igazolását tartalmazó közgyűlési jegyzőkönyv kivonatát csatolom. A módosítási javaslatok szavazásakor a külön véleményt az érintettek nem kívánták indokolni.

Balatonfüred, 2017. március 24.

Szabó István s. k.
elnök
Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség

I. NÉV

Tihany, Tihanyi

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

Bortípusok: rozé, vörös

II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Összes cukortartalom [g/l]	Maximális kénessavtartalom
1.	rozé	11,0	4,04,6 – 12,0	11,0 10,5 – 15,0	1,08	0 - 30	*
2.	vörös	12,5	4,6 – 15,0	12,0 – 16,0	1,2	0 - 50	*

* a hatályos vonatkozó jogszabályok szerint

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	rozé	Halvány rózsaszín – halvány ibolya – halvány lazac (hagymahéj) színű rosé borok, illatában közepes intenzitású gyümölcsös illataromák érezhetők. Ízükben friss, élénk savérzetű, üde, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal.
2.	vörös	- Üde, gyümölcsös vörösborok: Halvány rubin – erőteljesebb rubin – sötét rubin színű, intenzív gyümölcsös, esetenként fűszeres aromájú borok. Ízükben gyümölcsös, élénk savérzetű, fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromával rendelkeznek, általában az alacsony alkoholtartalom és a sima struktúra jellemző. - Közepesen telt és testes vörösborok: Erőteljesebb rubin – sötét rubin – halvány gránátvörös színű borok, intenzív fűszeres és gyümölcsös illataromával. Ízükben gyümölcsös, esetenként minerális íz mellett közepes, néha magas alkoholtartalom jelenik meg. Rendszerint bársonyos struktúrával rendelkeznek. Főbb erényük, hogy a cuvée – k esetében sem jellemző a tanninhangsúly.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. A védett eredetű bor előállítására termelt szőlőt, a szüretelést követően, a szüret napján fel kell dolgozni. A feldolgozást a többi szőlőtől elkülönítetten kell végezni.
 2. A védett eredetű bor készítésekor a must cukortartalmát növelni nem lehet, kivéve a Kékfrankos, Zweigelt, Kékoportó, Pinot noir fajtáknál.
 3. Vörös bor készítése esetén kötelező a héjon erjesztés és fahordós érlelés. ~~A Syrah fajta bora csak más fajta borával házasítva hozható forgalomba.~~
 4. A szőlőtermesztés szabályai
 - a) A szőlő művelésmódja és telepítési sűrűsége:
 - i) új ültetések:
 - alacsony kordon
 - közép magas kordon
 - magas kordon
 - ii) telepítési sűrűség: minimum 4.000 tő/ha
 - iii) minimális tőtávolság: 0,8 m
 - iv) A 2009. január 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Tihanyi bor a szőlőültetvény termelésben tartásáig.
 - b) A szüret módja: kézi és gépi szüret is megengedett
 - c) A szőlő minősége (minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve):
 - i) Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah: 12,08 %vol (19 °MM)
 - ~~ii) Pinot noir: 11,34 %vol (18 °MM)~~
 - iii) ~~ii)~~ Kékfrankos, Kékoportó, Zweigelt, Pinot noir: 10,97 %vol (17,5 °MM)
- ~~A szüret időpontjának meghatározása: A Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség hegybírójának fajtánkénti bontású közlése alapján~~

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Tihany település szőlő termőhelyi kataszter szerint I. osztályú határrészeibe tartozó területek

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	bortípus	Maximális hozam
1.	rozé	55-63 hl/ha (seprős újbor) 8-9 t/ha (szőlő)
2.	vörös	55-63 hl/ha (seprős újbor) 8-9 t/ha (szőlő)

A tőketerhelés a hektáronkénti ~~3300~~ tőke feletti tőkeshámú ültetvényen ~~1,5~~ kg/tőke, az ennél kevesebb tőkeshámú ültetvényeken legfeljebb ~~2,0~~ kg/tőke lehet.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Syrah
2.	vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Syrah

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Földrajzi környezet

A Tihanyi félsziget a Balaton vidékén általános jellemzői mellett egyedi mikroklímával és termőhellyel rendelkezik. A Balaton tó vizének moderáló, kiegyenlítő, napfényt visszaverő hatása mellett, a félszigeten, a kráterkúpban kialakult első tavának vízfelületet, ezt a hatást megerősíti, a katlanban a vörösbor számára ideális környezet, nagyobb meleget és kiegyenlítetttséget biztosít. A félsziget jellege a termőhelyet is szigetszerűen elválasztotta a Balaton partján végignyúló termőhely karakterektől. A Nyereg-hegy, a Csúcs-hegy és az Apáti-hegy körbeöleli a vörösbor számára körbekerített, a belső tavat körbeölelő szőlő-termőhelyeket.

A Tihanyi hegység 7 millió éves ősvulkán, amely talaja ásványi anyagokban rendkívül gazdag tufa kőzeten alakult ki, és a vörösbor szerkezetét, érlelhetőségét biztosítja.

Emberi tényezők

A Tihanyi félszigeten a Balaton környékéhez képest mindig eltérő borkultúra honosodott meg. A vörösbor mindig meghatározó volt, a mikroklíma lehetőségeit korán felismerték az itt szőlőt művelő földművesek, polgárok és egyházi emberek. Amennyiben Tihany a Balaton kultúrtörténetének mindig is egy kis különálló, sok egyediséget és külön értékeket felvonultató szigete volt, a bor esetében ugyanez valósult meg. A Bencés apátság a 1055-től létezik a félszigeten, és vesz részt a környék vallási és kulturális életének formálásában és a szőlőtermesztés meghonosításában. A Tihany OEM logója éppen ezért tartalmazza, a félsziget keleti ormán épült bencés monostor épületének körvonalait.

2. A borok leírása

A tihanyi borok diszkrét illatúak, ugyanakkor zamat és illatgazdagság jellemző rájuk, mely az eleganciájukat biztosítja. A vulkáni talaj hatására ízükben az ásványosság dominál. A mikroklíma hatására az átlagosnál magasabb savtartalommal rendelkeznek. Az ásványosság és a magasabb savtartalom a kóstolást követően hosszan érezhető.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A vegetációs időszakban lehulló csapadéknak, valamint a tihanyi 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 tihanyi talaj magas ásványtartalmára vezethető vissza. A sekély mélységű tó vízfelszínén visszatükröződő napsugarak tavasszal a hegyoldalak egyenletes felmelegedését okozzák, és a szőlőnek a rügyfakadás folyamán állandó körülményeket biztosít. Tihany 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 tihanyi borok testességét.

A tihanyi borokra jellemző elegáns savstruktúra és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalakban, amelyeken ma szőlőt termesztnek, 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. Tihany 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 Tihanyra jellemző magas minőségű, testes és tüzes borok.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- a) Valamennyi, a h) pontban körülírt kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés.
- b) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- c) A Küvé vagy cuvée bor, két vagy több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet.
- d) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- e) Az évjáratot és, a fajtát, vagy küvé szót a címkén fel kell tüntetni.
- f) A barrique kifejezés csak vörösborokon használható, legalább 6 hónapos tölgyfahordós érlelés esetén.
- g) A tihanyi bor címkéjén kötelező a következő logó elhelyezése.



- h) A feltüntetendő kisebb földrajzi egységek neve:
 - i) Farkasverem dűlő
 - ii) Lapi dűlő
 - iii) Hosszúhegy
 - iv) Ráta dűlő
 - v) Óvári szőlők
 - vi) Cserhegy
 - vii) Dűlőnév feltüntetése esetén a bor alapanyagát szolgáló szőlőnek 100% -ban az adott dűlőből kell származnia.

2. A kiszerezésre vonatkozó szabályok: Tihanyi bor csak üvegpalackban hozható forgalomba. Ez alól kivételt képeznek, az adott termőhelyen belül, a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített, saját termelésű borok.

3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság: Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság, melynek szabályzata szerint kell a forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges, valamint a kereskedelemről származó ellenőrzési mintákat megvenni és azok érzékszervi minősítését elvégezni.

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- i) Nyilvántartások. Tihany oltalom alatt álló eredet megjelölésű borászati termékek készítése esetén a szőlőültetvényre és borászati üzemre vonatkozó különös nyilvántartások a következők:
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) A Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - iv) pincekönyv;

- v) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- vi) az érzékszervi minősítést végző Balaton Borrégió Borminősítő Bizottságának minősítési és a mintahitelesítő jegyzőkönyve;
- vii) külön nyilvántartást a védett eredetű borkészletről és annak változásáról

j) Bejelentések

- i) Termelési szándék bejelentése: A Tihany Oltalom alatt álló Eredet megjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is –minden év április 30.-áig köteles a területileg illetékes ~~hegyközségnél~~ hegybírónak termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés visszavonásig érvényes.
- ii) Dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett Tihanyi borok termelésének bejelentése: Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen kisebb dűlőnévvel megkülönböztetett Tihanyi bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző április 30.-áig bejelenteni. A bejelentés visszavonásig érvényes.
- iii) a védett eredetű borral kapcsolatos készletváltozás jelentése a hegybírónak

5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: ~~Veszprém-megye~~ Balatonfüred-Csopaki Borvidék lehatárolt területe

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:

(1) Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ 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>

(2) Kormányhivatalok

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, Csikvári 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 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-Szólósi Hegyközség hegybírója
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balatonfüred-Szólósi Hegyközség hegybírója
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Balatonfüred-Szólósi Hegyközség hegybírója , valamint a pince telephely szerint illetékes hegyközség hegybírója
II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
A tőkehiány mértékének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> szisztematikus helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv, hegyközségi nyilvántartás 	Balatonfüred-Szólósi Hegyközség hegybíró
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Balatonfüred-Szólósi Hegyközség hegybírója
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Balatonfüred-Szólósi Hegyközség hegybírója
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Szisztematikus helyszíni ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Balatonfüred-Szólósi Hegyközség hegybírója
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; 	Balatonfüred-Szólósi Hegyközség hegybírója , valamint a pince telephely szerint illetékes hegyközség hegybírója

	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	<p><u>Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója</u></p> <p>Balatonfüred-Szőlósi Hegyközség</p>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	<p>Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója</p>
III. Forgalomba hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	<p><u>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</u><u>Balatonfüred-Szőlósi Hegyközség hegybírója</u></p>
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>Balatonfüred-Szőlósi Hegyközség <u>hegybírója</u></p>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány 	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p>
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> Tihanyi <u>Balatonfüred-Szőlósi Hegyközség</u> Borminősítő Bizottságnak szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> Mintavételi jegyzőkönyv 	<p>Balatonfüred-Szőlósi Hegyközség</p>
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	<p>Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága</p>
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzés Próbavásárlás 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv Analitikai minősítés jegyzőkönyv 	<ul style="list-style-type: none"> Akkreditált laboratórium Balatonfüred-Szőlósi Hegyközség

**A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye
a 2017. évi őszi vetésekhez**

A találmányok szabadalmi oltalmáról szóló 1995. évi XXXIII. törvény – az EU rendeleteinek megfelelően – szabályozza a növényfajta-oltalomból eredő (Farm Saved Seed - FSS) díjigényt:

„109/A.§ (1) A mezőgazdasági termelő – a hibridek és szintetikus fajták kivételével – a jogosult engedélye nélkül saját gazdaságában szaporítás céljából hasznosíthatja a betakarításból származó olyan terményt, amelyhez a (2) bekezdésben meghatározott növényfajokhoz tartozó, növényfajta-oltalom alatt álló növényfajta vetőmagjának vagy vetőgumójának (a továbbiakban együtt: vetőmag) saját gazdaságában való elvetésével jutott hozzá. E hasznosításra tekintettel – a (4) bekezdésben meghatározott kivétellel – a jogosultat méltányos összegű díjazás illeti meg.”

A gazdálkodói privilégium és a jogosulti díjigény előzetes magalapozására a Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. az alábbiakban közzéteszi a megbízási szerződéseibe foglalt, általa képviselt fajták 1 hektárra eső jogdíj kiszámításához szükséges, megbízó által ajánlott vetőmagmennyiséget és tömegegységre vetített licenstdíj-mértéket.

A visszavetett vetőmag (utántermesztett vetőgumó) utáni „díjfizetési kötelezettség nem terheli azt a mezőgazdasági termelőt, aki szántóföldi növénytermesztéssel 20 hektárnál –, illetve burgonya esetében 1 hektárnál – kisebb területen foglalkozik”.

Növényfaj 1995. évi XXXIII. tv. 109/A. §-ának (2) bekezdése szerinti megnevezése	Oltalmazott fajta	Ajánlott vetési mennyiség kg/ha	Legalacsonyabb szap. fokú fémzárolt vetőmag árába épített licenstdíj 50%-a Ft/tonna + ÁFA
Őszi árpa	Monroe	220	6 500
	Ordinale	220	4 350
	Alora	180	5 000
	Antonella	180	4 000
	Basalt	200	4 665
	Boreale	250	6 000
	Calypso	200	4 800
	Carmina	180	4 350
	Casanova	200	4 800
	Clarica	200	4 665
	Daxor	180	6 000
	Etincel	200	4 800
	Fridericus	200	5 000
	Gigga	200	4 665
	GK Judy	250	4 500
	GK Stramm	200	4 300
	Hanzi	200	4 500
	Heike	180	5 000

	KG Apavár	200	4 000
	KG Puszta	200	4 000
	KH Agria	200	3 100
	KH Anatólia	200	3 100
	KH Hernád	200	3 100
	KH Korsó	200	3 100
	KH Malko	200	3 100
	KH Tas	200	3 100
	KH Viktor	200	3 100
	KWS Meridian	200	5 200
	KWS Scala	200	4 500
	KWS Tenor	200	5 200
	Laverda	180	4 000
	Lindsay	180	4 000
	Malwinta	180	4 000
	Marissa	180	4 350
	Merle	200	4 500
	Metaxa	180	4 000
	Monique	180	4 000
	Multie	200	4 800
	Mv Initium	200	4 500
	Paso	200	7 000
	Patina	220	4 250
	Scarpia	180	4 000
	Souleyka	180	4 000
	SU Ellen	180	4 000
	SY Tepee	200	4 800
	Tiffany	200	4 500
	Vanessa	200	4 500
	Violetta	200	4 500
	Zenek	200	4 500
Őszi borsó	Ascension	120	12 000
	Dexter	180	7 500
	James	180	7 500
Őszi búza	Amandus	200	6 000

	Fabius	200	4 500
	GK Marcal	250	4 200
	GK Szilárd	250	4 400
	Urbanus	200	6 000
	Activus	200	6 500
	Adesso	180	7 000
	Adhoc	200	5 625
	Advokat	200	6 500
	Akteur	200	4 500
	Albertus	200	6 000
	Altigo	200	7 000
	Amerigo	200	7 000
	Amicus	230	5 000
	Andino	200	7 000
	Angelus	200	4 350
	Antonius	200	4 350
	Apache	180	4 800
	Arktis	200	4 500
	Arlequin	200	7 000
	Aron	225	4 500
	Astardo	4500	200
	Athlon	180	4 000
	Attraktion	180	7 500
	Avenue	200	7 000
	Azimut	200	7 000
	Babona	230	4 475
	Bagou	180	4 000
	Bakfis	210	4 200
	Balaton	180	7 000
	Baletka	220	4 000
	Balitus	230	6 000
	Barok	180	7 000
	Basilio	180	4 800
	Bernstein	200	4 500
	Bitop	200	4 350

	Brilliant	225	4 500
	Calisol	200	4 665
	CCB Ingenio	250	5 000
	Cellule	180	4 800
	CH Combin	180	4 000
	Chevron	180	4 000
	Cornelius	200	4 350
	Dunai	180	7 000
	Element	200	4 500
	Energo	200	4 500
	Euclide	180	4 800
	Eurofit	200	4 500
	Evina	200	7 000
	Exotic	200	5 625
	Fabula	200	4 500
	Falado	220	5 000
	Farinelli	200	4 665
	Farmer	180	4 800
	Federer	230	4 200
	Fidelius	220	4 350
	Figaro	200	4 665
	Florian/SU Florian 1	180	7 500
	Foxyl	200	4 665
	Frankó	230	4 250
	Franz	180	4 000
	Fulvio	180	7 000
	Gallio	180	7 000
	Gallus	200	4 350
	Gaudio	180	7 000
	Genius	180	7 500
	GK Bakony	250	4 400
	GK Békés	250	4 400
	GK Berény	250	4 300
	GK Csillag	250	4 400
	GK Élet	250	4 200

	GK Futár	250	4 400
	GK Garaboly	250	4 200
	GK Ígéret	250	4 400
	GK Kalász	250	4 200
	GK Kapos	250	4 200
	GK Körös	250	4 400
	GK Petur	250	4 200
	GK Pilis	250	4 400
	Graindor	200	4 500
	Granus	180	4 000
	Iridium	200	5 625
	IS Laudis	200	4 200
	Josef	180	7 000
	Kalahari	200	7 000
	KG Kunhalom	200	4 000
	KG Magor	200	4 000
	KG Vitéz	200	4 000
	KWS Ferrum	200	4 665
	KWS Magic	200	4 665
	Lavandou	200	6 000
	Lennox	180	4 000
	Lidka	240	4 200
	Lithium	200	6 000
	Ludwig	200	4 500
	Lukullus	200	4 350
	Lupus	200	3 750
	Manhattan	200	4 500
	Midas	180	7 000
	Mirandus	180	4 000
	Modern	200	6 000
	Mulan	180	4 000
	Mv Apród	250	3 900
	Mv Béres	250	3 900
	Mv Bodri	250	3 900
	Mv Bojtár	250	4 100

	Mv Csárdás	250	3 900
	Mv Hombár	250	3 700
	MV Ikva	250	4 100
	MV Ispán	250	4 100
	Mv Karéj	250	4 100
	Mv Karizma	250	4 100
	Mv Kepe	250	4 100
	Mv Kikelet	250	3 900
	Mv Kokárda	250	3 900
	Mv Kolo	250	3 900
	Mv Kolompos	250	3 900
	Mv Krajcár	250	4 100
	Mv Lepény	250	4 100
	Mv Lucia / Mv Lucilla	250	3 900
	Mv Magdaléna	250	3 900
	Mv Magvas	250	3 700
	Mv Marsall	250	3 900
	Mv Ménrót	250	4 100
	MV Mente	250	4 100
	Mv Menüett	250	3 900
	Mv Nádor	250	3 900
	Mv Nemere	250	4 100
	Mv Pántlika	250	3 900
	Mv Pengő	250	3 900
	Mv Petrence	250	3 900
	Mv Suba	250	3 900
	Mv Tallér	250	3 900
	Mv Toborzó	250	3 900
	Mv Toldi	250	3 900
	Mv Vekni	250	3 700
	Nogal	180	4 800
	Norenos	200	4 500
	Ortegus	180	4 000
	Pannonikus	220	4 350
	Papageno	200	4 500

	Pedro	180	7 000
	Peppino	180	7 000
	Potenzial	180	4 000
	Premio	230	4 200
	Quebon	180	4 000
	Rainer	200	4 350
	Rebell	180	7 000
	RGT Weronka	240	4 200
	Rustic	200	5 625
	Sailor	200	4 500
	Santorin	200	4 665
	Silverio	200	4 665
	Sirtaki	200	4 665
	Solehio	200	5 625
	Spontan	200	4 500
	SW Kadrij	225	4 500
	SY Moisson	200	5 000
	Tacitus	230	4 500
	Tobak	180	4 000
	Tonnage	200	6 500
	Ubicus	220	5 000
	Uski	200	5 625
	Valér	230	4 250
	Vulcanus	200	4 350
	Vyckor	200	4 665
	Zephyr	200	6 000
Őszi durumbúza	Auradur	200	9 000
	Elsadur	200	6 925
	GK Bétadur	250	4 500
	GK Selyemdur	250	4 400
	Levante	220	6 000
	Lupidur	200	6 925
	Mv Hundur	240	5 000
	Mv Pennedur	240	5 000
	Mv Szuladur	250	5 000

	Pescadou	180	4 800
	Saragolla	220	6 000
	Wintergold	180	4 000
Őszi káposztarepce	Marley	4	400 000
	Adriana	5	380 000
	Aviso	4	362 000
	Buzz	4	362 000
	Harry	4	362 000
	Labrador	4	362 000
	Ladoga	5	410 000
	Mohican	4	362 000
	Ontario	5	380 000
	Ovation	4	362 000
	Pamela	5	420 000
	Sammy	4	362 000
	Sidney	4	362 000
	SW 05025 A	4	362 000
	Vision	4	362 000
Őszi rozs	Amilo	160	4 500
	Dankowskie Diament	160	4 500
	Dukato	150	6 500
	Ryefood	200	4 000
Őszi tritikálé	Borowik	200	4 500
	Borwo	200	4 500
	Calorius	200	4 350
	GK Maros	200	4 500
	GK Rege	200	4 300
	GK Szemes	200	4 300
	Hungaro	200	4 000
	Korpus	180	4 000
	Leontino	200	4 500
	Mv Sámán	200	4 500
	Mv Talizmán	200	4 500
	Polego	180	4 500
	Quatrevents	200	4 800

	Salto	200	4 500
	SU Agendus	180	4 000
	SW Talentro	200	4 500
	Tátra	220	4 250
	Tulus	180	4 000
Őszi zab	GK Impala	200	5 000
	Mv Deres/Mv Vasderes	180	5 000
	Mv Hópehely	180	5 000
Tönkölybúza	Franckenkorn	180	9 000
	Mv Martongold	180	9 000



A Földművelésügyi Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével a Földművelésügyi Minisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Szinay Attila

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

A Földművelésügyi Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a

<http://www.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Szinay Attila
