

# FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESEITŐ

A FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

## TARTALOM

8. Szám	Tárgy	Oldal
	<b>Közlemény</b>	
	A földművelésügyi miniszter közleménye az Országos Légszennyezettségi Mérőhálózat 2017. évi mintavételi programjához kijelölt mintavételi pontok helyéről -----	353
	A földművelésügyi miniszter közleménye az Országos Légszennyezettségi Mérőhálózat automata mérőállomásainak és manuális mérési pontjainak helyéről -----	354
	A géntechnológiai hatóság közleménye engedély tervezeteknek társadalmi konzultáció érdekében történő közzétételéről -----	359
	A Balatonfüred-Csopak OEM termékleírás módosítási kérelme-----	362
	A Csopak OEM termékleírása regisztrációjának kérelme -----	385
	A Balatonfelvidék OEM termékleírás módosítási kérelme-----	400
	A Szekszárd OEM termékleírás módosítási kérelme -----	425
	Az Eger OEM termékleírás módosítási kérelme -----	453
	Közlemény a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott kérelem megjelentetéséről -----	486

<b>Közlemények</b>
--------------------

**A földművelésügyi miniszter közleménye az Országos Légszennyezettségi Mérőhálózat 2017. évi mintavételi programjához kijelölt mintavételi pontok helyéről**

A levegő védelméről szóló 306/2010. (XII. 23.) Kormány rendelet 9. § (1b) bekezdésében foglaltak alapján az Országos Légszennyezettségi Mérőhálózat 2017. évi mintavételi programjához kijelölt mintavételi pontok helyét az alábbiak szerint teszem közzé.

*Dr. Fazekas Sándor s. k.  
földművelésügyi miniszter*

	Település	Cím (tájékoztató jellegű adat)	Földrajzi koordináta (WGS'84)	
			X	Y
1.	Békéscsaba	Dobozi út 5.	46.684486	21.113586
2.	Budapest	XVIII. kerület, Gilice tér 39.	47.429850	19.181226
3.	Budapest	XIII. kerület, Dózsa György út 53.	47.522908	19.069598
4.	Budapest	I. kerület, Széna tér	47.508686	19.027954
5.	Debrecen	Kalotaszeg tér	47.513384	21.624621
6.	Dunaújváros	Apáczai Csere János út 3.	46.96981	18.937031
7.	Esztergom	Petőfi Sándor utca 26-28.	47.790054	18.746946
8.	Győr	Szigethy Attila út	47.677134	17.658104
9.	Hajdúböszörmény	Muraköz tér	47.677328	21.491187
10.	Halmajugra	Kossuth Lajos utca 163.	47.765109	20.048015
11.	Hernádszurdok	Gátórház 3.	48.473839	21.211797
12.	Kecskemét	K-pusztá	46.965323	19.545113
13.	Kecskemét	Tóth László sétány 2.	46.90234	19.68875
14.	Kistelek	Petőfi Sándor utca 9.	46.46818	19.98214
15.	Miskolc	Búza tér	48.106864	20.789717
16.	Mosonmagyaróvár	Gulyás Lajos utca 5.	47.871140	17.273775
17.	Nyíregyháza	Széna tér	47.960875	21.705767
18.	Pécs	Szabadság utca 7.	46.071316	18.225124
19.	Sarród	Lászlómajor	47.671511	16.839574
20.	Százhalombatta	Búzavirág tér	47.309133	18.920638
21.	Szentgotthárd	Füzesi út	46.956283	16.274974
22.	Szigetújfalu	Fő út 1.	47.239824	18.927235
23.	Szolnok	Ady Endre út 9.	47.177078	20.196956
24.	Szombathely	Markusovszky Lajos utca	47.238944	16.620351
25.	Szombathely	Bolyai János utca 11.	47.23838	16.60816
26.	Szombathely	Vörösmarty Mihály utca 2.	47.23280	16.62889
27.	Tab	Kossuth Lajos utca 51.	46.731283	18.033798
28.	Tapolca	Kazinczy tér 2.	46.883603	17.450315
29.	Veszprém	Patak tér 4.	47.097708	17.901891
30.	Zalaegerszeg	Köztársaság útja 6.	46.83575	16.84049

**A földművelésügyi miniszter közleménye az Országos Légszennyezettségi Mérőhálózat automata mérőállomásainak és manuális mérési pontjainak helyéről**

A levegő védelméről szóló 306/2010. (XII. 23.) Kormány rendelet 9. § (1b) bekezdésében foglaltak alapján az Országos Légszennyezettségi Mérőhálózat automata mérőállomásainak és manuális mérési pontjainak helyét a közlemény mellékletében teszem közzé.

*Dr. Fazekas Sándor s. k.  
földművelésügyi miniszter*

1. Az Országos Légszennyezettségi Mérőhálózat automata mérőállomásainak helye

	Település	Cím (tájékoztató jellegű adat)	földrajzi koordináta (WGS'84)	
			X	Y
1.	Ajka	Bródy Imre utca 4.	47.10332	17.56133
2.	Budapest	I. kerület, Széna tér	47.508686	19.027954
3.	Budapest	II. kerület, Községház utca 10. szám	47.561774	18.960824
4.	Budapest	IV. kerület, Lakkozó u. 4.	47.581831	19.114614
5.	Budapest	V. kerület, Erzsébet tér	47.498863	19.051899
6.	Budapest	VIII. kerület, Teleki László tér	47.492097	19.087712
7.	Budapest	X. kerület, Gergely utca 85.	47.466866	19.157139
8.	Budapest	XI. kerület, Kosztolányi Dezső tér	47.474770	19.040537
9.	Budapest	XIII. kerület, Dózsa György út 53.	47.522908	19.069598
10.	Budapest	XV. kerület, Kórákás park	47.544471	19.144008
11.	Budapest	XVIII. kerület, Gilice tér 39.	47.429850	19.181226
12.	Budapest	XXI. kerület, Szent István út 217-219.	47.404427	19.090629
13.	Budapest	XXII. kerület, Tűzliliom utca 12.	47.406035	19.009803
14.	Debrecen	Kalotaszeg tér	47.513384	21.624621
15.	Debrecen	Nagyerdei körút 98.	47.558620	21.627156
16.	Debrecen	Hajnal utca	47.530964	21.639411
17.	Dorog	Zsigmondy Vilmos lakótelep 11.	47.724334	18.736752
18.	Dunaújváros	Köztársaság út 14.	46.96537	18.9352
19.	Eger	Malomárók utca 1.	47.911444	20.372411
20.	Esztergom	Petőfi Sándor utca 26-28.	47.790054	18.746946
21.	Győr	Szent István út	47.685272	17.639637
22.	Győr	Szigethy Attila út - Ifjúság körút sarok	47.677134	17.658104
23.	Hernádszurdok	Gátórház 3.	48.473839	21.211797
24.	Kazincbarcika	Egressy Béni út 1.	48.246911	20.614433
25.	Kecskemét	Tóth László sétány	46.90234	19.68875
26.	Komló	Templom tér 2.	46.189423	18.268309
27.	Miskolc	Búza tér	48.106864	20.789717
28.	Miskolc	Lavotta utca	48.055900	20.789378
29.	Miskolc	Alföldi utca	48.089339	20.813308
30.	Mosonmagyaróvár	Gulyás Lajos utca 5.	47.871140	17.273775
31.	Nyíregyháza	Széna tér	47.960875	21.705767
32.	Oszlár	Petőfi út 2.	47.873317	21.026842
33.	Pécs	Boszorkány út 2.	46.08031	18.21117
34.	Pécs	Szabadság utca 7.	46.071316	18.225124
35.	Pécs	Apáczai Csere János körtér 1.	46.042227	18.220751
36.	Putnok	Bajcsy-Zsilinszky út 31.	48.294528	20.426458
37.	Rudabánya	Erdőszállás telep	48.351336	20.637369
38.	Sajószentpéter	Sport utca 13.	48.218522	20.702850

	Település	Cím (tájékoztató jellegű adat)	földrajzi koordináta (WGS'84)	
			X	Y
39.	Salgótarján	Vasvári Pál út	48.094569	19.802774
40.	Sarród	Lászlómajor	47.671511	16.839574
41.	Sopron	Kodály Zoltán tér	47.691299	16.575480
42.	Százhalombatta	Búzavirág tér	47.309133	18.920638
43.	Százhalombatta	Erőmű út 7.	47.326582	18.933247
44.	Százhalombatta	Liszt Ferenc sétány	47.313652	18.903101
45.	Szeged	Rózsa utca	46.26662	20.15305
46.	Székesfehérvár	Palotai út - Mészöly Géza utca kereszteződése	47.19583	18.40017
47.	Szentgotthárd	Füzesi út 7.	46.956283	16.274974
48.	Szolnok	Ady Endre út 9.	47.177078	20.196956
49.	Szombathely	Markusovszky Lajos utca	47.238944	16.620351
50.	Tatabánya	Szent Borbála út 5. (Ságvári)	47.563270	18.408729
51.	Tököl	Millenium park	47.322102	18.961021
52.	Vác	Dr. Csányi László körút 82.	47.773944	19.139812
53.	Várpalota	Szent István út - Honvéd utca kereszteződés	47.20177	18.14288
54.	Veszprém	Kádár utca – Csermák lépcső	47.0896	17.90479

## 2. Az Országos Légszennyezettségi Mérőhálózat manuális mérési pontjainak helye

	Település	Cím (tájékoztató jellegű adat)	földrajzi koordináta (WGS'84)	
			X	Y
1.	Ajka	Padragkút, Padragi út 248.	47.047111	17.554657
2.	Ajka	Úttörő utca 1.	47.101269	17.542998
3.	Almásfüzitő	Fő utca	47.72633	18.26342
4.	Baja	Petőfi-sziget 5.	46.17769	18.94618
5.	Baja	Széchenyi István utca 2.	46.17820	18.95317
6.	Baja	Bajcsy-Zsilinszky utca 10.	46.18062	18.94437
7.	Balassagyarmat	Ipari Park	48.0665879	19.2728200
8.	Balatonalmádi	Széchenyi sétány 1.	47.029260	18.017779
9.	Balatonföldvár	Petőfi Sándor utca 1.	46.849485	17.878795
10.	Balatonfüred	Szent István tér 1.	46.961360	17.874735
11.	Balatonfűzfő	Nike krt. 1.	47.076347	18.027859
12.	Bátonyterenye	Iskola út 8.	47.9883447	19.8258915
13.	Békéscsaba	Pásztor utca 70.	46.669231	21.117797
14.	Békéscsaba	Árpád sor 2/6.	46.680736	21.101758
15.	Beremend	Szabadság tér 1.	45.784862	18.434705
16.	Berhida	Peremarton, Ibolya út 2.	47.116577	18.107433
17.	Bonyhád	Perczel Mór utca 84.	46.288228	18.523328
18.	Budaörs	Lévai utca 36.	47.4596784	18.9460107
19.	Budapest	XIX. kerület, Arany János utca 15-17.	47.4571154	19.1384943
20.	Budapest	IX. kerület, Haller utca 7-9.	47.4754166	19.0737030
21.	Budapest	XVII. kerület, Ferihegyi út 117.	47.47530255	19.2542588
22.	Budapest	XII. kerület, Konkoly-Thege Miklós út 21.	47.4901640	18.9597948
23.	Budapest	VII. kerület, Erzsébet körút 23.	47.5003783	19.0684189

	Település	Cím (tájékoztató jellegű adat)	földrajzi koordináta (WGS'84)	
			X	Y
24.	Budapest	XIV. kerület, Thököly út 97-101.	47.5115728	19.1000470
25.	Budapest	XVI. kerület, Centenárium sétány 22.	47.5167986	19.1823187
26.	Budapest	XIII. kerület, Váci út 172-176.	47.5468804	19.0709742
27.	Budapest	XV. kerület, Fő út 70.	47.5643838	19.1170292
28.	Budapest	III. kerület, Víziorgona utca	47.5970436	19.0499453
29.	Budapest	IV. kerület, Nyár utca 4.	47.5580642	19.0908176
30.	Budapest	VI. kerület, Podmaniczky Frigyes utca 109.	47.5159297	19.0709874
31.	Debrecen	Ősz utca 1.	47.542467	21.616133
32.	Debrecen	Kartács utca 25.	47.558303	21.611956
33.	Detk	Árpád utca 1/a.	47.747086	20.098383
34.	Dombóvár	Bezerédj utca 14.	46.376992	18.134456
35.	Dombóvár	Szabadság u. 8.	46.373669	18.129743
36.	Domoszló	Kossuth Lajos út	47.827064	20.118181
37.	Dorog	Esztergomi út 1.	47.72017	18.72883
38.	Dunaföldvár	Kossuth Lajos utca 2.	46.807258	18.925455
39.	Dunaföldvár	Rákóczi utca 16.	46.808306	18.928893
40.	Dunaújváros	Papírgyári út 4-6.	46.949832	18.95169
41.	Dunaújváros	Lajos király körút 26.	46.958882	18.918482
42.	Dunaújváros	Városháza tér 2.	46.965519	18.939901
43.	Eger	Homok utca 26.	47.893481	20.397289
44.	Fonyód	Ady Endre utca 55.	46.751939	17.567539
45.	Gárdony	Tópart utca 17.	47.195516	18.596354
46.	Gyöngyös	Fecske utca 28.	47.782214	19.915186
47.	Gyöngyös	Visonta utca 2.	47.769781	19.926150
48.	Győr	Jósika utca 16.	47.67572	17.63773
49.	Gyula	Megyeház utca 5-7.	46.645764	21.276983
50.	Hajdúszoboszló	Hősök tere 3.	47.443136	21.389758
51.	Hatvan	Balassi Bálint út 14.	47. 671219	19. 683544
52.	Herend	Kossuth Lajos utca 129.	47.131986	17.752125
53.	Hódmezővásárhely	Kossuth Lajos tér 1.	46.41394	20.31733
54.	Jászberény	Lehel vezér tér 18.	47.502100	19.914161
55.	Kalocsa	Alkotmány utca 49.	46.52066	18.97751
56.	Kalocsa	Szent István király út 35.	46.52681	18.97561
57.	Kalocsa	Érsekkert 1.	46.53278	18.97205
58.	Kaposvár	Béke utca 41.	46.363826	17.780323
59.	Kaposvár	Fodor József tér 1.	46.365035	17.790263
60.	Kaposvár	Noszlopy Gáspár utca 5.	46.354434	17.790094
61.	Kecskemét	Katona József utca 4.	46.90642	19.69461
62.	Kecskemét	Nyíri út 11.	46.90872	19.68069
63.	Keszthely	Rákóczi Ferenc tér 12/a.	46.77007	17.24774
64.	Királyszentistván	Fő utca 30.	47.110112	18.046668
65.	Kiskunfélegyháza	Szegedi út 5.	46.70763	19.85030
66.	Kistelek	Petőfi Sándor utca 9.	46.46818	19.98214
67.	Kisvárd	Szent László u. 7-11.	48.225497	22.078442
68.	Komárom	Széchenyi út 1.	47.73539	18.16835

	Település	Cím (tájékoztató jellegű adat)	földrajzi koordináta (WGS'84)	
			X	Y
69.	Komárom	Igmándi út 38.	47.74064	18.11847
70.	Komárom	Igmándi út 47.	47.74087	18.11854
71.	Komárom	Kossuth L út 9.	47.73345	18.16967
72.	Kőszeg	Munkácsy Mihály utca 15.	47.38587	16.54453
73.	Lábatlan	Rákóczi Ferenc út 5.	47.75229	18.50897
74.	Lábatlan	József Attila utca 62.	47.74913	18.48346
75.	Lenti	Dózsa György utca 1.	46.62372	16.54522
76.	Litér	Álmos utca 22.	47.099453	18.006431
77.	Makó	Széchenyi István tér 7.	46.21444	20.47435
78.	Mátészalka	Kórház utca 2.	47.955700	22.315814
79.	Miskolc	Meggyesalja utca 12.	48.102317	20.773664
80.	Mohács	Budapesti országút 1.	46.002395	18.681681
81.	Mór	Kórház utca 21.	47.369106	18.214173
82.	Mór	Szent István tér 6.	47.371446	18.208124
83.	Mosonmagyaróvár	Fő utca 11.	47.87895	17.26991
84.	Nagyharsány	Kossuth Lajos utca 54.	45.848038	18.393717
85.	Nagykanizsa	Csengery út 2.	46.45503	16.99251
86.	Nagykanizsa	Rózsa utca 7.	46.45798	17.00541
87.	Nyíregyháza	Krisztina utca 2.	48.016800	21.731711
88.	Nyíregyháza	Állomás tér	47.947725	21.706908
89.	Orosháza	Szabadság tér 4.	46.557747	20.670183
90.	Oroszlány	Haraszthegyi út 1.	47.48773	18.31742
91.	Oroszlány	Rákóczi Ferenc út 78.	47.48763	18.31749
92.	Ózd	Városház tér 1.	48.219292	20.281342
93.	Paks	Kishegyi út 58.	46.616878	18.840363
94.	Paks	Deák Ferenc utca 4.	46.628317	18.868030
95.	Pápa	Fő utca 12. szám	47.329997	17.468020
96.	Pápa	Vajda Péter lakótelep 28.	47.335044	17.483342
97.	Pécs	Verseny utca 17.	46.062994	18.218539
98.	Pécs	Veress Endre utca 2.	46.064002	18.200431
99.	Pécs	Pákolitz István utca 32.	46.102528	18.266782
100.	Pétfürdő	Berhidai út 1.	47.169226	18.128499
101.	Pétfürdő	Berhidai út 6.	47.166013	18.124499
102.	Salgótarján	Füleki út 64.	48.1128205	19.8097462
103.	Siklós	Kossuth Lajos tér 1.	45.851975	18.298743
104.	Siófok	Krúdy sétány 2.	46.908435	18.046332
105.	Sopron	Várisi út 2.	47.66827	16.57926
106.	Sopron	Csengery utca - Mátyás király utca sarok	47.67908	16.58856
107.	Sukoró	Fehérvári út 37.	47.23655	18.609358
108.	Sümege	Mártírok útja 1-3.	46.978953	17.281233
109.	Szeged	Derkovits Gyula fasor 7-11.	46.24378	20.16662
110.	Szeged	Boldogasszony sugárút 8.	46.24576	20.14561
111.	Szeged	Kálvária sugárút 65-67.	46.25367	20.12221
112.	Székesfehérvár	Balatoni út 6.	47.184447	18.41244
113.	Székesfehérvár	Várkörút 6.	47.193297	18.41123
114.	Székesfehérvár	Pozsonyi út 95.	47.205304	18.458053
115.	Szekszárd	Keselyúsi utca 3.	46.347058	18.715502
116.	Szekszárd	Széchenyi u. 27-32.	46.349118	18.701828

	Település	Cím (tájékoztató jellegű adat)	földrajzi koordináta (WGS'84)	
			X	Y
117.	Szekszárd	Vörösmarty Mihály utca 2.	46.350731	18.698482
118.	Szentendre	Bükkös part 36.	47.6663180	19.0731829
119.	Szentlőrinc	Munkácsy Mihály utca 1.	46.040772	17.985767
120.	Szolnok	Kossuth Lajos út 2.	47.174092	20.199303
121.	Szolnok	Ady Endre út 35.	47.179158	20.187419
122.	Szombathely	Vörösmarty Mihály utca 2.	47.23280	16.62889
123.	Tamási	Hársfa utca 3.	46.625732	18.286973
124.	Tamási	Dózsa György utca 9.	46.630969	18.284628
125.	Tapolca	Ipar utca 3.	46.883336	17.422731
126.	Tapolca	Ady Endre utca 1.	46.884298	17.441704
127.	Tapolca	Kazinczy tér 2.	46.883603	17.490315
128.	Tata	Kossuth Lajos tér 1.	47.64496	18.31581
129.	Tata	Bacsó Béla utca 66/1.	47.66588	18.32244
130.	Tatabánya	Felsőgalla, Szent István utca 21.	47.54522	18.4515
131.	Tiszaújváros	Bethlen Gábor út 19.	47.931203	21.036931
132.	Tiszaújváros	Dózsa György utca 2.	47.931956	21.067828
133.	Tiszavasvári	Vasvári Pál utca 87.	47.966753	21.344608
134.	Tiszavasvári	Városháza tér 4.	47.957897	21.356300
135.	Vác	Dr. Csányi László körút 47.	47.7799853	19.1322556
136.	Várpalota	Készenléti lakótelep 23.	47.206368	18.204282
137.	Várpalota	Ady Endre lakótelep, Tési út 3.	47.206281	18.150597
138.	Veszprém	Megyeház tér 2.	47.092375	17.907706
139.	Veszprém	Patak tér 4.	47.097708	17.901891
140.	Veszprém	Halle utca 1.	47.102951	17.913817
141.	Visegrád	Lepence utca 10.	47.7844414	18.9673451
142.	Záhony	Kárpát utca 4.	48.407353	22.176994
143.	Záhony	Petőfi Sándor út 30.	48.409158	22.170856
144.	Zalaegerszeg	Kazinczy Ferenc tér 4.	46.84506	16.84443
145.	Zalaegerszeg	Zrínyi Miklós utca 97.	46.81999	16.84643
146.	Zalaegerszeg	Besenyő utca 20.	46.80916	16.85777
147.	Zánka	Gyermek és Ifjúsági Centrum	46.88	17.71
148.	Zirc	Március 15. tér 1.	47.261799	17.874943

### A géntechnológiai hatóság közleménye engedély tervezeteknek társadalmi konzultáció érdekében történő közzétételéről

A Magyar Tudományos Akadémia Természettudományi Központ (1117 Budapest, Magyar tudósok körútja 2.; a továbbiakban: Kérelmező) ügyében, géntechnológiával módosított szervezetek 1. biztonsági elszigetelési osztályba sorolt zárt rendszerben történő felhasználását – a Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság (a továbbiakban: Bizottság) GA2017-18 számú véleményének, valamint az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (a továbbiakban: egészségügyi szakhatóság) OGYÉI/31086-2/2017. számú szakhatósági állásfoglalásának figyelembevételével - a vonatkozó jogszabályokban, valamint a kérelemben foglaltak betartása mellett

### e n g e d é l y e z e m .

Géntechnológiával módosított szervezetek zárt rendszerű felhasználása a TMF/252-xx/2017 ügyiratszámú határozattal engedélyezett 1. biztonsági elszigetelési szintű géntechnológiai módosítást végző létesítményekben engedélyezett.

#### Felhasználható szervezetek:

- *Escherichia coli* K12 laboratóriumi törzsei
- *Mycobacterium smegmatis* MC2 155 törzse
- *Saccharomyces cereviceae*,
- *Pichia pastoris*,
- *Spodoptera frugiperda* (SF9) sejttenyészet,
- *Trichoplusia ni* (High5) sejtvonala,
- *Drosophila melanogaster* S2 sejtvonala,
- kereskedelmi forgalomban kapható humán-eredetű sejtvonalak (pl: HEK-293, Jurkat, HeLa, HCT116, Raji, Bjab, U937 stb.),
- *Cercopithecus aethiops* (COS7) sejtvonala,
- *Canis familiaris* MDCK sejtvonala,
- kereskedelmi forgalomban kapható egér-eredetű sejtvonalak (pl: MEF, PS, A20 stb.),
- *Rattus norvegicus* PC12 sejtvonala,
- *Cricetulus griseus* CHO sejtvonala,
- *Rattus norvegicus* és *Mus musculus* alábbi törzsei: Cr/IRES-cre (Tg); glyt2-cre (Tg); pva/IRES-cre; vGAT/IRES-cre; Thy1/chR2/yfp; BACvGLUT2/gfp; Tg(Rbp4-cre)KL100Gsat/Mmucd; gabaRAg2(I77E)(f)(Tm); Tg(Ntsr1-cre)GN220Gsat/Mmucd1.; Gt(ROSA26Sor/CAG/chr2(H134R)/eyfpTm; DBA-Tg(Fos-tTA,Fos-EGFP)1Mmay; B6.129(Cg)-Fostm1.1(cre/ERT2)Lou/J; C57/B16 vad típus.

Az egészségügyi szakhatóság a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

A Kérelmező az igazgatási szolgáltatási díj megfizetése alól mentesül.

A jelen határozattal engedélyezett tevékenység ellenőrzése érdekében, jogerős határozatom másolati példányaikat tájékoztatásul megküldöm a földművelésügyi hatósági és igazgatási feladatokat ellátó szervek kijelöléséről szóló 383/2016. (XII. 2.) Korm. rendelet 28.§ (2) bekezdésében meghatározott hatóságoknak.

Határozatom a közléssel jogerős, ellene közigazgatási úton jogorvoslatnak helye nincs. A határozat bírósági felülvizsgálatát – jogszabálysértésre hivatkozással – a közléstől számított 30 napon belül keresettel lehet kérni a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságtól. A keresetlevelet a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságnak kell címezni, de Hatóságomnál kell három példányban benyújtani vagy ajánlott küldeményként postára adni. A pert a bíróság tárgyaláson kívül bírálja el, a felek bármelyikének kérelmére azonban tárgyalást tart. Tárgyalás tartását az ügyfél a keresetlevélben kérheti, ennek elmulasztása miatt igazolásnak nincs helye.

### I n d o k o l á s

A Kérelmező 2017. február 27. napján géntechnológiával módosított szervezetek 1. biztonsági elszigetelési osztályba sorolt zárt rendszerben történő felhasználása tárgyában kérelmet nyújtott be Hatóságomhoz.



Az engedély iránti kérelmet a géntechnológiai tevékenységről szóló 1998. évi XXVII. törvény (a továbbiakban: Gtv.) 8. §-a, a géntechnológiai tevékenység engedélyezési eljárási rendjéről, valamint az eljárás során az Európai Bizottsággal való kapcsolattartásról szóló 132/2004. (IV. 29.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Rendelet) 2. §-a alapján megvizsgáltam és megállapítottam, hogy a Kérelmező által benyújtott dokumentáció megfelel a jogszabályi előírásoknak.

Az engedélyezés iránti dokumentációkat szakhatósági állásfoglalás céljából az egészségügyi szakhatóság részére TMF/252-5/2017 ügyiratszámom, bizottsági véleményezés céljából a Bizottság részére TMF/252-6/2017 ügyiratszámom 2017. május 12. napján megküldtem.

A Bizottság a kérelmet a 2017. június 27. napján elektronikus úton megtartott ülésén megtárgyalta. A Bizottság a GA2017-18 számú véleményében kiegészítő feltételek előírását javasolta.

A Bizottság szerint hiányoznak a veszélyes hulladékkezelésre, vészhelyzetre és baleset-elhárításra vonatkozó szabályzatok, és a laboratóriumi elszigetelési óvintézkedéseket tartalmazó táblázatban célszerű lenne „igen/nem” válaszokat adni. Továbbá az Adeno Asszociált Vírus alapú vektorok között, lehet olyan, amelynek használata BSL2 osztályba esik: amelyiket "helper" fág jelenlétében készítettek, és/vagy a preparátumban kimutatható mennyiségű humán fehérje maradt a sejtekből, amelyben a vírust előállították. Az akkreditált facilitásokban előállított AAV-ok esetében erről van tanúsítvány. Amennyiben házilag előállítottak esetében ilyen tanúsítvány nincsen, akkor azt a vírust a BSL2 osztályba kell sorolni. Kimutatott, hogy humán adenovírus jelenlétében az AAV képes szaporodni, ezért megfontolandó a 2-es elszigetelési szintre szóló engedély kérése.

A hulladékkezelésre vonatkozó információk megtalálhatóak a kérelem „B” részében. A laboratóriumi elszigetelési óvintézkedéseket tartalmazó táblázat kitöltésének módja nincsen jogszabályban előírva, a kitöltés értelmezhető. A Kérelmező az AAV vírusokat cégektől vásárolja, nem maga állítja elő. Az injektálást az E1.02B. helyiségben végzik, amely már rendelkezik géntechnológiai engedéllyel. Fentiekre tekintettel a Bizottság javaslatait a rendelkező részben nem írtam elő.

Tárgyi ügyben az egészségügyi szakhatóság OGYÉI/31086-2/2017. ügyiratszámú 2017. június 8. napján érkezett állásfoglalásában a kérelemben jelölt géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult, tekintettel arra, hogy a felhasználni kívánt törzsek és sejtvonalak vad és módosított formái egyaránt apatogének, nem allergének, nem toxikusak. A felhasználásra szánt donor szervezetek és vektor rendszerek sem fertőzőképesek. A GM állatok humánegészségügyi szempontból nem jelentenek nagyobb veszélyt, mint vad társaik.

Mindezek alapján a rendelkező részben foglaltak szerint döntöttem.

Az ügyintézési határidő a Gtv. 9. § (1) bekezdése alapján 90 nap. Az ügyintézési határidőbe a szakhatósági eljárás időtartama, valamint a társadalmi konzultáció lefolytatásának időtartalma a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. törvény (a továbbiakban: Ket.) 33. § (3) bekezdésének d) pontja és a Gtv. 9.§ (5) bekezdése alapján nem számít bele.

A Kérelmező az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény 5. § (1) bekezdésének c) pontja alapján mentesül az igazgatási szolgáltatási díj megfizetése alól.

Határozatomat a Gtv. 3. §, 4. § (1) bekezdésének b) pontja, 8. § (1) bekezdése, 8/A. §, 9.§ (1)-(6) bekezdései, a Rendelet 1. § (1) bekezdése b) pontja, 2. §-a, a géntechnológiai tevékenységre vonatkozó nyilvántartás és adatszolgáltatás rendjéről, valamint a géntechnológiai tevékenységhez szükséges engedély iránti kérelemhez csatolandó dokumentációról szóló 82/2003. (VII. 16.) FVM rendelet 1. § - 2.

§-a, a humán-egészségügy, humán gyógyszergyártás területén, és az emberi testtel közvetlenül érintkező vegyi anyagok esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező géntechnológiai hatóság, valamint a mezőgazdaság és az élelmiszeripar területén, illetve egyéb ipari célú felhasználás esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező eljárásban közreműködő géntechnológiai szakhatóság kijelöléséről szóló 14/2008. (IV. 17.) EüM rendelet 1. § (1) bekezdése, valamint a Ket. 71. § (1) bekezdése és 72. § (1) bekezdése alapján hoztam meg.

A jelen határozat elleni fellebbezés lehetőségét a Gtv. 3. § (4) bekezdése és a Ket. 100. § (1) bekezdés a) és d) pontjai zárják ki, a döntés bírósági eljárás keretében történő felülvizsgálatának lehetőségét a Ket. 100. § (2), továbbá 109. § (1) bekezdése a) pontja valamint a polgári perrendtartásról szóló 1952. évi III. törvény (a továbbiakban: Pp.) 330. § (2) és 338. § (1)-(2) bekezdései biztosítják. A Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróság illetékessége a Pp. 326. § (7) bekezdésén alapul.

Hatáskörömet és illetékességemet a Rendelet 1. § (3) bekezdése, valamint a Kormány tagjainak feladat-és hatásköréről szóló 152/2014. (IV.6.) Korm. rendelet 65. §-ának 9. pontja alapozza meg.

Kiadmányozási jogom a központi államigazgatási szervekről valamint a Kormány tagjai és az államtitkárok jogállásáról szóló 2010. évi XLIII. törvény 5. § (3) bekezdésén, valamint a Földművelésügyi Minisztérium Szervezeti és Működési Szabályzatáról szóló 1/2017. (IV.28.) FM utasítás mellékletének 87. § (1) bekezdésén és 2. függelékének 4.2.5. pont 3. alpont a) pontján alapul.

### **A génállomány forrásai, a használt recipiens, donor, illetve szülő mikroorganizmusok, a használt gazda-vektor rendszer:**

#### Befogadó szervezetek:

- *Escherichia coli* K12 laboratóriumi törzsei
- *Mycobacterium smegmatis* MC2 155 törzse
- *Saccharomyces cereviceae*,
- *Pichia pastoris*,
- *Spodoptera frugiperda* (SF9) sejttenyészet,
- *Trichoplusia ni* (High5) sejtvonala,
- *Drosophila melanogaster* S2 sejtvonala,
- kereskedelmi forgalomban kapható humán-eredetű sejtvonalak (pl: HEK-293, Jurkat, HeLa, HCT116, Raji, Bjab, U937 stb.),
- *Cercopithecus aethiops* (COS7) sejtvonala,
- *Canis familiaris* MDCK sejtvonala,
- kereskedelmi forgalomban kapható egér-eredetű sejtvonalak (pl: MEF, PS, A20 stb.),
- *Rattus norvegicus* PC12 sejtvonala,
- *Cricetulus griseus* CHO sejtvonala,
- *Rattus norvegicus* és *Mus musculus* alábbi törzsei: Cr/IRES-cre (Tg); glyt2-cre (Tg); pva/IRES-cre; vGAT/IRES-cre; Thy1/chR2/yfp; BACvGLUT2/gfp; Tg(Rbp4-cre)KL100Gsat/Mmucd; gabaRag2(I77E)(f)(Tm); Tg(Ntsr1-cre)GN220Gsat/Mmucd1.; Gt(ROSA26Sor/CAG/chr2(H134R)/eyfpTm; DBA-Tg(Fos-tTA,Fos-EGFP)1Mmay; B6.129(Cg)-Fostm1.1(cre/ERT2)Lou/J; C57/B16 vad típus.

#### Donor szervezetek és vektorok:

- kereskedelmi forgalomban kaphatóklónozó/expressziós vektorok,
- *Baculoviridae* kultúrák,
- *Lepdoptera* sejtvonala,
- *Autographa californica* multikapszid nucleopolihedrovírus.

**A munka céljai, a módosításokba bevont génállományok tervezett funkciói:**

Különböző gének és fehérjék működésének, aktivitásának és kölcsönhatásainak feltérképezése alacsonyabb rendű szervezeteken.

Az egereken és patkányokon végzett vizsgálatok célja a központi idegrendszer működésének feltérképezése.

**Kockázatértékelés összefoglalása:**

A befogadó szervezetek teljes genom szinten feltérképezettek. Patogenitás és virulencia, fertőzőképesség, allergén hatás, toxicitás illetve betegséget közvetítő vektor jelleg nem ismert.

**Hulladékkezelésre vonatkozó információk:**

A bakteriális, sejtes és vírusos munka során felhasznált egyszer használatos eszközöket fertőtlenítő szerrel kezelik, majd szelektív gyűjtést követően a veszélyes hulladékkezelési szabályzat szerint, erre szakosodott céggel megsemmisítetik.

---

**A Balatonfüred-Csopak OEM termékleírás módosítási kérelme****I. A kérelem benyújtója**

Név: Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 8230 Balatonfüred, Kossuth u.3.

Telefonszám: +36 30 / 99-75-011

E-mail cím: [csiszar@inforax.hu](mailto:csiszar@inforax.hu); [vargabor@t-online.hu](mailto:vargabor@t-online.hu)

Elnök. Varga Zoltán

Titkár: Csiszár Péter

**II. Földrajzi árujelző:** Balatonfüred-Csopak (Balatonfüred-Csopaki) (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. A minimális összes alkohol tartalom előírás megemlése**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - II. fejezet: A borok leírása
- b) Indoklás: A Balatonfüred-Csopak borvidék a borok minőségét tekintve előrébb kíván lépni, ennek feltétele az analitikai leírások szigorítása.
- c) a módosítás alkalmazása 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre vonatkozik

**2. Irsai Olivér szőlőfajta önálló borként történő forgalomba hozatala esetén eltérő minimális összes alkohol tartalom engedélyezése**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:

–II. fejezet: A borok leírása

- b) Indoklás: Ahhoz, hogy ebből a fajtából a fajtára jellemző illatos, zamatos bor legyen készíthető fontos, hogy a technológiai érettség állapotában szüreteljük.
- c) a módosítás alkalmazása 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre vonatkozik

**3. A telepítési sűrűség maximumának törlése. A minimum telepítési sűrűség meghatározása az Aligai körzet esetén.**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:

–III. fejezet: Különös borászati eljárások

- b) Indoklás: A telepítési sűrűség maximumának meghatározása felesleges. Aligai körzet esetén a telepítési sűrűség minimumának csökkentése a szaporítóanyag termelésre telepített ültetvényeknél bizonyos fajták esetében szükséges. A szüret időpontjának meghatározása a termékleírás tükrében a termelő felelőssége.
- c) a módosítás alkalmazása 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre vonatkozik

**4. A fehér bort adó szőlőfajták listájának szűkítése**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:

–VI. fejezet: Engedélyezett szőlőfajták

- b) Indoklás: A borvidék csökkenteni kívánja az OEM fajták körét.
- c) a módosítás alkalmazása 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre vonatkozik

**5. Zánka körzet név kiegészül a Nivegyvölgy kifejezéssel. a pontos megnevezés: Zánkai vagy Nivegyvölgyi körzet**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:

–VIII. fejezet: További feltételek

- b) Indoklás: A Zánkai körzet termelői kérték a Nivegyvölgy feltüntethetőségét.
- c) a módosítás alkalmazása 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre vonatkozik

**6. Csupaki kisebb földrajzi egység név feltüntethetőségének módosítása**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:

–VIII. fejezet: További feltételek

- b) Indoklás: A Csupak OEM termékleírás alapján Csupak név nem tüntethető fel a Balatonfüred-Csupak OEM termékleírásnak megfelelő borokon.
- c) a módosítás alkalmazása 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre vonatkozik

**7. Aliga és Zánka körzet név használata esetében a maximális hozam módosítása**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:

–VIII. fejezet: További feltételek

- b) Indoklás: Aliga és Zánka körzet esetében a település név használatánál maximális hozam emelését az új, sűrű térállású ültetvények megjelenése teszi szükségessé.
- c) a módosítás alkalmazása 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre vonatkozik

**8. A Balatonfüred, Balatonszőlős, Pécsely és Dörgicse települések esetében egyes dűlők al-dűlőinek megjelölése.**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - Melléklet
- b) Indoklás: A Balatonfüred-szőlősi Hegyközség termelői Balatonfüred, Balatonszőlős, Pécsely és Dörgicse települések esetében néhány dűlőnél al-dűlőt kívánnak megjelölni. (melléklet alapján)
- c) a módosítás alkalmazása 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre vonatkozik

**9. A dűlőnévvel megkülönböztetett borok esetén a savtartalom-módosítás tilalmának bevezetése**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - VIII. fejezet: További feltételek
- b) Indoklás: A dűlős bor esetén a borok minőségének érdekében a savtartalom módosításának tilalma szükséges.
- c) a módosítás alkalmazása 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre vonatkozik

**10. A jelölhető kifejezések listájának szűkítése. A siller kifejezés használata esetén minimális alkoholtartalom meghatározása**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - VIII. fejezet: További feltételek
- b) Indoklás: A siller bor egy könnyű gyümölcs illatú vörösbor kategória, amely alacsonyabb alkohol tartalom mellett mutatja meg igazi értékeit. a termelők adminisztrációs terheinek csökkentése érdekében vált szükségessé.
- c) a módosítás alkalmazása 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre vonatkozik

**11. A szőlő minimális cukortartalmának meghatározása a módosuló bor analitikai paraméterek alapján**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - III. fejezet: Különös borászati eljárások
  - VIII. fejezet: További feltételek
- b) Indoklás: A szőlő minimális cukortartalmát a II/a pont alapján módosítani kell
- c) a módosítás alkalmazása 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre vonatkozik

**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)

**12. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések alfejezet kiegészítése**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - VIII. fejezet: További feltételek
- b) Indoklás: A felesleges adminisztratív terhek és félreértések elkerülése végett bekerülő szabály.
- c) a módosítás alkalmazása 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre vonatkozik

**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)

**13. A hatóságok felsorolása törölve.**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - IX. fejezet: 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. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre vonatkozik

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.

Balatonfüred, 2017. március 24.

*Varga Zoltán s. k.*  
*elnök*

*Csiszár Péter s. k.*  
*titkár*

**I. NÉV**

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

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]
1.	Fehér	910,5	4,6-15	9-15	1,08
2.	Rozé	910,5	4,6-15	9-15	1,08
3.	Vörös	912	4,6-15	9-15	1,2

Maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.  
Irsai Olivér szőlőfajta önálló borként történő forgalomba hozatal esetén a minimális összes alkohol tartalom 9 % vol engedélyezett

#### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>- friss, száraz, könnyű fehérborok: Halvány szalmasárga - szalmasárga színű, rendszerint lágy karakterű, de harmonikus fehérborok, élénk savtartalmú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és íz világgal. Főbb jellemzőjük a kiegyensúlyozott savtartalom, a könnyű értelmezhetőség, gyümölcsös illat- és ízvilág, bizonyos fajták esetén a szőlőzamat.</li> <li>- illatos vagy florális fehérborok: Halványzöld - halvány szalmasárga - erőteljesebb szalmasárga színű, rendszerint, könnyű vagy közepesen testes, száraz, féledes vagy édes, lágy karakterű, de harmonikus illat- és zamatanyagokban gazdag fehérborok. Jellemző a tiszta, intenzív aromatika.</li> <li>- testes, gazdag ízű fehérborok: Szalmasárga - erőteljesebb szalmasárga - halvány aransárga - aransárga színű, élénk, gyakran magas savtartalmú, esetenként tölgyfahordós érlelésű, gazdag ízű és szerkezetű borok. Tökéletesen alkalmasak a hosszú tölgyfahordós, majd palackos érlelésre. Fajtajellemüket hosszú évekig megőrzik.</li> </ul>
2.	Rozé	Halvány rózsaszín - rózsaszín - ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, könnyed, élénk savérzetű, rendkívül gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és íz világgal.
3.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>- üde, gyümölcsös vörösborok: Halvány rubin - erőteljesebb rubin - sötét rubin színű, egyszerű, gyümölcsös (dzsúszos), fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromájú vörösborok. Főbb jellemzőjük az alacsony alkohol és savtartalom, tiszta, az intenzív gyümölcsös karakter.</li> <li>- közepesen telt és testes vörösborok: Erőteljesebb rubin - rubin - halvány gránát színű telt ízű, részleges vagy intenzívebb fahordós érlelésű borok, melyekben a tölgyfa íz nem uralkodó. Tanninhangsúly nélküli, intenzív gyümölcsös karakterű, jellemzően sima, bársonyos szerkezetű vörösborok.</li> </ul>



### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

Az általános szabályok alkalmazandóak.

#### B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

##### 1. Művelésmód és telepítési sűrűség:

- a) A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Balatonfüred-Csopak oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor a szőlőültetvény termelésben tartásáig.
- b) A 2010. augusztus 1-e után telepített szőlőültetvényekre vonatkozó szabályok:
  - i. művelésmód: ernyőművelés, alacsony kordon művelés, középmagas kordon művelés, Moser kordon művelés, egyes függöny művelés, Guyot művelés, fejművelés, bakművelés
  - ii. telepítési sűrűség: minimum 3 300 tő / hektár, ~~maximum 10.000 tő/ha.~~ (aligai körzet esetén 3000 tő/ha)

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

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

##### ~~4.3.~~ A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve):

- a) Fehér: ~~9,00~~10,5 %vol (~~14,9~~16,9 °MM)
- b) Rozé: ~~9,00~~10,5 %vol (~~14,9~~16,9 °MM)
- c) Vörös: ~~9,00~~12 %vol (~~14,9~~18,9 °MM)

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

A körülhatárolt terület meghatározása:

Alsóörs, Aszófő, 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 településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

**V. MAXIMÁLIS HOZAM****1. BOR**

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

**VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK****1. BOR**

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

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

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

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

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

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

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

#### b) Emberi tényezők:

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

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

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

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

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

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

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

A magas minőségű szőlőt hagyományosan a helyi pincékben dolgozzák fel a termelők.

Balatonfüred-Csopaki borvidék életében meghatározó Balatonfüred város 1987-től a Szőlő és Bor Nemzetközi Városa rangot használhatja.

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

## **2. A borok leírása:**

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

## **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása**

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

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

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

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

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

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

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

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

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok

- a) Valamennyi, az i). pontban körülírt kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés.
- b) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- c) Kisebb földrajzi egység nevét tartalmazó védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt Balatonfüred-Csupaki bor esetében nem kell használni a település- és dűlőfeltüntetés általános szabályait.
- d) Balatonfüred-Csupaki oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- e) Valamennyi Balatonfüred-Csupaki boron kötelező a cukortartalmat jelölő kifejezés feltüntetése.
- f) „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Balatonfüred-Csupaki boron feltüntethető.
- g) A Kuvé vagy cuvée bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a kuvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni, abban az esetben, ha valamennyi fajta részaránya eléri az 5 %-ot.
- h) „Muskotály” korlátozottan használható kifejezés használatának feltételei:
  - i) fajta feltüntetése nem engedélyezett,
  - ii) a bor legalább 85%-ban Sárgamuskotályból, Ottonel muskotályból, vagy Irsai Olivérből, Nektárból vagy Cserszegi fűszeresből áll.
- i) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:
  - i) Körzetek:
    - Feltüntethető nevek:
      - (a) Zánka-Nivegyvölgy: Zánka, Monoszló, Tagyon, Szentantalfa, Balatoncsicsó, Szentjakabfa, Óbudavár települések
      - ~~(b) Csupak: Csupak, Paloznak, Lovas, Alsóörs, Felsőörs, Balatonalmádi települések. A Csupak név csak olaszrizling boron tüntethető fel. Csupak név nem tüntethető fel, csak a Csupak OEM termékleírás alapján.~~
      - ~~(c)(b)~~ Aligai: Balatonvilágos, Balatonfőkajár, Balatonkenese települések
      - ~~(d)(c)~~ Balatonfüred: Balatonfüred, Balatonszőlős, Pécsely, Balatonudvari, Aszófő, Örvényes, Vászoly, Tihany, Balatonakali, Dörgicse, Mencshely települések
    - A feltüntetés feltételei:
      - (a) Eredetazonosság: 85%
      - (b) A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve): 10,60 %vol (17 °MM)
      - (c) Maximális hozam:
        - (i) Balatonfüred, Csupak: 10 t/ha szőlő vagy 75 hl/ha seprős újbor
        - (ii) Aligai, Zánka: 14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
  - ii) Települések:
    - Feltüntethető nevek: Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon.
    - A feltüntetés feltételei:
      - (a) Eredetazonosság: 85%
      - (b) A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve): 10,~~60~~50 %vol (~~17~~16,9 °MM)



(c) Maximális hozam 10 t/ha szőlő vagy 75 hl/ha seprős újbor, Aliga és Zánka-Nivegyvölgy körzet települései esetében 12 t/ha, 90 hl/ha

iii) Dűlők és aldűlők:

- Feltüntethető nevek: lsd. melléklet

- A feltüntetés feltételei:

(a) Eredetazonosság: 100%

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

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

(d) Tilos a bor édesítése és alkoholtartalmának növelése, valamint a savtartalom módosítása

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

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

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

- Siller bor jelzéssel 10,5 % vol minimális alkoholtartalmú bor forgalomba hozható\*Barrique, barrique-ban erjesztett, hordóban erjesztett, barrique-ban érlett, hordóban érlett

+: jelölhető

-: nem jelölhető

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

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

**3. Az illetékes helyi borbírálo bizottság kijelölése:** A Balaton Borrhéjio Borminősítő Bizottsága.

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

**5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:** Veszprém megye

## IX. ELLENŐRZÉS

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

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

## MELLÉKLET

## Dűlő- és aldűlőnevek

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

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



	Suhatag	
	Téglaházi-dűlő	
	Téglaházi-dűlő	Szilfa-dűlő
Paloznak	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Hajnóczy
	Kis-hegy	Slikker
	Malom-hát	
	Malom-hát	Szil
	Nagy-hegy	
	Sáfránkert	
	Vörös-part	
Balatonfőkajár	Öreg-hegy	
	Somlyó-hegy	
Balatonvilágos	Aligai-dűlők	Alsó-csapás
	Aligai-dűlők	Illatos-hegy
	Barackos	
	Tekeres-hegy	
	Temetői-dűlő	
	Világosi-dűlők	
Balatonfüredi körzet		
Aszófő	Öreg-hegy	
	Vörös-mál	
Balatonfüred	Baricska	
	<a href="#">Baricska</a>	<a href="#">Lapos-telek</a>
	<a href="#">Baricska</a>	<a href="#">Balázs-hegy</a>
	<a href="#">Baricska</a>	<a href="#">Berekszél</a>
	<a href="#">Bocsár</a>	
	Bocsár	<a href="#">Farkókő</a>
	Meleg-hegy	
	<a href="#">Meleg-hegy</a>	<a href="#">Kéki dűlő</a>
	Péter-hegy	
	Vörös-mál	
Balatonszőlős	<del>Dobogó</del> <a href="#">Dobogó dűlő és Penke dűlő lehatárolását módosítani kell.A módosítás után javasolt dűlők</a>	
	<a href="#">Dobogó</a>	
	Gella	
	Öreg-hegy	
	<a href="#">Penke</a>	
	Penke	<a href="#">Nyerges</a>
	Sós-kút	
	Száka	
Balatonudvari	Erdő alja	
	Les-hegy	
	Öreg-hegy	
	Templom feletti	
Örvényes	Hosszú-föld	
	Öreg-hegy	
	Szilvás-kúti	
	Szóló föld	
Pécsely	Király-oldal	
	Kispécselyi-dűlő	
	Nyáló-hegy	
	<a href="#">Nyáló-hegy</a>	<a href="#">Meggy-hegy</a>
	<a href="#">Nyáló-hegy</a>	<a href="#">Vekenye</a>
	Zádor-hegy	

	<a href="#">Zádor-hegy</a>	<a href="#">Bordoma</a>
	<a href="#">Zádor-hegy</a>	<a href="#">Derékhegy</a>
Tihany	Cserhegy	
	Farkasverem	
	Hosszú-hegy	
	Lápi-dűlő	
	Óvár	
	Ráta	
Vászoly	Szentegyházi	
	Öreg-hegy	
Balatonakali	Fenye-hegy	
	Hegytető	
	Kis-telek	
	Les-hegy	
	Magyal	
	Pántlika	
	Somogyi-völgy	
	Szili-dűlő	
Dörgicse	<a href="#">Szent Balázs-hegy</a> <a href="#">Agyaglik</a>	
	<a href="#">Szent Balázs-hegy</a>	<a href="#">Agyaglik</a>
	<a href="#">Szent Balázs-hegy</a>	<a href="#">Balázs alja</a>
	<a href="#">Szent Balázs-hegy</a>	<a href="#">Margya</a>
	Apácska	
	<a href="#">Balázs alja</a>	
	Becce	
	Erdei	
	Hosszú-dűlő	
	Kútfői-dűlő	
	Les-hegy	
	<a href="#">Margya</a>	
	Mocsár	
	Sajtó-telek	
	Sárkút	
Mencshely	Csemfa	
	Halom-hegy	

## A Csopek OEM termékleírása regisztrációjának kérelme

### Kérelem eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

17

A kérelem nyelve

Magyar

**A kérelmező**

A jogi vagy természetes személy neve

Csopak és Környéke-Balatonaliga-Balatonfőkajár Hegyközség

Teljes címe (házszám, utca neve, település, irányítószám)

Házszám

2.

Utcanév

Petőfi S.u.

Irányítószám

8229

Település

Csopak

Ország

Magyarország

Jogi státusz, méret és összetétel (jogi személyek esetén)

A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestület

Állampolgárság

---

Tel, fax, e-mail

Tel

+36 30 987 4414

Fax

+36 87 447 406

E-Mail

[csiszarp@inforfax.hu](mailto:csiszarp@inforfax.hu);

#### Közvetítő

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Földművelésügyi Minisztérium

Teljes címe (házszám, utca neve, település, irányítószám)

Házszám

11

Utcanév

Kossuth tér

Irányítószám

1055

Település

Budapest

Ország

Magyarország

Tel, fax, e-mail

Tel

+36 1 795 3844

Fax

+36 1 795 0091

E-Mail

[bertalan.sztanev@fm.gov.hu](mailto:bertalan.sztanev@fm.gov.hu)

#### Termékleírás

Lapok száma

17

Aláíró(k) neve

Csiszár Péter (hegybíró)

Aláírás(ok)

#### A termékleírás elérhetősége (link)

<http://www.kormany.hu/hu/videkfejlesztési-miniszterium/agrargazdasagert-felelos-allamtitkarsag/hirek/magyarorszag-i-oltalom-alatt-allo-eredetmegjelolesek-es-foldrajzi-jelzesek-termekleirasai>

**I. NÉV**

Csopak/Csopaki

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

Bortípusok:

1. Hegybor
2. Dűlős bor

### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	A tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Hegybor	10,6	4,8	11,5-14,0	1,2	4,0
2.	Dűlős bor	12	5,2	12,0-14,0	1,2	4,0

Maximális összes kénessavtartalom a hatályos jogszabályok szerint.

### b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1. Hegybor	Szín: a halvány zöldessárgától a szalmasárgáig terjed. Illat: florális jegyek, citrusok, fehérhúsú gyümölcsök a jellemzők. Íz: üdítő savak. Harmonikus száraz fehérbor, melyben a savak és az alkohol egyensúlyra találnak.
2. Dűlős bor	Szín: a halvány sárgától a szalmasárgáig terjed Illat: az összetett, de neutrálisnak mondható, florális, nedves-köves aromavilág. Íz: összetett, de neutrálisnak mondható, florális, nedves-köves ízvilág, rétegzett, hosszú lecsengésű zamatok. Harmonikus száraz fehérbor, melyben a savak és az alkohol egyensúlyra találnak.

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Hegybor	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a Furmint fajta aránya legfeljebb 15% lehet</li> <li>– csak egészséges szőlő használható fel</li> <li>– legalább 4 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban</li> <li>– legalább 1 hónap érlelés palackban</li> <li>– a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling vagy Furmint bor természetes illat- és zamatjegyeit</li> <li>– maximális lékihozatal: 70%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–</li> <li>– édesítés</li> </ul>
2.	Dúlós bor	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a Furmint fajta aránya legfeljebb 15% lehet</li> <li>– csak egészséges szőlő használható fel</li> <li>– 6 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban</li> <li>– legalább 3 hónap érlelés palackban</li> <li>– a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling vagy Furmint bor természetes illat- és zamatjegyeit</li> <li>– maximális lékihozatal: 65%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– alkoholtartalom-növelés</li> <li>– savtartalom-növelés</li> <li>– savtartalom-csökkentés</li> <li>– pektinbontó enzim használata</li> <li>– édesítés</li> </ul>

#### B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok: Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, fej- és bakművelés
2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.
  - a. 2016. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén:
    - i. tőkesűrűség: legalább 3300 tőke/ha,
    - ii. tőkehiány: legfeljebb 10%.
  - b. 2016. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén:
    - i. tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha,
    - ii. tőkehiány: legfeljebb 10%.
    - iii. tőtávolság: legalább 0,6 m
3. Dúlós borok esetében a szőlőültetvény tőkének átlagéletkora minimum 10 év kell, hogy legyen.
4. A szüret módja: kézi
5. A szőlő minősége (minimális cukortartalom természetes alkoholtartalomban kifejezve):

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma Magyar mustfokban ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on)
1.	Hegybor	17,0	10,6
2.	Dúlós bor	18,9	12

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs, Felsőörs, települések  
szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába tartozó területei.



**V. MAXIMÁLIS HOZAM**

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális hozam</b>
1.	Hegybor	63 hl/ha seprős újbor, vagy 9 t/ha (de tőkéenként legfeljebb 2 kg) szőlő
2.	Dúlós bor	39 hl/ha seprős újbor, vagy 6 t/ha (de tőkéenként legfeljebb 1,5 kg) szőlő

**VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK**

Furmint, Olasz rizling

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

#### a) Természeti és kulturális tényezők

A Balaton északi partjának keleti medencéjében, Csopaktól Alsóörsig terjedő partszakasz első hegyvonulata alkotja a Csupaki lehatárolt termőterületet. A szőlőtermesztés szempontjából fontos területeket lankás hegyláb felszín és mérsékelt meredek hegységperemi formák alkotják. A szőlőtermő dűlők alapját kétféle típusú kőzet alkotja. A hegységperemi formák rétegsorát az ún. Középhegységi-típusú felső perm – alsó triász kőzetek alkotják, negyedidőszaki törmelék takaróval. Az így képződött magas mésztartalmú altalajokat változó vastagságú agyagbemosódásos és löszös erdőtalajok borítják. A lankás hegyláb felszíni területek alapkövetét a Csupakra jellemző, egyedülálló talajtani képződmény, a vörös permi homokkő alkotja, melyet a felszínen annak vörös málladéka borít. A borvidéken magas Ca, Mg és K-tartalom jellemző.

Csupak klímáját a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő és a terület déli oldalán elnyúló Balaton határozza meg. Csupak szőlőhegyei erdőrengetegek és szűk, mély völgyek (pl.: Nosztori, Koloska) környezetébe ágyazottak. Ezért a nyári napok Balaton tó felől feláramló párás melegét estétől – a Balaton felé lengedező éjszakai szellő hatására – hűvös erdei levegő váltja fel a szőlősorok között.

Csupakon a napsütötte órák száma átlagosan 1950-2000 óra, az évi középhőmérséklet: 11-12 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650-700 mm, melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 350 mm csapadék hullik. Csupak klímája szempontjából meghatározó, hogy az utolsó tavaszi fagy nap április 5-ére tehető, ami kiemelkedően korai értéknek számít.

#### b) Emberi tényezők

Több mint 2200 éve megszakítatlan, fontos helyet foglal el a szőlőművelés, a borkultúra Csupakon. A szőlőművelést meghonosító keltákat követően a Római Birodalomban is fejlett borkultúrával találkozunk a vidéken, melyet bizonyít a Balácán feltárt kúria falán talált szőlő motívumok, valamint Csupakon talált római kori pincemaradványok. Később a magyar királyi és egyházi birtokok, valamint főúri szőlők helyszíne: 1018-ban Szent István például környékbeli szőlőket adományozott a Veszprém-völgyi apácamonostornak, 1079-ben pedig a magyarországi írásbeliség második legöregebb, eredetiben fennmaradt oklevelének számító Guden végrendelet számol be Paloznaki szőlők egyházi birtokba való adásáról. A borvidék középkori fejlődése szempontjából meghatározó a tihanyi bencés apátság volt, mely a környező húsz falu legnagyobb szőlőbirtokosaként irányította a borvidék fejlődését. A szőlőtermesztés termőterületének kialakulása is a tudatos emberi munka következménye, hiszen az itt élő szőlőtermelők a fagyveszélyes és betegségek megjelenésének kedvező alacsony fekvésű, lápos területek helyett, a fagyvédett, gyorsan felmelegedő domboldalakon természetnek évezredek óta csak szőlőt. A tudatos emberi gondolkodást mutatja, hogy egyes dűlőket változatos állatfaunával rendelkező erdősávok választják el egymástól. Ezek az erdősávok a szőlőtermesztés szempontjából meghatározó predátorok, ragadozók természetes áttelelő helyszínei.

A csupaki szőlő- és bortermelő kultúra évszázados hagyatéka a szőlőhegyeken nagyarányban meghonosodott és döntő szereppel bíró olasz rizling fajta jelenléte. A csupaki termőterületek klimatikus és geológiai jellemzőiknél fogva kivételes adottságokkal rendelkeznek az olasz rizling termesztésére, mely fajta a Csupaki bor elsősorú alapanyaga. A XIX. század vége óta Csupak az olasz rizling egyik legfontosabb termőhelye és a Csupaki bor, mint fogalom, egyet jelent az innen származó olasz rizlinggel. Csupak az olasz rizling mellett a furmint egyik legfontosabb, egyben hagyományosnak számító balatoni termőhelye is, mely szőlőfajta az olasz rizling csupaki megjelenése előtt a helyi szőlők egyik fontos elemének számított. Az olasz rizling megjelenését követően a vele kis hányadban együtt telepített furmint a jobb savgyűjtő és savmegtartó képességénél fogva az olasz rizling számára melegebb,

savszegényebb évjáratok idején a Csupaki borok természetes savpótlását biztosította. Ez a hagyomány a jövőben várható éghajlati felmelegedés miatt napjainkban újra előtérbe kerül.

## **2. A borok leírása**

A Csupaki borok diszkrét illatúak, ugyanakkor zamat- és illatgazdagság jellemző rájuk, mely a Csupaki borok eleganciáját biztosítja. Illatukban és ízükben fontos közös vonás a nedves-köves íz dominanciája, és a fülledt aromaanyagoktól való mentesség. Ízükben az érett és komplex savstruktúra dominál, ami a Csupaki borok frissességét, üdeségét biztosítja.

## **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása**

A vegetációs időszakban lehulló csapadéknak, valamint a Csupaki termőtalaj víztartó képességének köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a borban tehát a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg. Az érett, kifejező savstruktúra és a nedves-köves ízjegyek hangsúlyos megjelenése a Csupaki 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. Csupak korai utolsó tavaszi fagy napjának köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége, 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, 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 Csupaki borok testességét.

A Balatonfüred-Csupaki borokra jellemző elegáns savstruktúra és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalokban, amelyeken ma szőlőt termesztnek, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfűrtökön 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. Csupak talajszerkezetének adottságaiból adódóan a helyi pincéknek csak egy része van a föld alatt, így azokban évközben jelentős hőingadozás figyelhető meg. Ennek köszönhetően a tél folyamán a borok lehűlnek, és fahordós ászkolás ellenére is megőrzik üdeségüket. A nyáron 15-19 fokra felmelegedő pincékben természetesen megtörténik a hőre érzékeny, instabil fehérjék kicsapódása. Ennek a természetes folyamatnak köszönhetően a helyi borászok könnyebben stabilizálják a borokat, melyek jobban megőrzik aromagazdagságukat.

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

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű” kifejezés.
- b) A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések: szűretlen, szemelt, termőhelyen palackozva, válogatott szüretelésű bor
- c) Hegybor bortípus esetén a címkén feltüntethető a „Hegybor” illetve az „Első Osztályú Hegybor” vagy „Elsőrangú Hegybor” kifejezés.
- d) Dűlős bor bortípus esetén a címkén feltüntethető az „Első Osztályú Dűlőbor”, illetve az „Elsőrangú Dűlőbor” kifejezés.
- e) A „monopol dűlő” kifejezés kizárólag dűlős boron tüntethető fel abban az esetben, amennyiben a körülhatárolt dűlőn szőlőtermelést csak egy hegyközségi tag végez.
- f) A címkén a „Balaton borrhéjio” megnevezés feltüntethető
- g) nem kötelező a fajta feltüntetése

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

- a) csak dűlős borokon
- b) eredetazonosság: 100%
- c) feltüntethető dűlő és aldűlő nevek: lásd egyes számú melléklet
- d) A Kis-hegy, vagy az Öreg-hegy dűlőnév esetén kötelező a településnév feltüntetése is

### 3. A kiszerezésre vonatkozó szabályok

- a) Csak üvegből készült, „burgundi” formájú palackba töltve hozható forgalomba. A palack arányai:
  - i, a hengeres rész és a teljes magasság aránya = 1:1,9 – 1:2,1
  - ii, az alap átmérője és a teljes magasság aránya = 1:3,9 – 1:4,3

### 4. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: Balaton Borrhéjio Borminősítő Bizottság

### 5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

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

### 6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Csopaki bor készítése céljából a szőlő feldolgozása, a must erjesztése, a bor érlelése kizárólag a lehatárolt termőterület településein, továbbá Balatonarácson, Balatonfüreden, Aszófőn és Balatonszőlősen történhet.

## **IX. ELLENŐRZÉS**

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

### 2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív ellenőrzés:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• HEGYÍR,</li> </ul> </li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója
<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> <li>• Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> <li>• Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>• Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség Hegybíró
<b>II/2 Bor eredetének igazolása</b>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség Hegybíró  Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Csopak és Környéke,

		Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség Hegybíró	
<b>III. Forgalmi hozatal</b>			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró  Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság szabályzata szerinti mintavétel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> </ul>	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság
Minőség-tanúsító védjegy	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély, borszármazási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzés</li> <li>Próbavásárlás</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> <li>Analitikai minősítés jegyzőkönyv</li> </ul>	Csopak és Környéke, Balatonaliga, Balatonfőkajár hegyközség hegybírója

Egyes számú melléklet:

Település név	Dűlő	Aldűlő
Csopak		
	Hegyalja	
	Hegyalja	Szita-hegy
	Nagy-kút	
	Bene	
	Falu-kertje	
	Berek-hát	
	Kocsikapu	
	Nádas-kút	
	Nádas-kút	Haraszt
	Kis-hegy	



	Kis-hegy	Kertmög
	Siralomvágó	
	Lőcze-domb	
	Sáfrán-kert	
Paloznak		
	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Hajnóczy
	Slikker	
	Sáfrán-kert	
	Nagy-hegy	
	Malom-hát	
	Malom-hát	Szil
	Vörös-part	
Lovas		
	Öreg-hegy	
	Öreg-hegy	Balogh
	Öreg-hegy	Soós
	Téglaházi	
	Téglaházi	Szilfa
	Suhatag	
	Kis-hegy	
Felsőörs		
	Kis-hegy	
	Pocca	
	Pocca	Nemes-erdei
	Hosszú	
	Főszőlők	
	Öreg-hegy	
	Káptalan-földek	
Alsóörs		
	Kis-telek	
	Suhatag	
	Gőlye-mál	
	Máli	
	Telekfő	
	Telekfő	Kemencs
	Telekfő	Lok

### A Balatonfelvidék OEM termékleírás módosítási kérelme

#### I. A kérelem benyújtója

Balaton-felvidéki borvidék Hegyközsége

Cím: 8312 Balatonederics, Kossuth L. u. 67.

Telefonszám: 70/21-10-624

E-mail cím: [bederics@t-online.hu](mailto:bederics@t-online.hu), [nemethivan59@gmail.com](mailto:nemethivan59@gmail.com)

Képviselő: *Németh Iván elnök, Németh László hegybíró*

## II. Földrajzi árujelző: Balaton-felvidéki 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. Főbor hagyományos kifejezés használatának engedélyezése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- III. Különös borászati eljárások
- VIII. További feltételek

b) indoklás: Az elmúlt időszakban igény merült fel egy magasabb minőséget képviselő bor a főbor bevezetésére. Itt mennyiségi korlátozással érhető el egy nagy formátumú komplex bor előállítás, ami magasabb értéket képvisel.

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

##### 2. A gyöngyözőbor termék kategória megszüntetése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. A borok leírása
- III. Különös borászati eljárások
- V. Maximális hozam
- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- VII. Kapcsolat a földrajzi területtel
- VIII. További feltételek

b) indoklás: Az elmúlt időszakban a hagyományos eljárással készült gyöngyözőbort nem állítottak elő a termelők viszont a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra mutató piaci kereslet a termékleírás módosításával ebben az oltalom alatt álló eredetmegjelölésben is lehetővé válna.

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

##### 3. A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor termék kategória bevezetése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. A borok leírása
- III. Különös borászati eljárások
- V. Maximális hozam
- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- VII. Kapcsolat a földrajzi területtel
- VIII. További feltételek

b) indoklás: Az elmúlt időszakban a hagyományos eljárással készült gyöngyözőbort nem állítottak elő a termelők viszont a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra mutató piaci kereslet a termékleírás módosításával ebben az oltalom alatt álló eredetmegjelölésben is lehetővé válna.

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

##### 4. A pezsgő termék kategória bevezetése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. A borok leírása
- III. Különös borászati eljárások
- V. Maximális hozam
- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- VII. Kapcsolat a földrajzi területtel
- VIII. További feltételek

b) indoklás: Az elmúlt időszakban termelői és piaci igény mutatkozik a Balaton-felvidéki pezsgő előállítására.

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)

### **5. Sümeg településnév feltüntetésének szabályai között a fajtakör módosítása illetve egy éves érlelési idő előírása**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. További feltételek

b) indoklás: A Sümeg településnév használata esetén a termelők a fajtahasználat szabályait kívánják megváltoztatni a ténylegesen termesztett fajtákhoz igazodva illetve a minőség emelése érdekében egy éves érlelési időt kötnének ki.

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

## **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)

### **6. A hatályos ellenőrző hatóságok listájának javítása**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- IX. Ellenőrzés

b) indoklás: A javítás technikai jellegű.

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

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.

Balatonederics 2017. március 17.

*Németh Iván s. k.*  
*elnök*

*Németh László s. k.*  
*hegybíró*

**I. NÉV****Balaton-felvidék**

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

Változat: Balaton-felvidéki

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

3. Fehér
4. Rozé
5. Vörös

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkohol- tartalom [%vol]	Összes savtar- talom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [mg/l]
1.	Fehér	9,0	4,0 – 11	9,0 – 16,0	1,08
2.	Rozé	9,0	4,0 – 11	9,0 – 16,0	1,08
3.	Vörös	9,0	4,0 - 11	9,0 – 16,0	1,2

Maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.  
 Maximális illósav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.  
 Maximális összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.  
 „Válogatott szüretelésű bor”, „késői szüretelésű bor” hagyományos kifejezés, valamint „töppedt szőlőből készült bor” és „jégbor” korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén a megengedett maximális illósav-tartalom 2,0 g/liter.

#### b). Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A Balaton-felvidéki fehérbor színe a halvány-szalmasárgától a halvány aranyárga színig változik. Illatában karakteresen az ásványi illatjegyek jelennek meg, melyek kiegészülnek a fehérvirágok (akác, hársfavirág, jácint, narancsvirág) illatjegyeivel. A Balaton-felvidéki fehérborok gerincét az érett, elegáns, ugyanakkor élénk savak adják, mely kóstolást követően hosszan a szájban marad, a helyi fajtákra jellemző kesernyés ízvilággal.
2.	Rozé	Hagymahéj színtől a rózsaszín színig terjedő színű bor. Maradandó savérzetet nyújtó, esetenként minerális, gyümölcsös (málna, szeder) illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal.
3.	Vörös	Erőteljesebb rubin – rubin – bíbor színű, savhangsúlyos vörösborok, melyekben a tölgyfa íz nem uralkodó. Tanninjai visszafogottak, érettek. Illatban és ízben jellemző a gyümölcsös (szeder, málna, meggy) és fűszeres karakter, mely visszafogott mineralitással egészül ki.

### 2. PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

#### a) Analitikai előírások

	<b>Bortípus</b>	<b>Minimális összes alkoholtartalom [%vol]</b>	<b>Összes savtartalom [g/l]</b>	<b>Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]</b>	<b>Maximális Illósav tartalom [g/l]</b>	<b>Széndioxid túlnyomás (20°C-on)</b>
1.	Fehér	10,0	4,6-10,0	10,0	1,08	min. 3,5 bar
2.	Rozé	10,0	4,6-10,0	10,0	1,08	min. 3,5 bar
3.	Vörös	10,0	4,6-10,0	10,0	1,08	min. 3,5 bar
Maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint. Maximális összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.						

### b). Érzékszervi jellemzők

	<b>Bortípus</b>	<b>Érzékszervi jellemzők</b>
1.	Fehér	Főként fehér színben készül, határozott, élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú, de színe a halvány sárgától az aranyárgáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal. A második alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.
2.	Rozé	Színe a világos hagymahéjtól a világos pirosig terjedhet. Ízében és illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, amihez kellemes savegyensúly társul.
3.	Vörös	Rubinvörös szín jellemzi, mely vörös és bíbor színű tónusokkal egészülhet ki. Illatára a piros húsú gyümölcsök markáns dominanciája jellemző, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal.

### 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

#### a) Analitikai előírások

	<b>Bortípus</b>	<b>Minimális összes alkoholtartalom [%vol]</b>	<b>Összes savtartalom [g/l]</b>	<b>Tényleges alkohol-tartalom [%vol]</b>	<b>Szén-dioxid túlnyomás 20°C-on</b>
1.	Fehér	9,0	4,0 – 11	9,0 – 16,0	1-2,5
2.	Rozé	9,0	4,0 – 11	9,0 – 16,0	1-2,5
3.	Vörös	9,0	4,0 – 11	9,0 – 16,0	1-2,5
Maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint. Maximális illósav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint. Maximális összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.					

#### b) Érzékszervi jellemzők

<b>Bortípus</b>	<b>Érzékszervi jellemzők</b>
-----------------	------------------------------

<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>Határozottan élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú jellegű szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok, visszafogott gyöngyözéssel. Színében aranysárga színjegyek dominálnak.</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>Határozottan élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú jellegű szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok, visszafogott gyöngyözéssel. Színére a világos lazacszín jellemző.</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>Határozottan élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú jellegű szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok, visszafogott gyöngyözéssel. Színében a rubintos színjegyek meghatározók.</u>

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

##### 1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1	Fehér	Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.	
2	Rozé	Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.	
3	Vörös	Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.	

##### 2. PEZSGÓ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
<u>1</u>	<u>Fehér</u>	<u>Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.</u>	
<u>2</u>	<u>Rozé</u>	<u>Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.</u>	
<u>3</u>	<u>Vörös</u>	<u>Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.</u>	

##### 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
<u>1</u>	<u>Fehér</u>	<u>Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.</u>	
<u>2</u>	<u>Rozé</u>	<u>Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.</u>	
<u>3</u>	<u>Vörös</u>	<u>Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.</u>	

#### B. A szőlőtermesztés szabályai:

##### 1. Művelésmód, ültetvénysűrűség:

###### a. Új ültetvények:

i. tőkesűrűség: legalább 3 300 tő/ha.

ii. művelésmód: Sylvoz, Moser (javított Moser), Guyot művelés, ernyőművelés, alacsonyordon művelés, közép magas kordon, magas kordon, bak- és fejművelés

b. 2010. augusztus 1. előtt telepített, meglévő szőlőültetvények esetében, azok sűrűségétől és művelésmódjától függetlenül, az onnan származó szőlőből, a szőlőültetvény termésben tartásáig készülhetnek Balaton-felvidéki oltalom alatt álló eredetmegjelölés borok.

2. **A szüret módja:** gépi vagy kézi, dűlőnév feltüntetése esetén kézi, Balaton-felvidéki főbor esetén kézi

3. **A szőlő minősége:**



**1. BOR**

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

**2. PEZSGŐ**

	<b>Bortípus</b>	<b>A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)</b>	<b>A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C -on</b>
<u>1</u>	<u>Fehér</u>	<u>159,9</u>	<u>9,5</u>
<u>2</u>	<u>Rozé</u>	<u>159,9</u>	<u>9,5</u>
<u>3</u>	<u>Vörös</u>	<u>159,9</u>	<u>9,5</u>

**3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

	<b>Bortípus</b>	<b>A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)</b>	<b>A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C -on</b>
<u>1</u>	<u>Fehér</u>	<u>159,9</u>	<u>9,5</u>
<u>2</u>	<u>Rozé</u>	<u>159,9</u>	<u>9,5</u>
<u>3</u>	<u>Vörös</u>	<u>159,9</u>	<u>9,5</u>

**4. A szüret időpontjának meghatározása:** A hegyközség választmányának határozata szerint.

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Balatonederics, Balatongyörök, Balatonhenye, Csabrendek, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hegyesd, Hévíz-Egregy, Köveskál, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Mindszentkál, Monostorapáti, Nemesvita, Rezi, Sáska, Sümeg, Sümegprága, Szentbékáll, Uzza, Várvolgy, Vonyarcvashegy, Zalahaláp településeknek

a szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályba tartozó határrészei.

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. BOR:

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális termés hozam</b>
1.	Fehér*	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé*	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
3.	Vörös*	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor

\* Kivétel: dűlőnév vagy Sümeg településnév feltüntetése esetén 11,4 t/ha szőlő vagy 80 hl/ha seprős újbor

### 2. PEZSGÓ:

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális termés hozam</b>
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor</u>

### 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR:

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális termés hozam</b>
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor</u>

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

### 1. BOR

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett fajták</b>
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kéknyelű, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

### 2. PEZSGŐ

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett fajták</b>
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>Chardonnay, Furmint, Olasz rizling, Sárga muskotály, Szürkebarát,</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt</u>

### 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR:

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett fajták</b>
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kéknyelű, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt</u>

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

##### a) Természeti és kulturális tényezők

A Balaton tó északi partjának elsősorban a második hegyvonulatába tartozó területeken található a Balaton-felvidéki lehatárolt termőterület, ami Rezitől Köveskálig húzódó mintegy 50 kilométernyi partszakaszt jelent. A szőlőtermelés a Pannon-tenger mészkő padozatán létrejött, völgyekkel szabdaltdomboldalain alakult ki, esetenként 10 %-nál meredekebb lejtőkön.

Balaton-felvidék kontinentális éghajlatát jelentősen befolyásolja a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő és a termőterület déli oldalán elnyúló Balaton. A borvidék szőlőhegyei hatalmas erdőrengeteg környezetébe ágyazottak, valamennyi hegytetőn erdősapkák alakultak ki, melyekben egyedi állat- és növényfauna alakult ki.

A forró nyári napokon a Balaton tó felől feláramló páras, ugyanakkor az átlagosnál hűvösebb szellők temperálják a termelési körzet éghajlatát. Esténként az erdősapkákból és különösen a Bakonyból kiáramló hűvös erdei levegő hűti le a medence levegőjét.

Balaton-felvidéken a napsütötte órák száma átlagosan 1950-2000 óra, az évi középhőmérséklet: 11-12 C0. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650 mm, melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 420 mm hullik a borvidéken.

##### b) Emberi tényezők

Több mint 2200 éve megszakítatlan, fontos helyet foglal el a szőlőművelés, a borkultúra a Balaton-felvidéken. A szőlőművelést meghonosító keltákat követően a Római Birodalomban is fejlett borkultúrával találkozunk a vidéken, mely később a magyar királyi és egyházi birtokok, valamint főúri szőlők helyszíne. Már a középkorban Tirolba és az Alpokon túlra, a dél-német területekre szállítottak erről a területről borokat.

A filoxéravészt követően alakult ki a Balaton-felvidék máig meghatározó fajtaszerkezete, mely a borvidék egyedi ökológiai adottságaihoz jól alkalmazkodó, késői és közepes érésű fehérborszőlő-fajtákra (pl.: juhfark, olasz rizling, szürkebarát) alapozott. Az elmúlt hatvan év kutatási kísérletei alapján több, a borvidékhez köthető fajta (pl.: Cserszegi fűszeres).

A rendszerváltozást követően újraéledő Balaton-felvidéki borvidék termelői is ezekre a helyi jelentőségű fajtákra alapozták a borvidék új arculatának kialakítását, melyek kiegészülnek a rozé- és vörösborkészítés alapját jelentő vörösborszőlő-fajtákkal. A szőlőültetvények felújítása során fokozatosan az alacsony tőkeformákra tértek át a vidéken, és az engedélyezett maximális terméshozamokat a minőségi bortermelés igényei szerint alakították át (maximum 100 hl/ha). A rendszerváltozás első éveiben alakult ki a borvidéken a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor előállítás, mely mára a borvidék egyik keresett terméke lett.

#### 2. A borok leírása

A Balaton-felvidék borai diszkrét illatúak, zamat gazdagok és elegánsak. Illatukban és ízükben közös pontként jelenik meg az ásványosság, és mentesek a vegetális aromaanyagoktól. Ízükben az érett és komplex savstruktúra dominál, ami a Balaton-felvidéki borokra jellemző mandulás utóízzel kiegészülve hosszan érezhető a kóstolást követően.

### **3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termékek között**

A vegetációs időszakban lehulló nagy mennyiségű csapadéknak 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 Balaton-felvidéki borokban a Pannon tenger mészkőpadozat alapkőzetére vezethető vissza. A borvidéken telepített szőlőfajták nagy mennyiségben halmozzák fel ezeket az ásványi anyagokat, így a Balaton-felvidéki borok cukormentes extrakt-tartalma magasabb az átlagosnál, illetve kiemelkedő e borok Magnézium tartalma.

A Balaton víztömegének a Magyarországra jellemző kontinentális klímát módosító hatásából adódóan a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ennek 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 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, így a Balaton-felvidéki borok testesek.

A Balaton-felvidéki borokra jellemző elegáns savak és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalokban, amelyeken ma szőlőt természetnek, 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 minőségét az évszázadok folyamán felhalmozott szaktudás garantálja, aminek köszönhetően a borászok a vinifikáció legkritikusabb szakaszait is pontosan irányítani tudják.

## **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 boroknál bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Balaton-felvidéki pezsgőre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A Balaton-felvidéki pezsgő alapvetően a helyi aromikus fajtákból készül, melyet a technológiai érettség előtti pillanatban szüretelnek. A borászati feldolgozás folyamán a borászok így jobban meg tudják őrizni a szőlő természetes primer aromáit. Rosty Lajos (1769-1839) nyugalmazott kapitány Champagne vidékén a pezsgő készítésének folyamatát tanulmányozta, majd az 1800-as évek legelején ez irányú kísérleteit már Sümegen folytatta. A szakirodalom szerint az első közé tartozott Magyarországon, aki a pezsgő gyártását felkarolta és terjesztette. Kezdeményezésére telepítették a várostól délkeletre fekvő nagykiterjedésű Újhegy területét pezsgő gyártására alkalmas szőlővel, illetve építették az erre alkalmas nagyméretű pincéket.

### **2. A borok leírása**

Függetlenül a Balaton-felvidéki pezsgő harmonikus savtartalom, komplex gyümölcsösség és üdeség adja e termék egyediségét.

### **3. Az okszerű kapcsolat igazolása**

A vegetációs időszakban lehulló nagy mennyiségű csapadéknak, valamint a mélységi, jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes. Ez a természeti adottság különösen fontos a Balaton- felvidéki pezsgő esetében, hiszen az előbb említett kellemetlen illatjegyek a termékben lévő szén-dioxid hatására felerősödnek.

A Balaton víztömegének a Magyarországra jellemző kontinentális klímát módosító hatásából adódóan a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ennek 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 Balaton-felvidéki pezsgőre jellemző elegáns savak és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalokban, 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. Ennek a légmozgásnak a másik hatása, hogy az illataromák a legnagyobb nyári melegben sem degradálódnak a szőlőfürtön. Így az intenzív gyümölcsösség mellett egy légies könnyedség is jellemző a Balaton-felvidéki pezsgőre

A feldolgozás folyamán a második fermentáció gyors lefolyásával a helyi borászok még jobban meg tudják őrizni a termék primer aromáit, hiszen a második fermentáció illatjegyei csak visszafogottan jelennek meg a Balaton-felvidéki pezsgő illatstruktúrájában.

## **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 boroknál bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Balaton-felvidéki szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A Balaton-felvidéki szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor alapvetően a helyi aromatikus fajtákból készül, melyet a technológiai érettség előtti pillanatban szüretelnek. A borászati feldolgozás folyamán a borászok így jobban meg tudják őrizni a szőlő természetes primer aromáit.

### **2. A borok leírása**

Függetlenül a Balaton-felvidéki szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor színétől harmonikus savtartalom, komplex gyümölcsösség és üdeség adja e termék egyediségét.

### **3. Az okszerű kapcsolat igazolása**

A vegetációs időszakban lehulló nagy mennyiségű csapadéknak, valamint a mélységi, jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes. Ez a természeti adottság különösen fontos a Balaton- felvidéki szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor esetében, hiszen az előbb említett kellemetlen illatjegyek a termékben lévő szén-dioxid hatására felerősödnek.

A Balaton víztömegének a Magyarországra jellemző kontinentális klímát módosító hatásából adódóan a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ennek 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 Balaton-felvidéki szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra jellemző elegáns savak és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalokban, 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. Ennek a légmozgásnak a másik hatása, hogy az illataromák a legnagyobb nyári melegben sem degradálódnak a szőlőfürtön. Így az intenzív gyümölcsösség mellett egy légies könnyedség is jellemző a Balaton-felvidéki szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra.

A feldolgozás folyamán a második fermentáció gyors lefolyásával a helyi borászok még jobban meg tudják őrizni a termék primer aromáit, hiszen a második fermentáció illatjegyei csak visszafogottan jelennek meg a Balaton-felvidéki szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor illatstruktúrájában.



## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok:

- a) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának engedélyezett a feltüntetése.
- b) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- c) A „Balaton-felvidék” oltalom alatt álló eredetmegjelölést helyettesítheti a „Balaton-felvidéki”, illetve a „Balaton-felvidéki borvidék” megjelölés. Valamennyi, a VIII/1. l) pontban körülírt település-, dűlő-, és körzetnévnek az –i képzős változata használható jelölés.
- d) Valamennyi Balaton-felvidéki rozé és primőr vagy újbor boron kötelező az évjárat feltüntetése.
- e) Évjárat feltüntetés esetén az adott bornak 85%-ban az adott évjáratból kell származnia. Kivételt jelent a primőr vagy újbor, mely esetében 100%-ban az adott évjáratból kell a származnia a bornak.
- f) Balaton-felvidéki bor esetében, a Turán fajta kivételével, valamennyi fajta feltüntethető valamennyi termék kategória és bortípus esetén. Balaton-felvidéki szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor esetén valamennyi fajta feltüntethető.
- g) A rozé kifejezés helyettesíthető a rozé kifejezéssel.
- h) A Kuvé vagy cuvée bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, *amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a kuvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni.*
- i) Öreg tőkék bora kifejezés akkor tüntethető fel, ha egy adott bor legalább 85%-ban 40 évesnél idősebb szőlőültetvényről származik.
- j) Palackban érlelt kifejezés akkor tüntethető fel a Balaton-felvidéki boron, ha az adott bort legalább egy évig palackban érlelték a forgalmazás előtt.
- k) A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:
  - i) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek:
    - Körzetek
      - (a) Lesence: Lesencetomaj, Lesenceistvánd, Lesencefalu, Nemesvita, Balatonederics, Uzsa
      - (b) Cserszeg: Balatongyörök, Vonyarcvashegy, Gyenesdiás, Cserszegtomaj, Rezi, Várvolgy, Hévíz-Egregy
    - Települések: Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uzsa, Zalahaláp, Csabrendek, Sümeg, Sümegprága, Balatongyörök, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Rezi, Várvolgy, Vonyarcvashegy települések.
    - Dűlők:
      - (a) Balatonederics: Öreg-hegy, Csonkás, Svastics-hegy, Mester-hegy, Csalit, Fekete kastély, Külső-hegy, Malonyai-domb
      - (b) Nemesvita: Hegytelek
      - (c) Balatongyörök: Bece-hegy, Pap-hegy, Felső-hegy, Zsölle-hát
      - (d) Cserszegtomaj: Bottya-hát, Sziklai-dűlő, László-gyepü
      - (e) Rezi: Kozma, Rigós, Fehér-szőlők, Ó-hegy, Kicsiháza, Kis-coma, Nagy-coma
      - (f) Várvolgy: Mulató-hegy, Csalit, Ká-völgy, Kerítés-domb, Pusztamező, Hosszú-berek
      - (g) Lesencefalu: Kis-kút, Kánya-irtás, Sovány-domb, Hosszúberek
      - (h) Lesencetomaj: Felső-mező, Csalit
      - (i) Sümeg: Öreg-hegy, Baglas-hegy, Várhegy-dűlő, Hajnal-hegy, Újhegy

- (j) Lesenceistvánd: Kőorra, Berkenyés
- ii) Település és körzetrév feltüntetése esetén a szőlő legalább 85%-ának az adott egységből kell származnia.
- iii) Sümeg településnév feltüntetésének szabályai:
- csak Chardonnay, Furmint, Irsai Olivér, Olasz rizling, Rajnai rizling ill. Cabernet franc, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Shiraz vagy Zweigelt fajtákból készült borokon lehetséges.
  - maximális hozam: 11,4 t/ha szőlő vagy 80 hl/ha seprős újbor
  - minimum egy év érlelés a forgalomba hozatal előtt- kivéve a rozé és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borokat
- iv) dűlőnév feltüntetésének szabályai:
- maximális hozam: 11,4 t/ha szőlő vagy 80 hl/ha seprős újbor
  - a szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve: 11,7 %vol
  - kézi szüret
  - eredetazonosság: legalább 95%
  - tiltott borászati eljárások: a bor édesítése
- l) a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések

## 1. BOR

	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szüret vagy virgín vintage	újbor vagy primőr	Dűlő feltüntetés	Szüretlen	töppedt szőlőből készült bor	Jégbor	Muskotály	Küvé vagy cuvée	Muzeális bor	Siller	késői szüretelésű bor; válogatott szüretelésű	Öreg tóké bora	Főbor
Fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+
Rozé	-	+	+	+	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-
Vörös	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+	-

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

## 2. PEZSGÓ

	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szüret vagy virgín vintage	újbor vagy primőr	Dűlő feltüntetés	Szüretlen	töppedt szőlőből készült bor	Jégbor	Muskotály	Küvé vagy cuvée	Muzeális bor	Siller	késői szüretelésű bor; válogatott szüretelésű	Öreg tóké bora
Fehér	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-
Rozé	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-
Vörös	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-

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

## 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	„barrigue” „barrigue-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrigue-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szüret vagy virgín vintage	újbor vagy primór	Dűlő feltüntetés	Szüretlen	töppedt szőlőből készült bor	Jégbor	Muskotály	Küvé vagy cuvée	Muzeális bor	Siller	késői szüretelésű bor válogatott szüretelésű	Öreg tőkék bora
Fehér	=	=	=	=	=	=	=	+	+	=	=	=	=
Rozé	=	=	=	=	=	=	=	+	+	=	=	=	=
Vörös	=	=	=	=	=	=	=	+	+	=	=	=	=

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

- i) A késői szüretelésű bor, a válogatott szüretelésű bor hagyományos kifejezés, valamint töppedt szőlőből készült bor, a szemelt és a jégbor korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén tilos a borok édesítése.
- ii) „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Balaton-felvidéki boron feltüntethető.

## 2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

Balaton-felvidéki borászati termék csak üvegpalackban hozható forgalomba. E szabály alól kivételt képeznek, az adott termőhelyen belül, a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített, saját termelésű borai.

## 3. Az illetékes helyi borbíráli bizottság kijelölése: Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága

## 4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások:
  - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
  - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
  - iii) Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
  - iv) pincekönyv;
  - v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
  - vi) az érzékszervi minősítést végző Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottságának minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve.
- b) Bejelentések
  - i) A termelési szándék bejelentése: A Balaton-felvidék oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.
  - ii) Dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett Balaton-felvidéki borok termelésének bejelentése: Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen kisebb dűlőnévvel megkülönböztetett Balaton-felvidéki bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybíróknak, a szüretet megelőző július 31-ig bejelenteni. A bejelentés

mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.

**5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:**

Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatoncsicsó, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonrendes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csepak, Dörgicse, Felsőörs, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Keszthely, Kisapáti, Kővágóörs, Lovas, Mencshely, Monoszló, Nagyrada, Nemesgulács, Óbudavár, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szentantalfa, Szentjakabfa, Szigliget, Tagyon, Tapolca, Tihany, Vászoly, Zánka, települések területén

**6. Édesítésre vonatkozó szabályok:**

Balaton-felvidék oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok édesítése a IV. fejezetben valamint az 5. pontban lehatárolt területen 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 hatóság:

##### a) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászat Igazgatóság

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>

##### b) 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](mailto:csongrad@mgszh.gov.hu)

[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad)

[Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve](#)

[8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.](#)

[Tel.: +36 22 315 460](tel:+3622315460)

[Fax: +36 22 502 064](tel:+3622502064)

[e-mail: fejer@mgszh.gov.hu](mailto:fejer@mgszh.gov.hu)

[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer)

[Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve](#)

[9028 Győr, Arató u. 5.](#)

[Tel.: +36 96 529 330](tel:+3696529330)

[Fax: +36 96 529 333](tel:+3696529333)

[e-mail: gyor@mgszh.gov.hu](mailto:gyor@mgszh.gov.hu)

[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron)

[Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve](#)

[4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.](#)

[Tel.: +36 52 523 800](tel:+3652523800)

[Fax: +36 52 523 801](tel:+3652523801)

[e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu](mailto:hajdu@mgszh.gov.hu)

[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar)

[Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve](#)

[3300 Eger, Szövetkezet út 6.](#)

[Tel.: +36 36 510 765](tel:+3636510765)

[Fax: +36 36 510 755](tel:+3636510755)

[e-mail: heves@mgszh.gov.hu](mailto:heves@mgszh.gov.hu)

[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves)

[Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve](#)

[5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.](#)

[Tel.: +36 56 505 377](tel:+3656505377)

[Fax: +36 56 505 371](tel:+3656505371)

[e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu](mailto:szolnok@mgszh.gov.hu)

[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok)

[Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve](#)

[2800 Tatabánya, Győri út 13.](#)

[Tel.: +36 34 310 909](tel:+3634310909)

[Fax: +36 34 305 771](tel:+3634305771)

[e-mail: komarom@mgszh.gov.hu](mailto:komarom@mgszh.gov.hu)

[Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom](http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom)

[Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve](#)

[3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.](#)

[Tel.: +36 32 521 500](tel:+3632521500)

[Fax: +36 32 521 524](tel:+3632521524)

e-mail: [nograd@mgszh.gov.hu](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](tel:+3692550571)

e-mail: [zala@mgszh.gov.hu](mailto:zala@mgszh.gov.hu)

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

Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság  
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: [+36 1 346 09 30](tel:+3613460930)

Fax.: [+36 1 212 49 78](tel:+3612124978)

e-mail: [bmi@mgszh.gov.hu](mailto:bmi@mgszh.gov.hu)

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

## 2. Az ellenőrzések köre:

- A termék érzékszervi és analitikai tulajdonságainak vizsgálata
- A terméket előállító üzem helyszíni vizsgálata

## 3. Az ellenőrzések módja:

- Érzékszervi vizsgálat: kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés a forgalomba hozatalt követően
- Analitikai vizsgálat: szisztematikus ellenőrzés a forgalomba hozatalt megelőzően, valamint kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés a forgalomba hozatalt követően
- Helyszíni ellenőrzés: kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés
- Adminisztratív ellenőrzés: a termékleírás betartásának nyomon követhetőségi rendszere



## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	Hegyír elektronikus adatlap	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<b>II-I Szőlő eredetének igazolása</b>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>II-II Bor eredetének igazolása</b>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<p>Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége</p>

<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		• Első borszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>III. Forgalmamba hozatal</b>			
<b>III-I Bor eredetének igazolása</b>			
Bor eredetének ellenőrzése	• Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés  • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány;  • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója  Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		• Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>III-II Bor forgalmamba hozatali eljárás</b>			
Mintavétel	• Balaton Borrégió Borminősítő Bizottságának szabályzata szerinti mintavétel	• Mintavételi jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi bírálat és minősítés	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága
Analitikai paraméterek	• Analitikai vizsgálat	• Analitikai vizsgálat jegyzőkönyve	• Akkreditált laboratórium
A közfogyasztásra forgalmamba hozott termékek ellenőrzése	• Kockázatelemzés • Próbavásárlás	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv • Analitikai minősítés jegyzőkönyv	• Akkreditált laboratórium • Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

### A Szekszárd OEM termékleírás módosítási kérelme

#### I. A kérelem benyújtója

Név: Hegyközségi Tanács Szekszárd  
Cím: 7100 Szekszárd, Táncsics utca 3.  
Telefonszám: 74/410-339, 30/916-3585,  
E-mail cím: [htszekszard@gmail.com](mailto:htszekszard@gmail.com)  
Képviselő: Heimann Zoltán, Hegyközségi Tanács Szekszárd elnöke

Képviselt felek: Szekszárd OEM termékleírás érintett hegyközségei:  
Bátaszék Térségi Hegyközség, Hegyközség Szekszárd

**II. Földrajzi árujelző:** Szekszárd/Szekszárdi 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 szekszárdi prémium bor termékkategória bővül a prémium rozébor felvételével****a) A termékleírás érintett fejezetei:**

- II. A borok leírása
- III. Különös borászati eljárások
- V. Maximális hozam
- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- VIII. További feltételek

**b) Indoklás:**

A szekszárdi borászatok a rozébor iránti növekvő igényeket figyelembe véve kezdtek rozéborok készítésével foglalkozni. A kiemelkedő évjáratokban a borvidéken rozé fajtákból prémium borok is születnek. Ezeket a magasabb minőséget hordozó borokat szeretnék ebben a kategóriában forgalomba hozni.

c) A módosítás alkalmazása: 2018/2019-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

**2. A lehatárolt területen kívüli előállítás településeinek módosítása:**

Hajós–Bajai Borvidék települései: Császártöltés, Hajós, Nemesnádudvar, Sükösd,

Fejér Megye Mór település

**a) a termékleírás érintett fejezetei:**

- VIII. További feltételek

**b) indoklás:**

A Hajós-Bajai Borvidéken, és Mór településein működő borászatok nagymennyiségű szőlőt vásárolnak a Szekszárdi OEM lehatárolt területéről, az ebből általuk készített borászati termék minősége megfelel jelen termékleírás előírásainak. Ez lehetőséget ad a szőlőtermelőknek, hogy több felvásárló közül választhassanak.

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

**3. A Szekszárdi OEM bikavér, prémium bikavér módosításai****a) A termékleírás érintett fejezetei:**

- III. Különös borászati eljárások
- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- VIII. További feltételek

**b) Indoklás:**

A Szekszárdi OEM termékleírás elfogadása óta eltelt idő alatt a borászatok számára elfogadottá vált az a tény, hogy az egyedibb és Szekszárdra jellemző egységesebb termék kialakításához, a szekszárdi bikavér termékleírásában módosításokat kell elvégezni és ezt minden előállítónak el kell fogadni. Ezek az apróbb módosítások és pontosítások szükségesek ahhoz, hogy az előállított Bikavér és Prémium Bikavér bor a Szekszárdra jellemző egyedi illat és íz világot tartalmazza és megőrizze.

Ezért nagyon fontos, hogy a Szekszárdi Bikavér bor és Prémium Bikavér bor előállítása csak a termőhelyen történhessen. A palackozás bejelentése a művelet megkezdése előtt lehetőséget ad arra, hogy ellenőrizni lehessen a tétel mennyiségi és minőségi paramétereit.

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

#### **4. A Szekszárdi prémium fehér, vörös és Óvörös borok módosításai (must javítás tiltása, fajták kiegészítése, jelölési szabályok módosítása, kiserelés, forgalomba hozatal)**

a) A termékleírás érintett fejezetei:

- III. Különös borászati eljárások
- VI. Engedélyezett szőlőfajták
- VIII. További feltételek

b) Indoklás:

A Szekszárdi OEM termékleírás elfogadása óta eltelt idő alatt a borászatok keresik az utat hogy minél egyedibb és Szekszárdra jellemző egységesebb termék kialakításához. Ezért a termékleírásában is módosításokat kell elvégezni és ezt minden előállítónak el kell fogadni.

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)

#### **5. A szüret módjának egységesítése kézi és gépi szüretre**

a) A termékleírás érintett fejezetei:

- III. Különös borászati eljárások

b) Indoklás:

A szőlőtermesztésben munkát vállalók száma az utóbbi években csökkenő tendenciát mutat, amely még párosul a napi személyenkénti szüretelt mennyiség nagymértékű folyamatos csökkenésével is.

A másik ok a termést betakarító szőlőkombájnok jelentős műszaki fejlesztése. Itt az új telepítéseknél alkalmazott fém támrendszer esetében a gépi szedés nem károsítja az ültetvényt és egyben a leszüretelt szőlő minőségének romlását sem okozza. Különösen igaz ez a rövid távolságra vagy a hűtőkamionban szállított szőlőre.

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

#### **6. A Szekszárdi OEM és OEM prémium bor, valamint a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok maximális hozamának módosítása**

a) A termékleírás érintett fejezetei:

- III. Különös borászati eljárások
- V. Maximális hozam

**b) Indoklás:**

A Szekszárdi OEM és OEM prémium bor maximális hozamának q/ha és a hl/ha együttes meghatározása, még jobban teljesíti bor kategóriák egyéb feltételeit. Fontos szempont még a gazdaságosabb termelés.

Az elmúlt évek során kialakult éghajlati viszonyok szükségessé tették a szőlő minimális cukortartalmára vonatkozó előírás átgondolását a Kadarka fajta esetében.

Továbbá a minőségi bor előállítása kapcsán az OEM Szekszárdi fehér, rozé, vörös borokat adó szőlőfajták maximális hozamának meghatározása esetében szükséges a termelők szempontjából könnyebben kezelhető súlyban történő mennyiségi adatok megadása is.

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)

**7. A borászati hatóság névváltozása miatti változtatások (technikai)****a) a termékleírás érintett fejezetei:**

- IX. Ellenőrzés

**b) indoklás: technikai 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. Ennek igazolását, továbbá a kisebbségi véleményt is tartalmazó közgyűlési jegyzőkönyveket csatolom.

Szekszárd, 2017. március 27.

*Heimann Zoltán s. k.*  
*elnök*

**I. NÉV****Szekszárd,**Változat: **Szekszárdi** oltalom alatt álló eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

6. Fehér
7. Rozé
8. Vörös
9. Bikavér
10. Prémium fehér
11. Prémium vörös
12. Prémium Bikavér
13. Prémium Óvörös
- ~~13.~~14. Prémium rozé

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Összes alkohol-tartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Tényleges alkohol-tartalom [%vol]
1.	Fehér	min. 9,0	4,6 – 10,0	1,08	min. 9,0
2.	Rozé	min. 9,0	4,6 – 10,0	1,08	min. 9,0
3.	Vörös	min. 9,0	4,6 – 10,0	1,2	min. 9,0
4.	Bikavér	min. 12,08	4,6 – 10,0	1,2	min. 12,08
5.	Prémium fehér	min. 11,71	5,6 – 10,0	1,2	min. 11,71
6.	Prémium vörös	min. 12,08	4,6 – 10,0	1,2	min. 12,08
7.	Prémium Bikavér	min. 12,08	4,6 – 10,0	1,2	min. 12,08
8.	Prémium Óvörös	min. 12,08	4,6 – 10,0	1,2	min. 12,08
<u>9.</u>	<u>Prémium rozé</u>	<u>min. 10,9</u>	<u>4,6-10,0</u>	<u>1,2</u>	<u>min.: 10,9</u>

Maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

Összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

#### b) Érzékszervi jellemzők

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

		karakterű, érett tanninokat bemutató, fahordóban érlelt vörösborokat találhatunk. Kiegyensúlyozott sav-alkohol arány a jellemző.
4.	Bikavér	A színanyag mélytónusú gránát és rubintvörös. Illatban a feketebogyós gyümölcsök és az érett fahordós illatok megtalálhatóak. Határozott, harmonikus sav érzet mellett az érett elegáns ízek dominálnak.
5.	Prémium fehér	Válogatott szőlőfürtökből készült, elegáns, teltebb, de kellően intenzív illatú, inkább aranyárgás színű fehérborok tartoznak e kategóriába. A minimum 6 hónapos érlelésnek – mely egyes fajtáknál fahordós is lehet - és a lösztalajnak köszönhetően, jellemzően kissé lágyabb karakterrel, telt ízekkel, jó alkohol – cukor - glicerin egyensúllyal és kiegyensúlyozott sav-alkohol aránnyal rendelkező borok.
6.	Prémium vörös	Válogatott szőlőfürtökből készült, fűszeres, intenzív illatú, mély színű vörösborok tartoznak e kategóriába. Jellemző az érett tanninok jelenléte és a fahordós érlelés íze. Kiegyensúlyozott, lágy, bársonyos vörösborok kategóriája
7.	Prémium Bikavér	Erőteljesebb gránátvörös - gránátvörös színű, nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű borok struktúrájával, tanninhangsúly nélkül. Fontos jegyük a bársonyos, elegáns struktúra.
8.	Prémium Óvörös	Erőteljesebb rubin – rubin - gránátvörös színű vörösbor, melyben a fahordós és palackos érlelésből adódóan a tercier illataromák dominálnak. Tökéletes íz egyensúllyal rendelkező, fűszeres ízű vörösborok, amelyek kiegyenlített, kellemes, sima érzetet adnak. Fontos jegyük a bársonyos struktúra.
9.	Prémium rozé	<u>Kizárólag egészséges, teljes érettségű szőlőből készül, redukzív és esetenként oxidatív technológiával. A prémium rozék a nagyobb test és a markáns savtartalom miatt akár több éven keresztül is érlelhetők</u> <u>A belőle készült bor magas beltartalmi értékű, hosszú ideig megőrzi friss gyümölcsös karakterét, akár több évig is, határozott savak és hosszú lecsengésű ízérzet a jellemző rá.</u>



## 2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Összes alkohol-tartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Szén-dioxid (túlnyomás 20° C-on)
1.	Fehér	min. 9,0	4,0 – 10,0	1,08	min. 9,0	1-2,5 bar
2.	Rozé	min. 9,0	4,0 – 10,0	1,08	min. 9,0	1-2,5 bar
Maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint Összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint						

### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus gyöngyöző bor	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A jellemző szín a zöldesfehértől az aranyárga színig. Illatban meghatározó a fajtától és a technológiától függő könnyű gyümölcsös virágillat. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek, elegáns savtartalmú borok jellemzik.
2.	Rozé	Az egész halvány (hagyma pálhalevél) színtől a halvány pirosig (kettévágott földieper) minden árnyalat megtalálható érettségi állapottól, fajtától függően. Élénksavú, friss, üde, gyümölcsös karakterű. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek, elegáns savtartalmú borok jellemzik.

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

#### 1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	- szakaszos üzemű prés használata	-
2.	Rozé	- szakaszos üzemű prés használata	-
3.	Vörös	- szakaszos üzemű prés használata	-
4.	Bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>- szakaszos üzemű prés használata;</li> <li>- legalább egy évig fahordóban kell érlelni;</li> <li>- tartózkodni kell a markáns barrique-os ízjegyek dominanciájától.</li> <li>- legalább négy fajta házasítása kötelező az alábbi kikötésekkel:</li> <li>- Kékfrankos aránya a kész tételre vetítve minimum 45%</li> <li>- Kadarka aránya a kész tételre vetítve minimum 5%</li> </ul> <p><u>A kész tételre vetítve maximum 40%-ban tartalmazhatja az alábbi fajtákat:</u>  <b>Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot</b></p> <p>A Bikavér borhoz még Cabernet franc, Cabernet sauvignon és Merlot fajták használhatók fel, továbbá még <u>a Bikavérhez felhasználható engedélyezett alábbi szőlőfajták melyek együttes aránya nem haladhatja meg a 10%-ot a kész tételre vetítve: használhatók fel maximum 10%-erejéig</u>            Blauburger, Kékoportó, Menoire, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Báborkadarka, Alibernet, Turán, Tannat, Sagrantino, Malbec, Mészikadar</p>	borok édesítése
5.	Prémium fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>- szakaszos üzemű prés használata</li> <li>- minimum 6 hónapos érlelés,</li> <li>- egyes fajtáknál hosszabb fahordós érlelés ajánlott</li> </ul>	borok édesítése, <u>must javítása</u>
6.	Prémium vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>- szakaszos üzemű prés használata</li> <li>- legalább egy évig fahordóban kell érlelni</li> </ul>	borok édesítése, <u>must javítása</u>
7.	Prémium Bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>- szakaszos üzemű prés használata</li> <li>- legalább 12 hónapos fahordós érlelés</li> <li>- tartózkodni kell a markáns barrique-os ízjegyek dominanciájától</li> <li>- legkorábban a szüretet követő második év december 31. után hozató forgalomba</li> <li>- legalább négy fajta házasítása kötelező az alábbi kikötésekkel:</li> <li>- Kékfrankos aránya a kész tételre vetítve minimum 45%</li> <li>- Kadarka aránya a kész tételre vetítve minimum 5%</li> </ul> <p>A kész tételre vetítve:            A Bikavér borhoz még Cabernet franc, Cabernet sauvignon és Merlot használható fel továbbá <u>még a Prémium Bikavérhez felhasználható engedélyezett alábbi szőlőfajták, melyek együttes aránya nem haladhatja meg a 10%-ot a kész tételre vetítve:</u>  <b>Malbec, Pinot noir, Syrah, Sagrantino, Tannat, Cabernet franc maximum 40%-ban használható fel</b></p>	borok édesítése, <u>must javítása</u>

		Cabernet-sauvignon maximum 40% -ban használható fel Merlot maximum 40% -ban használható fel A Prémium Bikavér borhoz még a fennmaradó prémium bor fajták használhatók fel maximum 10% erejéig	
8.	Prémium Óvörös	- szakaszos üzemű prés használata - legalább egy éves fahordós érlelés - legalább egy éves palackos érlelés	borok édesítése, <u>must javítása</u>
9.	<u>Prémium rozé</u>	- <u>Kizárólag Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Malbec, Mészikadar, Sagrantino, Tannat fajtákból készülhet a Prémium rozé.</u> - <u>A prémium rozékban összesen maximum 10% lehet az alábbi fajták aránya: Blauburger, Menoire.</u> - <u>5 hónapnál korábban nem lehet forgalomba hozni.</u> - <u>A Prémium rozé kizárólag a héjon áztatásos technológiával készülhet</u>	<u>borok édesítése, must javítása</u>

## 2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

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

## B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

### Művelésmód, ültetvénysűrűség:

2009. július 31-e után telepített ültetvények esetében:

- A tőkehelyek száma nem lehet alacsonyabb, mint 3300 db/ha.
- A kialakítható sortávolság nem lehet kevesebb, mint 1 méter, illetve több mint 3,5 méter,
- A kialakítható tőtávolság nem lehet kevesebb, mint 0,6 méter, illetve több mint 1,2 méter,
- Művelésmód: bakművelés, fejművelés, alacsony és középmagas kordon, ernyő, sylvoz, guyot

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

### A szőlő minimális természetes cukortartalmára vonatkozó előírások

#### 1. BOR

	Bortípus	Cukortartalom
1.	Fehér	8,98% vol-151,9 g/liter--14,8 MM
2.	Rozé	8,98% vol-151,9 g/liter--14,8 MM
3.	Vörös	8,98% vol-151,9 g/liter--14,8 MM
4.	Bikavér	<u>Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Biborkadarka, Alibernet, Turán, Tannat, Sagrantino, Malbec,</u>

		<u>Mészi kádár</u> <u>12,08 %vol-204,5 g/liter-19 MM</u> <u>Kadarka 10,6 % vol-179,2 g/l-17 MM</u> <u>12,08 %vol-203,3 g/liter-19 MM</u>
5.	Prémium fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Olaszrizling Pinot blanc, Rajnai Rizling, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Szürkebarát, Traminer, Viognier, Zenit, Zöld veltelini: 11,71%vol-198,2 g/liter-18,5 MM
6.	Prémium vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah: 13,59% vol-230,2 g/liter-21 MM Kadarka:12,08% vol-204,5 g/liter-19 MM Kékfrankos, Merlot, <u>Sagrantino, Tannat, Malbec, Pinot noir</u> : 12,83%vol-217,3 g/liter-20 MM
7.	Prémium Bikavér	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah: 13,59% vol-230,2 g/liter-21 MM Kadarka:12,08% vol-204,5 g/liter-19 MM Kékfrankos, Merlot, <u>Sagrantino, Tannat, Malbec, Pinot noir</u> : 12,83% vol-217,3 g/liter-20 MM
8.	Prémium Óvörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah: 13,59% vol-230,2 g/liter-21 MM Kadarka: 12,08% vol-204,5 g/liter-19 MM Kékfrankos, Merlot, <u>Sagrantino, Tannat, Malbec, Pinot noir</u> : 12,83% vol-217,3 g/liter-20 MM
<u>9.</u>	<u>Prémium rozé</u>	<u>10,9 % vol-185,5 g/liter-17,5 MM</u>

## 2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Cukortartalom
1.	Fehér	8,98% vol-151,9 g/liter--14,8 MM
2.	Rozé	8,98% vol-151,9 g/liter--14,8 MM

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

**Szüret módja:** Kézi vagy gépi

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kéty, Kakasd, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba településeknek szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

**V. MAXIMÁLIS HOZAM****1. BOR**

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális hozam</b>
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbtor <u>és</u> <u>maximum 140 q/ha</u>
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbtor <u>és</u> <u>maximum 140 q/ha</u>
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbtor <u>és</u> <u>maximum 140 q/ha</u>
4.	Bikavér	100 hl/ha seprős újbtor <u>és</u> <u>maximum 140 q/ha</u>
5.	Prémium fehér	60 hl/ha seprős újbtor <u>és</u> <u>maximum 80 q/ha</u>
6.	Prémium vörös	60 hl/ha seprős újbtor <u>és</u> <u>maximum 80 q/ha</u>
7.	Prémium Bikavér	60 hl/ha seprős újbtor <u>és</u> <u>maximum 80 q/ha</u>
8.	Prémium Óvörös	60 hl/ha seprős újbtor <u>és</u> <u>maximum 80 q/ha</u>
<u>9.</u>	<u>Prémium rozé</u>	<u>90 hl/ha seprős újbtor és</u> <u>maximum 120q/ha</u>

**2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális hozam</b>
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbtor <u>és</u> <u>maximum 140 q/ha</u>
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbtor <u>és</u> <u>maximum 140 q/ha</u>

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

## 1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zöld szagos, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Kadarka,
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Malbec, Menoire, Merlot, Mészikadar, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, <a href="#">Tannat</a> , <a href="#">Sagrantino</a>
3.	Vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Malbec, Menoire, Merlot, Mészikadar, Pinot noir, Sagrantino, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
4.	Bikavér	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Malbec, Menoire, Merlot, Mészikadar, Pinot noir, Sagrantino, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
5.	Prémium fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Királyleányka, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai Rizling, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zenit, Zöld veltelíni
6.	Prémium vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, <a href="#">Malbec</a> , Merlot, <a href="#">Pinot noir</a> , <a href="#">Sagrantino</a> , Syrah, <a href="#">Tannat</a>
7.	Prémium Bikavér	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, <a href="#">Malbec</a> , Merlot, <a href="#">Pinot noir</a> , <a href="#">Sagrantino</a> , Syrah, <a href="#">Tannat</a>
8.	Prémium Óvörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, <a href="#">Malbec</a> , Merlot, <a href="#">Pinot noir</a> , <a href="#">Sagrantino</a> , Syrah, <a href="#">Tannat</a>
9.	<a href="#">Prémium rozé</a>	<a href="#">Blauburger</a> , <a href="#">Cabernet franc</a> , <a href="#">Cabernet sauvignon</a> , <a href="#">Kadarka</a> , <a href="#">Kékoportó</a> , <a href="#">Kékfrankos</a> , <a href="#">Malbec</a> , <a href="#">Menoire</a> , <a href="#">Merlot</a> , <a href="#">Mészikadar</a> , <a href="#">Pinot noir</a> , <a href="#">Syrah</a> , <a href="#">Zweigelt</a> , <a href="#">Tannat</a> , <a href="#">Sagrantino</a>

## 2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kadarka, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zöld szagos, Zöld szilváni, Zöld veltelíni,
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Malbec, Menoire, Merlot, Mészikadar Pinot noir, Syrah, Zweigelt,

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

##### a) Természeti és kulturális tényezők:

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

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

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

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

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

##### b) Emberi tényezők:

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

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

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

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



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

A tatárjárás után, egy 1267-ből származó oklevél értékes szőlőket említ Szekszárdon. 1272-ben IV. László a legértékesebb birtokrészeként említi a várost környező hegyoldalakon díszlő szőlőket, amikor a szekszárdi apátságot megerősíti birtokaiban.

A bortermelésnek a török uralom sem vetett véget, bár a szőlőskertek sok kárt szenvedtek az itt folyó csaták, harcok nyomán. A török uralom alatt a hódolt területek magyar bortermelése nagy átalakuláson ment keresztül. A hódoltság ideje alatt terjedt el a "török szőlő", a "török fekete", mely szerb közvetítéssel kapta a kadarka nevet, mely jó minőségű bort adott.

Ekkoriban terjedhetett el a vörös bor készítésének sajátos módja Magyarországon. Feltehetően a balkáni telepések, a rácok hozták magukkal az első kácikat. A felfelé szűkülő kádakba helyezték, összetört szőlőszemeket kocányostul hagyták megerjedni. A folyamatot a csömöge mozgatásával segítették és követték. A forrás után az anyag csaknem száraz tetejét lesározták, a bor pedig mozgásával kiáztatta a további cersavakat és a maradék színanyagot. Ezzel nehéz sűrű, beltartalma miatt pedig állandó és a szállítás viszontagságait jó bírót bort nyertek. Elmondhatjuk, hogy ezen eljárás a mai zárt erjesztés előképe.

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

A török kiűzésének harcai a XVII. sz. utolsó évtizedében újabb megpróbáltatásokat jelentettek mind a lakosságnak, mind a szőlőknek, borpincéknek. A lakosság elmenekült a harcok elől, a házakat a katonaság rombolta, a szőlőskertek műveletlenekké váltak. A felszabadult területek lassanként benépesedtek, az elhagyott földeket művelés alá vonták. Az elnéptelenedett megyékbe külföldi telepések érkeztek.

Az 1700-as évek elején Hessenből és Pfalzból tömegesen érkeztek a városba német telepések. A megújuló életben a szőlőtermelés, a bor jelentős alapot nyújtott. A betelepült sváb lakosság munkaszeretete, szorgalma, a magukkal hozott kultúra előnyösen hatott a szőlőművelés fejlődésére.

A múlt század második felében a borkivitel tételeiben egyre gyakrabban szerepel a szekszárdi bor, amelyet Obert Druit 1865-ben Európa legkiválóbb borai között említi meg. A szekszárdi bor nagy tisztelője volt Liszt Ferenc is, aki nemcsak ittjártakor fogyasztotta, hanem néhányszor hangversenyújtaira is vitt belőle.

Az 1880-as évek elején Mehrwerth Ignác szekszárdi főjegyző: „Jegyzőkönyv Tolna megye monográfiájának megírásához beszerzett adatokról Szekszárd nagyközséget illetőleg” című munkájában részletesen felsorolja Szekszárd szőlőhegyeit.

A hazánk bortermését visszavető filoxera- és perenoszpórájárvány Szekszárdra az 1880-as évek végén érkezett meg. A mérsékelt pusztulás annak volt köszönhető, hogy a megye korán intézkedett a védekezésről. Már 1881-ben megalakult Tolna Vármegye Filoxera Bizottsága, majd 1886-ban Roboz Zoltánt filoxerabiztosnak jelölte ki a vármegye, aki a szaktanácsadás mellett a védekezést szervezte és vezette.

Az újratelepítés a betegségnek ellenálló amerikai alanyokkal új honfoglalás a szekszárdi szőlőhegyeken.

Miután a filoxera pusztítását kiheverte a borvidék, az országban elsőként itt készítenek mozgófilmet a szőlőtermesztésről, szüretéről 1908-ban.

A Pinceszövetkezet 1929. márciusában alakult meg. Az alapszabály a szövetkezet célját Szekszárd és vidéke jellegének megfelelő egységes bor előállításában jelölte meg. Kizárólag a tagjaitól átvett bor kezelését, házasítását végezhette.

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

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

Az elmúlt időszakban igény merült fel egy magasabb borkategória meghatározására, ezért szükséges az OEM Szekszárd prémium bor bevezetése. A mennyiségi korlátozással érhető el egy nagy formátumú, komplex bor előállítása. A magasabb minőség magasabb értékkel párosul. Dűlő név feltüntetésével készült bor, csak a szekszárdi prémium bor esetén lehetséges, ezzel is biztosítva a minőséget, eredetvédelmet.

## **2. A borok leírása:**

A Szekszárdi borok zömét a lekerekedett savszerkezetű érett tannintartalmú borok adják. A talaj és klimatikus viszonyok következtében a fehér borok könnyűek melyek meghatározó jegye mindig a virágos vagy gyümölcsös illat. A fehér borokban sav- alkohol-glicerín-cukor egyensúly érzékelhető. A rozéborok könnyedek, élénk savérzetű, gyümölcsös illataromájúak. A vörösborokat a kiegyensúlyozott, könnyen fogyasztható, telt ízű, a fűszeres ízű nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű elegáns tanninú borok alkotják.

A prémium borok nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű borok, melyben a fahordós és palackos érlelésből adódóan a tercier illataromák dominálnak.

## **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:**

A szekszárdi dombság vastag lösztakarója kitűnő alapot biztosít a kékszőlők termesztésének. A löszön mintegy 10.000 évvel ezelőtt, a holocénban löszvályog, homokos-kőzettörmelékes vályogtalaj, kisebb részben pannon homokkal kevert lösz alakult ki. A szőlőtermesztés szempontjából rendkívül szerencsés, hogy a lösz mindig tartalmaz legalább 5–7% aktív meszet, de előfordulnak talajok akár 10–30% mésztartalommal is. Ez lényegesen gazdagabb, komplexebb ízvilágot kölcsönöz a bornak. A Geresdi dombvidékhez tartozó területen már agyagbemosódásos barna erdőtalajok is megjelennek. A talajok vízgazdálkodása és tápanyag gazdálkodása nagyon jó kiváló ízvilágú borokat lehet előállítani. A szelíd dombvonulatok csalogató völgyek, völgykatlanok teszik változatosabbá a borvidéket, különleges mikroklímájú helyek adnak nagy gazdagságot, a szőlő fejlődéséhez,éréséhez.

A klimatikus tényezők, a domborzat, a talaj, az ökológiai adottságok a Szekszárdi Borvidéken harmonikus környezetet biztosítanak a szőlőnek. A borvidék mind a minőségi vörösbor-szőlő-fajták, mind pedig a minőségi fehérbor-szőlő-fajták termesztésére és prémium borok előállítására kiválóan alkalmas.

## **B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

#### a) Természeti és kulturális tényezők:

Lásd a bornál.

#### b) Emberi tényezők:

A versenyképes technológiai fejlesztéseknek köszönhetően a borászatok már több évtizede készítenek szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbort a lehatárolt termőterületen.

### **2. A borok leírása**

A szén-dioxid hozzáadásával készült fehér és rozé gyöngyözőborok harmonikus savtartalommal, frissességgel, üde, gyümölcsös aromákkal jellemezhetőek.

### **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása**

A klimatikus tényezők, a domborzat, a talaj, az ökológiai adottságok a Szekszárdi Borvidéken harmonikus környezetet biztosítanak a szőlőnek. A boroknál a szén-dioxid hozzáadása kiemeli a borok gyümölcsös illatát, zamata gazdagságát, üde jellegét és az elegáns savtartalmát.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok:

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

Településnév	Dűlő név
Báta	Cenege, Cserhát, Borzás, Somos, Rigóvár, Szénás, Vakszer, Szilos, Csóka-hegy, Bödei-hegy, Látó-hegy
Bátaszék	Rác-hegy, Diós-völgy, Sváb-hegy, Lajvéri-szőlők, Szent-hegy, Leperd, Nagy-Oros, Kis-Oros, Szentai-hegyhát, Orbán-hegy, Felső-Martinca, Martinca, Közép-hegy, Farkasdi-hegyhát, Farkasd
Alsónyék	Bazsó-hegy, Belső-Szeles, Gubac-hegy, Kerek-hegy, Kesztc, Mórággy-dűlő, Nyéki-hegy (Felső-hegy, Közép-hegy, Nagy-hegy), Szeles-hát
Alsónána	Első-völgy (Erstestál), Erdei-földek (Waldfeld), Felső-Malidol, Kesztc, Közép-tető (Mittelkopp), Kürtös-hegy (Kortas), Szarvas-tető, Luk (Loch), Malidol, Réz-hegy (Riessberg), Szabad-földek (Freisticker), Várdombi-magaslat (Várdomberháhe) Wiesesticke
Várdomb	Bazsó-hegy, Hittweingarten, Józán, Közép-hegy, Nánai-magaslat, Pilisi-hegy, Temetői-szőlők
Szekszárd	Agárdi-völgy, Almás, Bagó-völgy, Bakta, Balparásza, Balremete, Baranya-völgy, Batti kereszt, Bence-völgy, Bodzás, Bödő, Cinka, Cserhát, Csötönyi-völgy, Ebes, Előhegy, Faluhely, Fuchs-völgy, Gesztenyés, Görögszó, Gurovica, Gurovica-tető, Gyűszű-völgy, Hidaspetre, Iván-völgy, Jobbparásza, Jobbremete, Kerék-hegy, Leányvár, Lisztes-völgy, Malom-oldal, Mözsi-hegy, Palánki-hegy, Porkoláb-völgy, Sauli-völgy, Strázsa-hegy, Szilfán alul, Tót-völgy, Virág-hegy
Decs	Arany-domb, Alsó-hegy, Görögszó, Kút-völgy
Sióagárd	Leányvár
Zomba	Szentgál, Leányvár
Szálka	Pincehegy (Kellerberg)

- Kisebb földrajzi egység nevét tartalmazó védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt Szekszárdi bor esetében nem kell alkalmazni a település- és dűlőfeltüntetés általános szabályait.
- Településfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlőnek legalább 85%-ának, dűlőfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlő legalább 95 %-ának az adott egységből kell származnia.

o) Feltüntethető szabályozott kifejezések:

## A. BOR

	Bortípus	Siller vagy kastélyos	Cuvée, Küvé vagy Házasítás	Primőr vagy Újbor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „barrique”</li> <li>• “Barrique-ban érlelt”</li> <li>• “...hordóban érlelt”</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• barrique-ban erjesztett”</li> <li>• “...hordóban erjesztett”</li> </ul>
1.	Fehér	-	+	+	+	+
2.	Rozé	-	+	+	-	-
3.	Vörös	+	+	+	+	-
4.	Bikavér	-	-	-	+	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható + a kifejezés használható

	Bortípus	Muzeális bor	Főbor	Öreg tőkék bora	Virgin vintage vagy első szüret	Válogatott szüretelésű bor	Cuvée vagy Küvé vagy Házasítás	Dűlő feltüntetés	Késői szüretelésű bor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• barrique,</li> <li>• "Barrique-ban érlett"</li> <li>• "...hordóban érlett"</li> </ul>
5.	Prémium fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.	Prémium vörös	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7.	Prémium Bikavér	+	-	-	-	-	-	+	-	+
8.	Prémium Óvörös	+	-	+	-	+	+	+	+	+
9.	Prémium rozé	-	-	±	±	±	±	±	±	±

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható + a kifejezés használható

## B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus	Cuvée, Küvé vagy Házasítás	Primőr vagy Újbor
Fehér	+	+
Rozér	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható + a kifejezés használható

- p) A Bikavér bor valamint a Prémium borok esetén kötelező az évjárat feltüntetése  
q) A Szekszárdi OEM Prémium bor csak prémium borral pótolható 15%-ban.  
r) A Prémium Bikavér esetében a Szekszárdi Prémium Bikavér címkéjén a bikaalak, bikafej, vagy erre emlékeztető figurát ábrázoló kép, valamint a bikavér szó idegen nyelven, vagy bármilyen, a bikavérre utaló magyar vagy idegen nyelvű kifejezés nem jelölhető

## 2. Szőlőfeldolgozás Borelőállítás a termőhelyen kívül:

### A. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös
4. ~~Bikavér~~

Bács-Kiskun megye: Baja, Bátmonostor, Borota, Csátalja, Érsekcsanád, Izsák, Akasztó, Bócsa, Csengőd, Kaskantyú, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert, Tabdi, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Császártöltés, Hajós, Nemesnádudvar, Sükösd

Baranya megye Borvidéki települései

Fejér megye: Etyek, Pázmánd, Mór

Somogy megye: Balatonboglár, Balatonlelle,

Tolna megye Borvidéki települései

## Bortípusok:

- 5. Prémium fehér
- 6. Prémium vörös
- ~~7. Prémium Bikavér~~
- 8. Prémium Óvörös
- 7. Prémium rozé

Tolna megye: Fácánkert

Baranya megye: Mecseknádasd

Bortípusok:

- 8. Bikavér
- 9. Prémium Bikavér

Csak a szekszárdi borvidék borvidéki településein

**B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

Bács-Kiskun megye: Baja, Bátmonostor, Borota, Csátalja, Érsekcsanád, Izsák, Akasztó, Bócsa, Csengőd, Kaskantyú, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert, Tabdi, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Császártöltés, Hajós, Nemesnáadudvar, Sükösd

Baranya megye Borvidéki települései

Fejér megye: Etyek, Pázmánd, Mór

Somogy megye: Balatonboglár, Balatonlelle,

Tolna megye Borvidéki települései

**3. Kiszerezés:****A. BOR**

	Bortípus	A kiszerezés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
1.	Fehér	-	-
2.	Rozé	-	-
3.	Vörös	-	-
4.	Bikavér	Csak üveg palack	szüretet követő év december 31.
5.	Prémium fehér	<u>Csak üveg palack 0,1875 l, 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 liter űrtartalmú üvegpalackban</u>	szüretet követő 8. hónap

6.	Prémium vörös	<u>Csak üveg palack 0,1875 l, 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 liter-űrtartalmú üvegpalackban</u>	szüretet követő év december 31.
7.	Prémium Bikavér	<u>Csak üveg palack 0,1875 l, 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 liter-űrtartalmú üvegpalackban</u>	szüretet követő <u>második</u> év december 31.
8.	Prémium Óvörös	<u>Csak üveg palack 0,1875 l, 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 liter-űrtartalmú üvegpalackban</u>	szüretet követő <u>ötödik-harmadik</u> év <u>december 31.</u>
<u>9.</u>	<u>Prémium rozé</u>	<u>Csak üveg palack</u>	<u>szüretet követő év március 1.</u>

- Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.
- Primőr vagy újbor jelölésű bor a szüretet követő év március 31-ig hozható forgalomba.

## B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A kiszerelés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
1.	Fehér	csak üveg palack	-
2.	Rozé	csak üveg palack	-

- Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.
- Primőr vagy újbor jelölésű bor a szüretet követő év március 31-ig hozható forgalomba.



## 4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

### 4.1. Nyilvántartások

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

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

### 4.2. Bejelentések

#### 4.2.1. Termelési szándék bejelentése

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

#### 4.2.2. Szekszárdi prémium bor termeléséhez kötött bejelentések:

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

#### 4.2.3. Kiszerezés előzetes bejelentése:

A palackozó az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék kiszerezésének megkezdése előtt legkésőbb 5 munkanappal köteles bejelenteni a palackozás tényét a Hegyközségi Tanács Szekszárd titkárnak, amennyiben a kiszerezés a Szekszárdi Borvidék lehatárolt településein kívül történik.

#### 4.2.4. Bikavér, Prémium Bikavér bor kiszerezésének előzetes bejelentése:

A palackozó Szekszárdi Bikavér és a Prémium Bikavér kiszerezésének megkezdése előtt legkésőbb 5 munkanappal köteles bejelenteni a palackozás tényét az üzem helye szerint illetékes hegybíró részére.

## 5. A borok mintavétele és érzékszervi minősítése

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

## IX. ELLENŐRZÉS

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Bor 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](mailto:bor@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.nebih.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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:zala@mgszh.gov.hu)

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

## 2. Az ellenőrzések köre:

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

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum
<b>1. Strukturális elemek</b>		
Lehatárolás	Adminisztratív HEGYIR, VINGIS,	Kataszteri lap: záradék vagy jegyzőkönyv
Szőlőültetvény	Adminisztratív, HEGYÍR,  Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Záradék vagy jegyzőkönyv  Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv
Pincetechnológia	Adminisztratív HEGYÍR,  Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekataszteri nyilvántartó lap: Záradék vagy jegyzőkönyv  Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv
<b>2. évjáratfüggő elemek</b>		
<b>2.1. Szőlő eredetének igazolása</b>		
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv
Szőlészeti technológia	Adminisztratív ellenőrzés  Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	Záradék vagy jegyzőkönyv  Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv
Szüret módja	Adminisztratív  Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	Záradék vagy jegyzőkönyv  Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv
Szőlő származása, mennyisége és minősége	Adminisztratív ellenőrzés	Kiadott szőlőszármazási bizonyítvány
<b>2.2 Bor eredetének igazolása</b>		
Bor eredete, mennyisége és minősége	Adminisztratív ellenőrzés	Első borszármazási bizonyítvány
Tovább-feldolgozásra átadott bor	Adminisztratív ellenőrzés	Borszármazási bizonyítvány
Alkalmazott borászati technológia	Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv
<b>3. Forgalomba hozatali eljárás</b>		
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány

### Az Eger OEM termékleírás módosítási kérelme

#### I. A kérelem benyújtója

Név: Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 3301 Eger, Kőlyuktető. Pf.: 83.

Telefonszám: +36-36-518-422

Fax: +36-36-518-423

E-mail cím: ebht@t-online.hu

Képviselő: Fábíán Imre, titkár

## II. Földrajzi árujelző: Eger (Egri) (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. Az összes savtartalom maximumának módosítása 6,0 g/l-ről 7,0 g/l-re Classicus bikavér, Classicus siller, Classicus vörös, Superior bikavér, Superior vörös, Grand superior bikavér és Grand superior vörös bortípusok esetén

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. A borok leírása

b) indoklás: a körülhatárolt területen a cool climate hatások (hegyi szél-völgyi szél), illetve a talajok nagyon gazdag ásványossága és sokfélesége miatt az összetettebb savstruktúrával rendelkező kék szőlőből készült borok az érlelést követően a bársonyosság mellett igen magas savtartalommal is rendelkezhetnek. A módosításnak köszönhetően a gyümölcsösség hosszabb távon megőrizhető.

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

##### 2. A tényleges alkoholtartalom minimumának módosítása 12,5%vol-ról 12,0%vol -ra a Superior késői szüretelésű bortípus kivételével minden superior és grand superior bor esetében

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. A borok leírása

b) indoklás: a módosítással a borok komplexitása biztosítottabbá válik, főként a száraz borok esetében, melynél az erjedésből minimálisan visszamaradt cukornak köszönhetően a gyümölcsös jegyek is határozottabbá válnak, valamint a kis fahordós érlelés miatt előforduló magas alkoholvervesztés is indokolja, hogy a divatosabb alacsonyabb alkoholtartalmú borok is superior vagy grand superior borok lehessenek, amennyiben érzékszervileg megfelelnek. Ez erősíti az egri jelleget (cool climate) az által, hogy a borok nem lesznek „lusták”.

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

##### 3. A tényleges alkoholtartalom maximumának eltörlése minden bortípus esetében

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. A borok leírása

b) indoklás: A bortípusok esetében a maximális alkoholtartalom szabályozása szükségtelen oly mérőszámmal mely nem életszerű, ezért törölni szükséges.

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

**4. A kötelező 6 hónapos fahordós érlelési szabály alól a Blauburger, Kadarka, Kékoportó Turán fajták borainak kivétele a classicus bikavér esetén**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - III. Különös borászati eljárások
- b) indoklás: A négy korai érésű szőlőfajta bora kevés tanninnal rendelkezik, ezért azok jellegének eléréséhez korlátozott szabályozás előírása nem lenne szerencsés a classicus bikavér érzékszervi leírásában megfogalmazott friss gyümölcsösség hosszabb távon való megtartására.
- c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

**5. A superior bikavérhez történő kötelezően alkalmazandó borászati eljárások igazítása a 12 hónapos fahordós érlelés és a Turán szőlőfajta használhatóságának aránya tekintetében a grand superior bikavér bortípus esetén**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - III. Különös borászati eljárások
- b) indoklás: Ezzel a módosítással egységessé válik a két klasszifikációs szinten a bikavér készítésének szabályozása. Így elérhető, hogy az évjárattól függő szőlő minőségének megfelelően lehessen a borok érlelési idejét megválasztani. Ennek következtében a superior és grand superior borok között alapvetően nem a borok érleltségében lesz különbség, hanem azok koncentrációjában és egyedi aromájában (új szabályozás a grand superior borok csak dülős lehetnek a dülős borok csak grand superior borok lehetnek) jobban elváljon egymástól a két szint amellet, hogy a bor készítésének egységesítésével a borkarakterek homogénebbé válnak és a fogyasztók is jobban el tudják különíteni a három klasszifikációs besorolású bikavér borokat.
- c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

**6. A 6 hónapos fahordós érlelési előírásból a fahordó használat kötelezettségének megszüntetése grand superior fehér és csillag bortípusok esetén**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - III. Különös borászati eljárások
- b) indoklás: A fehér szőlőből készült boroknál nem minden évjáratban szükséges a fahordóban történő érlelés. A lendületes friss gyümölcsös jegyek is fontos részei érzékszervileg a grand superior fehér és csillag bortípusok esetén. A kötelező fahordós érlelés előírásának megszüntetése erősíti az egri jelleget és követi a világban egyre terjedő irányzatot.
- c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

**7. A Kékfrankos fajtahasználati arány felső határának 65%-ra történő emelése mindhárom klasszifikációs szinten bikavér bor esetében**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - III. Különös borászati eljárások
- b) indoklás: A bikavér borok készítésénél a legjelentősebb házasított borfajta a Kékfrankos, mely bornak karakteri jellemzői a legfontosabbak, hogy megjelenjenek a házasításban. Ezzel a módosítással egységesebb karakterű bikavér borok készíthetők mindhárom klasszifikációs szinten a lehatárolt területen. Az intézkedés kifejezetten erősíti az egri (cool climate) jelleget.
- c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek



### **8. A kötelező palackos érlelés és a palackozáshoz kapcsolódó időpont előírások eltörlése a superior és grand superior klasszifikációs szinten**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - III. Különös borászati eljárások
- b) indoklás: A borok minőségét nem kizárólag a palackos érlelési idő, hanem a szőlőfajta, az alapanyag minősége (termésátlag, mustfok) és az alkalmazott pincetechnológia összessége határozza meg. A pincetechnológiát az érzékszervi leírásban szereplő jegyek eléréséhez kell megválasztania a borásznak. Forgalomba csak akkor kerülhet a bor, ha a helyi borbíró bizottság érzékszervileg már forgalomba hozatalra alkalmasnak találja a bort. Az évjáratok változatossága miatt nem szükséges a palackos érlelési idő és a borok palackozás idejének meghatározásával a forgalomba hozatal időpontját befolyásolni. Ezen borok piacán a fogyasztók egyébként is érzékenyen reagálnak a borok érettségére, ezt a termelők közvetlenül tudják érzékelni és ennek megfelelően tudják forgalomba hozatal időpontját meghatározni.
- c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

### **9. A szőlő minőségének a classicus szinten történő 12,08 %vol (19° MM) alatt felsorolt szőlőfajták esetében 10,60 %vol (17° MM) -ra módosítása classicus csillag esetén**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - III. Különös borászati eljárások
- b) indoklás: A módosítás célja, hogy a classicus csillag esetében biztosítsa a borok friss jellegét. Ez nem biztosítható minden évjáratban a jelenleg előírt 12,08 %vol (19° MM) minimális természetes alkoholtartalom mellett. Ehhez ugyanis a szőlőalapanyag savainak megőrzésére van szükség, amely melegebb évjáratokban csak korábbi szürettel biztosítható. Ezzel a módosítással a bortípus alapborainak szelektív tárolási művelete és adminisztrációja is csökken a borászatok számára.
- c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

### **10. classicus rozé, siller vörös, továbbá superior és grand superior vörös borok készítésének lehetősége Cabernet dorsa szőlőfajtából**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - III. Különös borászati eljárások
  - VI. Engedélyezett szőlőfajták
- b) indoklás: A Cabernet dorsa szőlőfajta nagyon jó minőségű bort tud adni a körülhatárolt területen. A fajta nem csak önállóan, hanem házasítások esetén is kiváló alapanyagot biztosít az egri fajta és házasított boroknak. A borvidék mindig a házasított borairól volt híres. A fajta alkalmazhatóságával így jellegzetességével jobban bemutatathatóvá válik a termőhely komplexitása.
- c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

### **11. A Tornyos dűlő Sík-hegy dűlőre történő átvezetése**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - VIII. További feltételek
- b) indoklás: Már a középkorban is SÍK-HEGYNEK hívták ezt a dűlőt a dűlőnek teljes területét. (SUGÁR ISTVÁN 1981) A szocialista gazdálkodás idején ennek a dűlőnek középső vonalán az akkori egri termelőszövetkezet 2 db toronnyal ellátott

melegedő és raktározás céljára szolgáló épületet épített ide. Ezt követően néhányan elkezdtek a SÍK-HEGY magját képező területeket a legjobb fekvésű dűlőrészt Alsó- és Felsőtornyosnak nevezni ezekből a nevekből valahogyan a Tornyos név megmaradt és lehatárolást nyerve a térképen önálló névvel szerepelt és így került be az EGER termékleírásba is. A jelenlegi Tornyos dűlő talajösszetétele megegyezik a Sík-hegy dűlő talajösszetételével. Az itt termelt borok karaktere hasonló. A jelenlegi Sík-hegy dűlő lényegében körbe öleli a Tornyosi területet. A lehatárolást dűlőutak mentén és nem természetes határok mentén történt.

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

## **12. A dűlőnevek összevonása település szerint és kötelező feltüntetésüknek előírása csak grand superior borokon**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. További feltételek

b) indoklás: A módosítással a fogyasztó felé egyértelműbben fog kirajzolódni a három klasszifikációs szint. A grand superior borok képviselik a legmagasabb minőséget, ezért fontos, hogy a termőhely a dűlő megnevezésével pontosabb jelleget mutathasson és egységes minőségi előírások szerint készüljenek ezek a borok. Így a három klasszifikációs szint is letisztultabban kommunikálható.

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

## **13. A fajtanevek feltüntethetőségének szabályozása a fehér, vörös bortípusoknál minden klasszifikációs szinten, továbbá a Késői szüretelésű bortípusnál**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. További feltételek

b) indoklás: A módosítás célja, hogy az Egri borok címkéin az eredetmegjelölés a fajtanevvel minden esetben egységesen jelenjen meg a fajtaborok esetében.

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

## **14. A forgalomba hozatali időpontok módosítása classicus bikavér esetén a szüretet követő év szeptember 1.-re, superior és grand superior esetében a szüretet követő év november 1.-re, superior csillag esetén a szüretet követő év március 15.-re.**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. További feltételek

b) indoklás: A palackozási idők eltörlésével, illetve az érlelési időpontok egységesítésével, továbbá annak érdekében, hogy a friss gyümölcs jellegű csillag és bikavér borok korábban a fogyasztókhoz kerülhessenek, szükségessé válik a forgalomba hozatali időpontok korábbi meghatározása.

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

## **15. Az átmeneti szabályok hatályának meghatározása „az átmeneti szabályok hatályukat veszítik a 2021/2022 borpiaci évtől”**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. További feltételek

- b) indoklás: Az elmúlt évek alatt a helyi termelőknek lehetőségük volt ültetvényeiket a termékleírás előírásainak megfelelően strukturálni. Az átmeneti szabályok alkalmazásának lehetőségét be kell határolni.
- c) a módosítás alkalmazása: 2021/2022. 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)

## **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)

### **16. Technikai Jellegű módosítás-javítás, a helyrajzi számok dűlőneveknek megfelelően történő meghatározása**

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
  - VIII. További feltételek
- b) indoklás: A korábban helyrajzi számokként szereplő területi lehatárolás fizikailag olyan területeket határoztak meg, melyek teljes dűlőket fednek le. A helyrajzi számok az évek alatt változtak, ezért a pontosítás szükséges.
- c) a módosítás alkalmazása: 2017/2018. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek

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.

Eger, 2017. július 04.

*Fábián Imre s. k.*  
*titkár*

**I. NÉV**

Eger, Egri

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

- ~~14~~.~~15~~. \_\_\_\_\_ Classicus bikavér
- ~~15~~.~~16~~. \_\_\_\_\_ Classicus muskotály
- ~~16~~.~~17~~. \_\_\_\_\_ Classicus siller
- ~~17~~.~~18~~. \_\_\_\_\_ Classicus rozé
- ~~18~~.~~19~~. \_\_\_\_\_ Classicus fehér
- ~~19~~.~~20~~. \_\_\_\_\_ Classicus csillag
- ~~20~~.~~21~~. \_\_\_\_\_ Classicus vörös
- ~~21~~.~~22~~. \_\_\_\_\_ Superior bikavér
- ~~22~~.~~23~~. \_\_\_\_\_ Superior fehér
- ~~23~~.~~24~~. \_\_\_\_\_ Superior csillag
- ~~24~~.~~25~~. \_\_\_\_\_ Superior vörös
- ~~25~~.~~26~~. \_\_\_\_\_ Superior késői szüretelésű bor
- ~~26~~.~~27~~. \_\_\_\_\_ Grand superior bikavér
- ~~27~~.~~28~~. \_\_\_\_\_ Grand superior fehér
- ~~28~~.~~29~~. \_\_\_\_\_ Grand superior csillag
- ~~29~~.~~30~~. \_\_\_\_\_ Grand superior vörös

### II/1A. Analitikai előírások

Bortípus		Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális <del>T</del> ényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Classicus bikavér	11,5	4,6- <del>7</del> 6,0	11,5- <del>17,5</del>	1,2
2.	Classicus muskotály	11,0	4,6-9,0	10,0- <del>17,5</del>	1,08
3.	Classicus siller	11,0	4,6- <del>7</del> 6,0	11,0- <del>17,5</del>	1,08
4.	Classicus rozé	11,0	4,6-9,0	10,5- <del>17,5</del>	1,08
5.	Classicus fehér	11,0	4,6-9,0	10,5- <del>17,5</del>	1,08
6.	Classicus csillag	11,0	4,6-9,0	11,0- <del>137,0</del>	1,08
7.	Classicus vörös	11,0	4,6- <del>7</del> 6,0	11,0- <del>17,5</del>	1,2
8.	Superior bikavér	12,5	4,6- <del>7</del> 6,0	<del>12,5-17,5</del> 12,0	1,2
9.	Superior fehér	12,5	4,6-9,0	<del>12,0</del> 12,5-17,5	1,08
10.	Superior csillag	12,5	4,6-9,0	<del>12,0</del> 12,5-17,5	1,08
11.	Superior vörös	12,5	4,6- <del>7</del> 6,0	<del>12,0</del> 12,5-17,5	1,2
12.	Superior késői szüretelésű	12,83	4,6-9,0	11,0- <del>17,5</del>	2,0
13.	Grand superior bikavér	12,5	4,6- <del>7</del> 6,0	<del>12,0</del> 12,5-17,5	1,2
14.	Grand superior fehér	12,5	4,6-9,0	<del>12,0</del> 12,5-17,5	1,08
15.	Grand superior csillag	12,5	4,6-9,0	<del>12,0</del> 12,5-17,5	1,08
16.	Grand superior vörös	12,5	4,6- <del>7</del> 6,0	<del>12,0</del> 12,5-17,5	1,2

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint, kivétel a classicus, superior és grand superior bikavér, ahol a maximális összes cukortartalom 5g/l lehet.

### b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus		Érzékszervi jellemzők
1.	Classicus bikavér	Olyan gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő, Kékfrankos alapú, száraz vörösbor házasítás, amely gazdag fűszeres, valamint gyümölcs jelleget mutató illat- és íz világgal rendelkezik, tanninhangsúly nélkül. Az érlelési és a friss gyümölcsaromák egyaránt jellemzik a bort, komplexitását az is jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege sem lehet az adott borra jellemző uralkodó jegy.
2.	Classicus muskotály	Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező friss, üde fehérbor, amely jellegzetes muskotály illattal és zamattal rendelkezik. Száraz, félszáraz, félédes, illetve édes bor.
3.	Classicus siller	Kékszőlőkből készült, a rozé boroknál több színanyagot tartalmazó, mélyebb színű, a fajtának, fajtaösszetételnek megfelelően világos vörös színárnyalatú bor. Narancssárga reflexekkel, teltebb, fanyarabb ízekkel bíró száraz bor, melynek illatában és ízében egyaránt megtalálhatóak a gyümölcsös- és a fűszeres aromák.
4.	Classicus rozé	Hagymahéj színmélységtől a rózsaszín színárnyalatig terjedő, kékszőlőkből készült, friss, üde, gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel (málna, őszibarack, meggy, ribizli, szamóca stb.), esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor.
5.	Classicus fehér	Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező friss, üde jellegű, hosszú ízű bor, amely fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illatokkal, ízekkel rendelkezik. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető fehérbor.
6.	Classicus csillag	Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező friss üde jellegű, gyümölcsillatokat és/vagy virágillatokat magában hordozó, intenzív gyümölcs ízekkel rendelkező száraz fehérbor, amelynek komplexitását jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege, illetve a fahordós érlelés jellege sem lehet uralkodó jegy benne.
7.	Classicus vörös	Olyan gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő bor, amely fajtaborok esetében a fajtára jellemző színmélységekkel, színárnyalatokkal rendelkezik. Az illatai, ízei, lekerekedett savai, tannintartalma, a házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függ. Bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, amelyek gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromákkal bírnak a száraztól az édes kategóriáig.
8.	Superior bikavér	Olyan, a Classicus Egri vörösboroktól mélyebb, a gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő kiemelkedő minőségű, Kékfrankos alapú száraz vörösbor házasítás, amely gazdag fűszeres, valamint gyümölcs jelleget mutató illat- és íz világgal rendelkezik, de nem lehet tanninhangsúlyos. Az érlelési és a friss gyümölcsaromák egyaránt jellemzik, azonban a hosszú hordós és palackos érlelés következtében érett, testes bor. Komplexitását az is jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege sem lehet az adott borra jellemző uralkodó jegy.
9.	Superior fehér	Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező magasabb minőségű, fejlett, érett, hosszú ízű bor, amely magasabb alkoholtartalommal rendelkezik. Fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illatok, zamatok jellemzik, házasított bor esetében a fajták házasítási arányából következően eltérő jellegű, telt hosszú ízű bor, száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában.
10.	Superior csillag	Olyan zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező gazdag telt ízű, gyümölcsillatokat és/vagy virágillatokat magában hordozó, fejlettebb, érettebb, intenzív, komplex száraz fehérbor, mely egyetlen szőlőfajta borának jellege sem uralkodik benne. Jellemzője lehet esetenként mineralitás (dűlőjelle) vagy más egyedi aroma.
11.	Superior vörös	Olyan, a Classicus Egri vörösboroktól mélyebb, a gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő bor, amely fajtabor esetében a fajtára jellemző színmélységekkel,

		színárnyalatokkal rendelkeznek. Az illatai, ízei, lekerekedett savai, tannintartalma, a házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függ. Kifejezetten érlelt aromákkal, Bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, amelyek gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromákkal bírnak a száraztól az édes kategóriáig.
12.	Superior késői szüretelésű	A fehérborok esetében zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedő megjelenéssel rendelkező, vörösborok esetében gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő megjelenésű bor. A borban egyetlen fajta használata esetében a fajtára jellemző színmélységek, színárnyalatok, illatok és zamatok, több fajta alkalmazása esetében a komplexitás mellett. A bor illatában és ízében egyaránt a túlérett szőlőre utaló illatok és zamatok (pl. a mazsola) uralkodnak, de megjelenhetnek a nemes rothadás által képződött ún. „botrytiszes” aromák is.
13.	Grand superior bikavér	Testes, gazdag telt vörösbor, melynek színárnyalata és színmélysége a gránátvörös színtől a mély rubin színig terjed. A bor házasításában kötelezően használt kékfrankos miatt a többi vörösbor házasítástól eltérő egyedi száraz vörösbor házasítás. Illatában és ízében gazdagon tartalmaz fűszeres és gyümölcs aromákat is. Jellemzően ízhosszú bor tanninhangsúlyosság nélkül. A dülő feltűntetésével forgalmazni kívánt borokra sok esetben elsősorban az egyedi karakter (pl. ásványosság) a jellemző. A hosszú hordós és palackos érlelés következtében erőteljes érlelési aromákkal is rendelkezhet. Komplexitását az is jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege sem lehet az adott borra jellemző uralkodó jegy.
14.	Grand superior fehér	Testes, telt, gazdag érlelt fehér bor, melynek színe a zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedhet. Magasabb minőségét jelzi, hogy kifejezetten érett, hosszú ízű, viszonylag magas alkoholtartalommal bír. Fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illatok, zamatok jellemzik, házasított bor esetében a fajták házasítási arányából következően eltérő jellegű telt hosszú ízű bor, száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában.
15.	Grand superior csillag	Testes, gazdag, telt száraz fehérbor. Színe a zöldes fehér színárnyalattól a zöldessárga, sárga színárnyalatig terjedhet. Az érett szőlőtermés és az érlelés következtében kifejezetten érett illatokkal és ízekkel bíró bor. Komplexitását jelzi, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege sem lehet az adott borra jellemző uralkodó jegy. Mindemellett a bor gazdag gyümölcs ízekkel rendelkezik, esetenként mineralitással (dülőjelleg) is rendelkezhet. Jellemzője az íz teltség, az íz hosszúság és a fahordós érlelés.
16.	Grand superior vörös	Testes, telt, gazdag, érlelt vörösbor. Színe a gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedhet. Fajtabor esetében a fajtára jellemző színmélységek, színárnyalatok jellemezhetik. A kifejezetten hosszú időtartamú érlelés következtében elsősorban az érlelési aromák jellemzik érett illatokkal, ízekkel, érlelt tanninokkal, lekerekedett savakkal. Házasított borok esetén a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos kifejezetten érett ízekkel, testességgel rendelkező bor. Illatában és ízében egyaránt megjelenhetnek a gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és a fűszeres (fahéj, pörkölt fa, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromák. A bor a száraztól az édes kategóriáig hozható forgalomba.

## III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

## A. BORKÉSZÍTÉS

Bortípus		Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Classicus bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőcefrét legalább 8 napig héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– a bort legalább 6 hónapig fahordóban kell érlelni, <u>kivéve: Blauburger, Kadarka, Kékoportó, Turán fajták borait.</u></li> </ul> <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legalább négy szőlőfajta bora házasítása kötelező, arányuknak meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot,</li> <li>– a Kékfrankos fajta arányának 30-<del>65</del>50% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie;</li> <li>– a Turán és Bíborkadarka fajták borának aránya együttesen és külön-külön sem haladhatja meg a 10%-ot</li> </ul>	– A bor édesítése.
2.	Classicus muskotály	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása</li> </ul>	–
3.	Classicus siller	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.</li> </ul>	–
4.	Classicus rozé	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása.</li> </ul>	–
5.	Classicus fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása.</li> </ul>	–
6.	Classicus csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása;</li> </ul> <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot;</li> <li>– egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot;</li> <li>– a Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefir, Zenit, Zengő fajták valamelyikének a használata kötelező, és ezekből a fajtákból együttesen legalább 50%-os arányban kell házasítani;</li> <li>– a Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály és a Zefir fajták borának házasítási aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 30%-ot.</li> </ul>	– A bor édesítése.
7.	Classicus vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.</li> </ul>	–
8.	Superior bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– a bort legalább 12 hónapig fahordóban kell érlelni;</li> <li>– <del>legalább 6 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt az Egri borvidéken.</del></li> </ul> <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot,</li> <li>– a Kékfrankos fajta arányának 30 és <del>65</del>50% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie;</li> <li>– a Turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a 10%-ot.</li> </ul>	– A bor édesítése.



9.	Superior fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>- kötelező a must tisztítása.</li> </ul>	- A bor édesítése.
10.	Superior csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>- kötelező a must tisztítása;</li> <li><del>legkorábban a szüretet követő február 1-jén palackozható;</del></li> <li><del>3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;</del></li> </ul> <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot;</li> <li>- egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot;</li> <li>- a Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit, Zengő fajták valamelyikének a használata kötelező, és ezekből a fajtákból együttesen legalább 50%-os arányban kell házasítani;</li> <li>- a Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály és a Zefír fajták borának házasítási aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 30%-ot.</li> </ul>	- A bor édesítése.
11.	Superior vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.</li> </ul>	- A bor édesítése.
12.	Superior késői szüretelésű	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>- kötelező a must tisztítása</li> <li><del>legkorábban a szüretet követő február 1-jén palackozható</del></li> <li><del>3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt</del></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A bor édesítése;</li> <li>- tölgfadarabok használata;</li> <li>- fordított ozmózis, a bor alkohol-tartalmának részleges kivonása.</li> </ul>
13.	Grand superior bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni;</li> <li>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>- a bort legalább 162 hónapig fahordóban kell érlelni;</li> <li><del>legalább 6 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt az Egri borvidéken.</del></li> </ul> <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot;</li> <li>- a Kékfrankos fajta arányának 30 és 65-50% között kell lennie, a házasításban ennek a fajtának kell a legnagyobb arányban jelen lennie;</li> <li>- a Turán fajta borának aránya nem haladhatja meg a 105%-ot;</li> <li>-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A bor édesítése;</li> <li>-</li> </ul>
14.	Grand superior fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>- kötelező a must tisztítása;</li> <li>- legalább 6 hónapos fahordós érlelés.;</li> <li><del>3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt.</del></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A bor édesítése;</li> <li>-</li> </ul>
15.	Grand superior csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>- kötelező a must tisztítása;</li> <li>- legalább 6 hónapos fahordós érlelés.;</li> <li><del>3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt.</del></li> </ul> <p>Házasítási szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- legalább négy szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot</li> <li>- egy fajta borának aránya sem haladhatja meg az 50%-ot;</li> <li>- a Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A bor édesítése;</li> <li>- tölgfadarabok használata;</li> <li>- fordított ozmózis;</li> <li>- a bor alkoholtartalmának részleges kivonása.</li> </ul>

		<p>Olaszrizling, Zefír, Zenit, Zengő fajták valamelyikének a használata kötelező, és ezekből a fajtákból együttesen legalább 50%-os arányban kell házasítani;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– a Cserzezi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály és a Zefír fajták borának házasítási aránya külön-külön és együttesen sem haladhatja meg a 30%-ot.</li></ul>	
16.	Grand superior vörös	<ul style="list-style-type: none"><li>– A szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li><li>– a préselés csak szakaszos üzemi szőlőpréssel végezhető;</li><li>–</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– A bor édesítése;</li></ul>

## B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

### 1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

- a. 2010. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén (classicus, superior és grand superior borok): művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű classicus, superior és grand superior bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fennmaradásáig.
- b. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (classicus, superior és grand superior borok):
  - i. Guyot,
  - ii. középmagas kordon,
  - iii. alacsony kordon,
  - iv. ernyő,
  - v. legyező,
  - vi. fej
  - vii. bakművelés

### 2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.

- a. 2010. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű classicus, superior és grand superior borok készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fenntartásáig.
- b. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (classicus borok):
  - i. tőkesűrűség legalább 3700 tőke/ha,
  - ii. tőketávolság legalább 0,8 m.
- c. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (superior és grand superior borok):
  - i. tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha,
  - ii. tőketávolság legalább 0,8 m.

### 3. A szüret módja: gépi vagy kézi

### 4. A szüret időpontjának meghatározása: a szőlőfajták szőlőtermésének érettségét az illetékes hegybíró állapítja meg, ennek alapján határozza meg a fajta szüretének első napját.

### 5. A szőlő minősége (minimális cukortartalma potenciális alkoholtartalomban kifejezve):

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom)
1.	Classicus bikavér	10,60 %vol, (17 MM°): Bíbor kadarka, Blauburger, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt 12,08 %vol (19 MM°): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah
2.	Classicus muskotály	9,83 %vol (16 MM°): Chasselas, Csaba gyöngye, Czerszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Hamburgi muskotály, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály 10,57% vol, (17° MM), Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengó, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
3.	Classicus siller	10,60 %vol (17 °MM): Alibernet, Báborkadarka, Blauburger, <u>Cabernet dorsa</u> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt ,

4.	Classicus rozé	10,60 %vol (17 °MM): Alibernet, Bőrkadarka, Blauburger, <u>Cabernet dorsa</u> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
5.	Classicus fehér	9,83 %vol (16 °MM): Chasselas, Cserzezi Fűszeres, Ezerfűrtű, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Kadarka 10,60% vol (17 °MM): Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
6.	Classicus csillag	9,83 %vol (16° MM) Chasselas, Cserzezi Fűszeres, Ezerfűrtű, Chasselas Irsai Olivér Mátrai muskotály Ottonel muskotály Sárga muskotály 10,57% vol, (17° MM) <u>Bouvier, Chardonnay</u> , Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling, <u>Pinot blanc, Rajnai rizling</u> , Rizlingszilváni, <u>Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini Viognier, Zefír, Zenit, Zengő</u> , Zöldszilváni, Zöldvzeltelíni <del>12,06% vol (19° MM) Bouvier, Chardonnay Pinot blanc, Rajnai rizling Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini Viognier, Zefír, Zenit, Zengő</del>
7.	Classicus vörös	10,60 %vol (17 °MM): Alibernet, Bőrkadarka , Blauburger, <u>Cabernet dorsa</u> , Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt 12,08 %vol (19 °MM): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah
8.	Superior bikavér	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
9.	Superior fehér	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
10.	Superior csillag	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
11.	Superior vörös	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
12.	Superior késői szüretelésű	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
13.	Grand superior bikavér	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
14.	Grand superior fehér	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
15.	Grand superior csillag	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében
16.	Grand superior vörös	12,83 %vol (20 MM°) minden szőlőfajta esetében

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

##### **1. CLASSICUS BOROK:**

Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu és Verpelét települések a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek

##### **2. SUPERIOR ÉS GRAND SUPERIOR BOROK:**

Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu és Verpelét települések a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II/1. osztályú határrészeibe tartozó területek

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

<b>Bortípus</b>		<b>Maximális hozam</b>
1.	Classicus bikavér	<b>100 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>13.6 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>13,1t/ha</b> szőlő
2.	Classicus muskotály	<b>100 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>13.6 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>13,1t/ha</b> szőlő
3.	Classicus siller	<b>100 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>13.6 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>13,1t/ha</b> szőlő
4.	Classicus rozé	<b>100 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>13.6 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>13,1t/ha</b> szőlő
5.	Classicus fehér	<b>100 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>13.6 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>13,1t/ha</b> szőlő
6.	Classicus csillag	<b>100 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>13.6 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>13,1t/ha</b> szőlő
7.	Classicus vörös	<b>100 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>13.6 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>13,1t/ha</b> szőlő
8.	Superior bikavér	<b>60 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>8,1 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>7,8 t/ha</b> szőlő
9.	Superior fehér	<b>60 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>8,1 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>7,8 t/ha</b> szőlő
10.	Superior csillag	<b>60 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>8,1 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>7,8 t/ha</b> szőlő
11.	Superior vörös	<b>60 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>8,1 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>7,8 t/ha</b> szőlő
12.	Superior késői szüretelésű	<b>60 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>8,1 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>7,8 t/ha</b> szőlő
13.	Grand superior bikavér	<b>35 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>6,0 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>5,6 t/ha</b> szőlő
14.	Grand superior fehér	<b>35 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>6,0 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>5,6 t/ha</b> szőlő
15.	Grand superior csillag	<b>35 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>6,0 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>5,6 t/ha</b> szőlő
16.	Grand superior vörös	<b>35 hl/ha</b> seprős újbor, Kézi szüret esetén: <b>6,0 t/ha</b> szőlő, Gépi szüret esetén: <b>5,6 t/ha</b> szőlő

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Bortípus		Engedélyezett szőlőfajta
1.	Classicus bikavér	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
2.	Classicus muskotály	Bouvier, Csaba gyöngye, Cserzezi Fűszeres, Chardonnay, Chasselas, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
3.	Classicus siller	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, <u>Cabernet dorsa</u> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
4.	Classicus rozé	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, <u>Cabernet dorsa</u> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
5.	Classicus fehér	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserzezi Fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rizlingszilváni Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni, Kadarka, Pinot noir
6.	Classicus csillag	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserzezi Fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rizlingszilváni Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
7.	Classicus vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, <u>Cabernet dorsa</u> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
8.	Superior bikavér	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
9.	Superior fehér	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserzezi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
10.	Superior csillag	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserzezi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
11.	Superior vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, <u>Cabernet dorsa</u> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
12.	Superior késői szüretelésű	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserzezi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni Alibernet, Bíborkadarka, Kékoportó, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
13.	Grand superior bikavér	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
14.	Grand superior fehér	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserzezi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
15.	Grand superior csillag	Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Cserzezi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni
16.	Grand superior vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, <u>Cabernet dorsa</u> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### 1. Körülhatárolt terület bemutatása

#### Természeti tényezők

Eger a Mátra és a Bükk-hegység között, az Északi-középhegység és az Alföld találkozási vonalán fekszik, 160-180 méter tengerszint feletti magasságban. Keleti és nyugati irányban az egri völgyet 2-300 méter magas dombok határolják.

A várostól északkeletre terül el a Nagy-Eged-hegy hatalmas tömbje, amely 500 méter fölé magaslik. Az Eged kelet-nyugati irányban hosszan elnyúlik, és ez az oldala déli fekvésű.

#### Az Egri Borvidék talajtípusai

Az egri földrajzi névhez tartozó termőhelyek talaja Verpelét, Feldebrő, Aldebrő, Tófalu települések határában található lepedék öntéshomok kivételével vulkáni eredetű riolittufán képződött többféle (ramman, csernozjom, kovárványos, erodált) barna erdőtalaj féleség. A szőlőültetvények egy-két kivételtől eltekintve fennsíkokon, valamint ezek enyhe déli, nyugati és keleti fekvésű lankáin helyezkednek el, ezekből emelkedik ki a tengeri mészkövedékeken képződött barna erdőtalajjal bíró Nagy-Eged-hegy és az andezit alapú Mész-hegy.

A kialakult talaj szőlőtelepítésre való alkalmasságát tovább fokozza a város határának kedvező domborzati adottsága. A szőlők a hegyek és dombok déli, délnyugati lejtőin, az ún. „verőkön” települtek. A borvidék jellemző meteorológiai adatainak 47 éves átlaga a következő: évi középhőmérséklet 10,65 °C, évi csapadékmennyiség átlag: 592,6 mm, napsütéses órák számának éves átlaga: 1964 óra. A jelenleg hatályos jogszabályok a szőlőtelepítésre alkalmas területeket az ún. termőhelyi kataszterben nyilvántartva I. és II. osztályba sorolják. Eszerint az Egri borvidéken 18 431 ha I. osztályba tartozó és 3 914 ha II. osztályba tartozó, szőlőültetvény telepítésére alkalmas terület van. Összesen: 22 345 ha.

#### Emberi tényezők

#### A szőlő megjelenése Eger környékén, a szőlőtermesztés a középkorban

A Kis-Eged oldalából került elő a mintegy 30 millió éves őszőlőlevél, a „Vitis Hungarica” megkövesedett maradványa, ez azonban még nincs összefüggésben a jelenkori szőlőműveléssel. A régészeti adatok alapján Eger és környéke a X. századtól lakott volt, s a XI. század elején már Magyarország jelentős nagyságú települése lehetett. IV. Béla király 1261. évi oklevele szerint első királyunk, Szent István az egri püspökségnek adományozta az egri völgy bortizedét. Az 1241. évi tatárjárást követően a megfogyatkozott népesség, a munkaerőhiány arra késztette IV. Bélát, hogy idegeneket telepítsen az országba. Valószínűleg ekkor kerültek Egerbe vallonok, az Olasz utca lakói, valamint az Eger közelében lévő Tály község vallon telepesei, akik a szőlők francia művelési módját, s a bor hordókban való tárolását meghonosították.

Az első pincék létesítése az egyház intézményeihez fűződhetett, s a legrégebbieket a dézsmapincék között találhatjuk meg.

Az Egri bortermesztés hírneve hosszú évszázadokra tekint vissza. Boutatts Gáspár, németalföldi rajzó és rézmetsző számos magyar tárgyú rézkarca ismeretes, így az Antwerpenben 1688-ban megjelent „Description exacte des Royaumes de Hongrie” c. kiadványában szerepel Eger „Erlau” látképe is. Még korábban ismeretes Eger (Agria vulgo Erla) metszet a törökverő borvárosról, melyet 1617-ben közölt G. Hoefnagel. A város mindkét metszeten híres várával és szőlőhegyeivel büszkélkedik.

A források arra utalnak, hogy a szőlőtermesztés a XVII. században nagyon lényeges változáson ment keresztül. Az eddig uralkodó, fehérbort termelő szőlők mellett fokozatosan teret nyertek a vörösbort adó fajták.

Meg kell jegyezni, hogy az egriek a nehéz kötött talajaik megműveléséhez külön kaptípust ún. egri kapát készítettek. A boraik mennyiségének méréséhez pedig az egri akót (az akó kb. négyszerese)



használták. A borok kvázi savassága és hosszú eltarthatósága megkívánta azok hosszabb idejű fahordós érlelését. A termelők a boraikat a város alatt húzódó természetes pinceklímát (érlelési klímát) biztosító riolittufába vájt pincékben, pincerendszerekben, ászokhordókban érlelték.

#### A szőlőterületek osztályozása a múltban

Az eгри szőlő-és bortermelés első virágkora a XV-XVI. század, igazi reneszánsza a XVIII. század. 1760-ból és 1789-ből maradtak fenn olyan összeírások, melyek megőrizték számunkra a szőlőterületek minőségi adatait is. 1760-ban a szőlőket három osztályba sorolták, a föld minősége, a terület lejtése, a napfénytartalom stb. alapján. A szőlő közel 50 % -a első osztályú volt.

1789-ben az eгри szőlőket hat osztályba sorolták (országosan nyolcra, de az utolsó két osztálynak megfelelő szőlők egyáltalán nem voltak a város határában). Az osztályba sorolási alapelvek hasonlóak voltak, mint 1760-ban, annyi különbséggel, hogy az első osztályba az aszúbor készítéséhez is megfelelő kitűnő szőlők kerültek.

Az eгриek már a XVIII. századtól rendelkeztek hegyrendészeti szabályokkal, melyeket a hegybírák által tartattak be, akik egyébként a magisztrátus felügyelete alá tartoztak.

#### A termesztett szőlőfajták és a belőlük készített borok

Ezen a tájon a Kadarka megjelenéséig (XV. század), melyet a török hódítás miatt otthonukból menekülő rácok (szerbek) hoztak Egerbe is csak a fehér szőlőfajták termesztése volt jellemző. A fajtán kívül a szerbek terjesztették el a vörösborkészítés módjait is. A Budai Állami Szőlőiskolában Heves megyéből nem kevesebb, mint 56 szőlőfajtát sikerült összegyűjteni. Ezt számszerűségben csak Pest és Baranya megye múlta felül. A filoxeravész előtt közvetlenül a szőlőültetvények zömét a Lúdtalpú és a Kereklevelű szőlő alkotta. 1859-ben a Szőlészeti Lapok a Kadarka mellett felveti további „fajok” megfelelő mértékű szaporításának szükségességét is, és kiemeli a jó borfestő képességgel rendelkező Oportót és a Fekete muskotályt.

A Bikavér nevű, sötétvörös eгри borféleség neve először 1851-ben fordul elő a közmondások könyvében: „Bikavér így nevezik az erős veresbort, például az egrit”. A filoxeravész után az eгри szőlő- és bortermelés fontosságát bizonyítandó létrehozták a vincellériskolával közösen az Ampelológiai Intézet eгри állomását, amely a későbbiekben kutatóintézetként működve a rezisztencianemesítés, a fajtaérték-kutatás, a termőhely (dűlők) értékelésének, valamint a borászati, elsősorban vörösbor-készítési technológiai kutatások egyik legfontosabb hazai intézetévé vált.

### Az Eger eredetmegjelölés oltalma

Az egri borok fontosságát piacuk védelmének jelentőségét támasztja alá, hogy 1970. szeptember 15-i dátummal az EGER (ERLAU), EGRI (ERLAUER) eredetmegjelölést a 33. BOR áruosztályban lajstromozták az eredetmegjelölések oltalmára és nemzetközi lajstromozására vonatkozó Lisszaboni Megállapodás alapján.

### **2. A borok leírása**

A borvidék alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, illetve a nehéz, testes, telt fehérborok termelésére is. Ezen borokra jellemző a gazdag aromavilág és az ásványosság, valamint az, hogy az Egritől délebbi borvidékeken termelt boroktól természetesen savakban gazdagabbak.

A borvidéken emellett megtalálhatók gazdag íz világú, a magyar átlagnál hosszabb élettartamú rozéborok, sillerborok, melyek illatukban nemcsak a friss gyümölcsök, hanem az érett gyümölcsök aromáit is hordozzák.

A vörösborok viszonylag kevés tannintartalommal rendelkeznek, a szőlő- és bortermelés északi határához közeli helyzetéből és a hegyi-völgyi szél létéből következően kvázi savassággal, hosszú ízekkel, különböző erőteljes gyümölcs és fűszeres aromákkal bíró hosszú idejű érlelésre is alkalmas borok.

A fajták nagy számának használata a borvidék létezése során mindig jellemző volt, ezért alakult ki, hogy a borvidék a házasított borok, kiemelten az Egri Bikavér hazája.

### **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása**

A borvidék általános klimatikus adottságait a Bükk-hegység közelsége alakítja leginkább. Ebből fakad a téli fagyok elleni védettség, a meleg nyári és őszi napok után pedig a „hegyi szélnek” köszönhető hűvös éjszakák biztosítják szőlőinkben a finom elegáns savak és az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Ezért általánosságban elmondható az egri borokról, hogy izgalmas savakkal, hosszú ízekkel bírnak. Az Egri borvidék talajainak jó vízháztartása, valamint az átlagos évi 600 mm csapadéknak köszönhetően a szőlő növény kiegyensúlyozottan, stresszhatásoktól mentesen fejlődik. Ennek következtében nem alakul ki a vízhiányra visszavezethető éretlen sav a borokban.

Az Egri Borvidék többféle klimatikus adottságából és talajösszetételéből adódik az, hogy az egyes dűlők között jelentős eltérések mutatkoznak – különösen a „gyengébb” évjáratokban – a borok alkoholtartalmában, savtartalmában és aromájában. Az Egri Szőlészeti és Borászati Kutató Intézetben folytatott termőhelyi kísérletek igazolni láttatják, hogy a termőhelyek fekvése, kitettsége elsősorban a borok alkoholtartalmára, tüzességére van nagyobb hatással, a talajösszetétel pedig a finom aroma összetételben játszik nagyobb szerepet. Ennek megfelelően a különböző talajtani adottságokkal rendelkező dűlők eltérő jellegű, egyedi borok termelését teszik lehetővé. Pl. a vulkáni eredetű vékonyabb termőréteggel bíró talajokon termelt borok ásványosabbak, a magas agyagtartalmú mély termőréteggű talajokon termelt borok testesebbek, a deprői homoktalajok borai a talaj gyors felmelegedéséből fakadóan tüzeesebbek.

A hagyományok és ez a klimatikus sokféleség kívánja meg és igazolja azt, hogy a borvidéken nagyon sok szőlőfajtát termesztenek, és sokféle borféleséget állítanak elő. Az egri lehatárolt termőterület klimatikus és talajtani adottságai lehetővé teszik az itt élő termelőknek azt, hogy ez a borvidék egyedi módon, a többi borvidéktől eltérően alkalmas mindenféle bortípus kiváló minőségben történő megtermelésére.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Általános jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a védett eredetű bor hagyományos kifejezés is, a „védett eredetű Classicus bor” vagy a „védett eredetű superior bor” vagy a „védett eredetű grand superior bor” módon.
- b) Fajtanév, hagyományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés vagy a bor színére utaló kifejezés csak úgy tüntethető fel, amennyiben betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan nem jelenik meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.
- c) Superior borok esetén a bor megnevezése\* kiegészül a „Superior”, grand superior borok esetén „Grand superior” kifejezéssel, melyet az eredetmegjelölést követően, azzal azonos tipográfiával kell a címkén feltüntetni. Dűlőnév feltüntetése esetén, minden olyan látómezőben kötelező a klasszifikációs szabályozási szint feltüntetése, amelyben szerepel a dűlő neve, valamint a település nevének feltüntetése is.
- d) A „Bikavér” hagyományos kifejezés csak az alábbi területen termelt szőlőből készült boron tüntethető fel: Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, és Szomolya szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztály, valamint Verpelét település Cinege, Közép-bérc, Ördöngös, Öreg-hegy, Padok, Szirák, dűlői, valamint Tarnaszentmária Dobi tető dűlő.080, 202, 0120/1, 0120/2, 0120/3, 0160/1, 0160/2, 0158/1, 0158/2, 0169/2a, 156, 0190/1-185, 0152/1a, 0152/1p, 0140/a, 0140/j helyrajzi számú területei.
- e) A „Bikavér” hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.
- f) Bikaalak, bikafej, vagy erre emlékeztető figurát ábrázoló kép, valamint a bikavér szó idegen nyelven, vagy bármilyen, a bikavérre utaló magyar vagy idegen nyelvű kifejezés kizárólag az Egri Bikavér és az Egri Bikavér Superior és az Egri Bikavér Grand Superior borok címkéjén és palackján jelölhető. Kivételt jelent az Egri borvidék védjegyén található bikafejre utaló ábra.
- g) Bármilyen méretű, alakú csillag vagy erre emlékeztető figurát ábrázoló kép, valamint a csillag szó idegen nyelven, vagy bármilyen, a csillagra utaló magyar vagy idegen nyelvű kifejezés kizárólag az Egri Csillag, az Egri Csillag Superior és az Egri Csillag Grand Superior borokon jelölhető
- h) Fajtanév feltüntetése házasítás esetén csak akkor lehetséges, ha a házasításban résztvevő minden fajta aránya eléri egyenként az 5 %-ot. Ebben az esetben a fajtanevet csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb egyötödét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.

i) Az évjárat feltüntetése kötelező.

j) A grand superior borokon kötelező a dűlőnév feltüntetése.

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

- a) Települések:
  - i) Classicus, superior és grand superior borokon is, minden bortípuson;
  - ii) eredetazonosság: legalább 85%;
  - iii) feltüntethető településnevek: Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalva, Verpelét.
- b) Dűlők
  - i) csak a superior vagy a grand superior borokon;
  - ii) eredetazonosság: legalább 95%;

iii) a címkén a borvidéki település nevét is jelölni kell;

iv) a superior borokon feltüntethető dűlőnevek:

- Aldebrő: Káli-völgy, Poharas-dűlő, Sík-hegy, Szent Donát-dűlő, Uraké;
- Andornaktálya: Bánya-tető, Cserje, Cserjés-lápa, Dezerta, Felső-rétre járó, Felső-tábla, Gesztenyési-dűlő, Kerek-szilvás, Kétágú-dűlő, Kis-hegy, Málnás, Marinka, Mocsáry, Nagy-parlag, Nagy-völgy, Parti-dűlő, Pesti, Pünkösöd-tető, Rózsa-hegy, Schwarcz, Szállás-völgy, Szél-hegy, Zúgó-part;
- Demjén: Bodzás-tető, Farkas-hegy, Hangács, Nyitra, Pünkösöd-tető, Szőlőhegy, Tutús, Varjasi-dűlő;
- Eger: Almagyar, Afrika, Agárdi, Almár-völgy, Bajusz, Bajusz-völgy, Bánya-tető, Békési, Benke-lápa, Birka, Braun-völgy, Cigléd, Cinege, Déllés, Dobrányi, Donát, Érseki, Erzsébet-völgy, Fehér-hegy, Felső-galagonyás, Fertő, Gőzmalmos, Gróber, Gróber-völgy, Gyilkos, Hajdú-hegy, Hergyimó, Kerékkötő, Kis-Eged, Kis-galagonyás, Kis-Kocs, Kolompos, Kolompos-völgy, Kőlyuk-tető, Kőporos, Kutya-hegy, Losonci-völgy, Makjány, Marinka, Merengő, Mész-hegy, Mezey alsó, Mezey öreg, Nagy-galagonyás, Nagy-Eged-dűlő, Nagy-Eged-hegy, Nagy-Kocs, Nyerges, Nyúzó, Öreg-hegy, Pap-hegy, Pirittyó, Posta út, Rác-hegy, Rádé, Répás-tető, Rózsás, Sík-hegy, Steiner, Szarkás, Szépasszony-völgy, Szőlőcske, Szőlőcske, Tiba, Tibrik, Tihamér, Tót-hegy, Új-fogás, Vécsey-völgy, Vidra, Vizes-hegy;
- Egerbakta: Dobos-lápa, Ivánka, Ivánkafő, Magyalos, Muki-lápa, Ortás, Pap-tag, Szőlő-tető, Töviskes, Zsebe-lápa;
- Egerszalók: Ádám-völgy, Buk-tető, Ferenc-hegy, Juhkosár, Káptalan-völgy, Kis-határ, Kovászó, Kővágó, Magyalos, Nagy Ádám-tető, Pap-tag, Vágás;
- Egerszólát: Alsó-hegy, Birka-tető, Boldogságos, Csutaj-tető, Felső-hegy, Kamra-völgy, Kántor-tag, Szarvas, Tó-bérc;
- Feldebrő: Alberki, Bogár-hát, Csepegő, Csonkás, Egri út, Szőlők háta;
- Felsőtárkány: Homok-hegy, Homok-lápa, Nyavalyás, Öreg-hegy, Tiba alja;
- Kerecsend: Nagy-aszó, Öreg-hegy, Tardi-dűlő;
- Maklár: Nagy-aszó, Öreg-hegy;
- Nagytálya: Kendervát, Nagy-aszó, Öreg-hegy, Pipis, Vitis-dűlő;
- Noszvaj: Csókás, Dóc, Herceg, Hosszú-szél, Kőkötő, Nagyfai-dűlő, Nyilas-már, Perzselő, Pipis, Szeles-oldal, Szeles-tető, Tekenő-hát, Zsidó-szél;
- Novaj: Halom, Hegyi-tábla, Hermány, Hodály-tető, Juhszalagos, Kis-gyepföld, Mezőkövesdi út tető, Nagy-gyepföld, Nagyút, Öreg-hegy, Pap-föld, Szeszfözde-tető, Vitéz;
- Ostoros: Bikus, Csárda-kert, Gólint, Hermány, Janó, Kutya-hegy, Pajados, Sóderbánya-tető, Szél-hegy, Szilvás-tető, Tag, Verem-part;
- Szomolya: Csáj-lapos, Demecs, Galagonyás, Gyűr, Ispán-berki, Jató-tető, Kangyalló, Mácsalma, Nagy-völgy-tető, Pázsag, Proletár, Szilos-oldal, Vas-lápa, Vén-hegy;
- Tarnaszentmária: Dobi-oldal, Dobi-tető, Szőlőhegy;
- Tófalú: Bogár-hát, Petes alja;
- Verpelét: Ácsok, Alberki, Cinege, Fekete-oldal, Hagyóka, Hosszú-dűlő, Kecske-hát, Kerékkötő, Keresztfa, Királyi-dűlő, Kis-hegy, Kő-hegy, Közép-bérc, Majka, Ördögös, Öreg-hegy, Padok, Pallagfő, Szent János-völgy, Szirák, Tilalmas, Tölgyes-szél, Túró-mező, Varjas, Veres.

v) a grand superior borok címkéjén feltüntethető dűlőnevek:

- Demjén: Bodzás-tető, Hangács, Tutús
- Eger: Almagyar, Bajusz, Birka, Gőzmalmos, Gróber, Kis-Eged, Kőporos, Merengő, Mezey öreg, Nagy-Eged-dűlő, Nagy-Eged-hegy, Rózsás, Sík-hegy, Tornyos, Vizes-hegy

- ~~Egerbakta: Magyalos~~
- ~~Egerszólát: Alsó-hegy, Boldogságos, Csutaj-tető, Kamra-völgy, Kántor-tag, Szarvas~~
- ~~Felsőtárkány: Tiba-alja~~
- ~~Kerecsend: Tardi-dűlő~~
- ~~Noszvaj: Csókás, Nagyfai-dűlő, Nyilas-már, Tekenő-hát~~
- ~~Ostoros: Pajados~~
- ~~Verpelét: Kecse-hát~~

c) Kisebb földrajzi egységek és védjegyek kapcsolata: a részben, vagy teljes egészben egy kisebb földrajzi egység nevéből, vagy az ország egy földrajzi területére vonatkozó hivatkozásból álló lajstromozott védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt borászati termékek esetében nem kell alkalmazni a bor készítéséhez felhasznált szőlő származására előírt szabályokat.

### 3. Bortípusokhoz kapcsolódó jelölési szabályok

Bortípus		Szabály
1.	Classicus bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A bikavér hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni</li> <li>– Jelölhető hagyományos kifejezés (továbbiakban HK) és egyéb korlátozottan használható kifejezés (továbbiakban EKHK): barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor</li> </ul>
2.	Classicus muskotály	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Jelölhető HK és EKHK: cuvée, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva,</li> <li>– A „Muskotály” kifejezés csak úgy tüntethető fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.</li> </ul>
3.	Classicus siller	– Jelölhető HK és EKHK: cuvée, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva
4.	Classicus rozé	– Jelölhető HK és EKHK: cuvée, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva
5.	Classicus fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Az <del>alábbi</del> szőlőfajták <b>nevei</b> csak úgy tüntethetőek fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon: <del>Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling.</del></li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor</li> </ul>
6.	Classicus csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A csillag kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva</li> </ul>
7.	Classicus vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Az <del>alábbi</del> szőlőfajták <b>nevei</b> csak úgy tüntethetőek fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon: <del>Egy fajta nevének feltüntetése esetén csak az alábbi fajták neve tüntethető fel: Kékportó, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Zweigelt.</del></li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor</li> </ul>
8.	Superior bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A bikavér hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva</li> </ul>
9.	Superior fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A <del>z alábbi</del> szőlőfajták <b>nevei</b> csak úgy tüntethetőek fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon: <del>Egy fajta nevének feltüntetése esetén csak az alábbi fajták neve tüntethető fel: Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling.</del></li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva, főbor</li> </ul>
10.	Superior csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A csillag kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EKHK: barrique, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva</li> </ul>

11.	Superior vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Az <b>alábbi</b> szőlőfajták <b>nevei</b> csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon: <b>Egy fajta nevének feltüntetése esetén csak az alábbi fajták neve tüntethető fel: jelölhető szőlőfajták: Kékoportó, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir.</b></li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EHKH: barrique, cuvée, fahordós érlelésű termőhelyen palackozva, főbor</li> </ul>
12.	Superior késői szüretelésű	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Az <b>alábbi</b> szőlőfajták <b>nevei</b> csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon: <b>Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Egy fajta nevének feltüntetése esetén csak az alábbi fajták neve tüntethető fel: Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Kékoportó, Kékfrankos, Királyleányka, Leányka, Merlot, Olaszrizling, Pinot noir, Zweigelt.</b></li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EHKH: barrique, cuvée, fahordós érlelésű bor, termőhelyen palackozva</li> </ul>
13.	Grand superior bikavér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A bikavér hagyományos kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EHKH: barrique, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva</li> </ul>
14.	Grand superior fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Az <b>alábbi</b> szőlőfajták <b>nevei</b> csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon: <b>Egy fajta nevének feltüntetése esetén csak az alábbi fajták neve tüntethető fel: Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling.</b></li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EHKH: barrique, cuvée, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva</li> </ul>
15.	Grand superior csillag	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A csillag kifejezést csak az Eger eredetmegjelölés „Egri” alakját közvetlenül követően, azzal egy sorban és azonos tipográfiával lehet a címkén feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EHKH: barrique, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva</li> </ul>
16.	Grand superior vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Az <b>alábbi</b> szőlőfajták <b>nevei</b> csak úgy tüntethetők fel, hogy betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan ne jelenjen meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon: <b>Egy fajta nevének feltüntetése esetén csak az alábbi fajták neve tüntethető fel: jelölhető szőlőfajták: Kékoportó, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir.</b></li> <li>– További fajtaneveket csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb felét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.</li> <li>– Jelölhető HK és EHKH: barrique, cuvée, fahordós érlelésű, termőhelyen palackozva</li> </ul>

#### 4. A kiszerezésre vonatkozó szabályok:

- a) A superior és grand superior borok (bármely bortípus), valamint a classicus Bikavér és Csillag csak üvegpalackba kiszerezve hozható forgalomba. Minden más bortípus csak üvegpalackba vagy bag in boxba kiszerezve hozható forgalomba.
- b) A bort kiszerezni csak a borászati hatóság által engedélyezett és az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (a továbbiakban: EBHT) által nyilvántartásba vett palackozókban lehet. A palackozási kötelezettség nem vonatkozik az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra kerülő, saját termelésű boraira.
- c) A lehatárolt területen kívüli kiszerezés csak 48 órával a kiszerezés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül, az érzékszervi minőség megtartása érdekében meg kell történni a kiszerezésnek.

#### 5. A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma:

- a) Classicus borok:
  - i) Bikavér: a szüretet követő év **november-szeptember 1.**;
  - ii) Csillag: a szüretet követő év március 15.;
  - iii) minden más bortípus esetében: nincs szabályozva.
- b) Superior borok:
  - i) Bikavér: a szüretet követő **második** év **május-november 1.**;

- ii) Csillag: a szüretet követő év májusmárcius 151.;
  - iii) minden más bortípus esetében: nincs szabályozva.
- c) Grand superior borok:
- i) Bikavér: a szüretet követő második-év szeptembernovember 1.;
  - ii) Csillag: a szüretet követő év július 1.;
  - iii) minden más bortípus esetében: nincs szabályozva.

**6. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése:** az Egeri Borvidék Borbíró Bizottsága. Az EBHT Rendtartása részeként az EBHT tanácsulása által elfogadott szabályzat szerint végzi a forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges, valamint a kereskedelemből származó ellenőrzési minták érzékszervi minősítését.

### 7. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
  - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
  - iii) az Egeri Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló 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);
  - vi) az érzékszervi minősítést végző Egeri Borvidék Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült EBHT tikári határozat;
  - vii) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.
- b) Bejelentések
- i) Termelési szándék bejelentése: az Eger oltalom alatt álló eredet megjelölés használatának feltétele, hogy a termelő a termék előállításának megkezdésekor köteles ezt a szándékát a hegyközségnek bejelenteni.  
A bejelentett adatokban bekövetkezett változást 30 napon belül be kell jelenteni. A szőlő alapanyag termelője a változás bejelentési kötelezettségének az adott év április 30. napjáig tehet eleget.
  - ii) Kiszereles előzetes bejelentése: a bort kiszerelesre a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után lehet. A bort a kiszállítás napjától számított 90 napon belül forgalomba hozatalra ki kell szerelni, ellenkező esetben a bor az Eger eredetmegjelölés használatának jogát elveszíti. A borászati vállalkozás a kiszállított bor kiszerelesi szándékáról 48 órával annak megkezdése előtt köteles értesíteni a bor előállítása szerint illetékes hegyközség hegybíróját és az Egeri Borvidék Hegyközségi Tanácsát. (Az EBHT az ellenőrzött borvidéken kívüli, bort kiszereelő vállalkozás költségviselése mellett ellenőrizheti a kiszerelesi tevékenységet.

**8. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:** Kompolt település területén, illetve Noszvaj település Dóc dűlő területen termelt szőlő esetén Bogács, Bükkzsérc és Cserépfalu települések területén

**9. Ellenőrző jegy:** a kiszerelesen kötelező az EBHT által kiadott tanúsító védjegy elhelyezése.

**10. Mintavétel:** a forgalomba hozatali engedély igényléséhez szükséges mintákat 50 hl-ig a bort előállító termelő veszi és a hegybíró ellenjegyzi. Ezt meghaladó mennyiségtől a mintát hegybíró veszi. A termelő által vett minta és a minősítendő bortétel azonosságáért a bort előállító termelő felel.

**11. Átmeneti szabályok:**

- a) Az a termelő, aki 2009. december 31. előtt termelt szőlőből dűlőmegjelöléssel ellátott Egrei Bikavért hozott forgalomba és eleget tett az Egrei borvidék védett eredetű borairól szóló 102/2009. (VIII. 5.) FVM rendelet 20 §-ban foglalt kötelezettségeinek, a további évek során az ugyanazon ültetvényből és dűlőből származó dűlő megjelölésű Egrei Bikavér borának házasításakor az Egrei borvidék védett eredetű borairól szóló 130/2003 (XII. 31.) FVM rendeletben meghatározott Egrei Bikavér borra vonatkozó korábbi házasítási szabályokat kell, hogy alkalmazza az adott ültetvény fennállásáig, vagy amíg az ültetvény fajtaösszetételét nem változtatja meg.
- b) Az a termelő, aki bio ültetvényről állít elő bio terméknek megfelelő classicus Egrei Bikavért és dokumentációval bizonyítja, hogy az adott évben nincs lehetősége a III. pontnak megfelelően négy szőlőfajta borának házasítására, abban az évben, a házasítási szabályok betartása mellett, három szőlőfajta borának házasítását alkalmazhatja a bio classicus Egrei Bikavér előállításánál.
- b)c) Az átmeneti szabályok a 2021/2022-es borpiaci évtől hatályukat veszítik.



## 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) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Itatok 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](mailto:bor@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.nebih.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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív ellenőrzés:</li> <li>• HEGYÍR,</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> <li>• Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> <li>• Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
Alkalmazott borászati	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási</li> </ul>	Hegybíró

eljárások	borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		• Első borszármazási bizonyítvány	Hegybíró
<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	• Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró  Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	• Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel	• Mintavételi jegyzőkönyv	Egri Borvidék Borminősítő Bizottsága
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi bírálat és minősítés	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkár határozata	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Minőség-tanúsító védjegy	• Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba hozatali engedély és tétel mennyisége • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély borszármazási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	• Kockázatelemzés • Próbavásárlás	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkári határozat	• Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

## Közlemény

### a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek 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 5. §-ának (1) bekezdésében** kapott felhatalmazás alapján, a termékek földrajzi árujelzőinek uniós oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” (OEM) kérelmet az alábbiakban megjelenteti.

A jogos gazdasági érdeküket igazoló és Magyarország területén székhellyel vagy lakóhellyel rendelkező természetes és jogi személyek, illetve jogi személyiség nélküli gazdasági társaság a kérelemben foglaltakkal kapcsolatos kifogásaikat **a közzétételtől számított két hónapon belül írásban nyújthatják be** a Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztályára (1860 Budapest). A termékleírás mellékletei ugyancsak a FM Eredetvédelmi Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján.

#### 1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye”

#### 2. A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) a Szomolya és környékén megtalálható Rövidszárú fekete (*Prunus avium* L.) és a Mézédés fekete tájfajta, valamint a Szomolyai fekete fajta friss fogyasztású gyümölcsére, valamint az ipari feldolgozásra szánt cseresznyére terjed ki.

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” június második dekádjában érik.

#### Főbb fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságok

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” eredetmegjelölést csak olyan cseresznye esetében lehet használni, amely megfelel az alábbi paramétereknek és az egyes fajták tekintetében az alábbiakban meghatározott minőségi jellemzőknek:

A gyümölcs középnagy vagy kicsi, tömege átlagosan 4 g körüli, átmérője minimum 18 mm. Alakja széles, szívre emlékeztető, lapított csonka kúp, a bibepont körül kissé besüllyedt vagy egy szintben van. Kocsánya rövid (2-3 cm) és szárazon válik el a gyümölcstől. Héjszíne sötét lilásbordó, teljes érésben feketéspiros, gyakorlatilag fekete. Héja közepvastag, szívós, ezért jól szállítható. Húsa feketés bordópiros, félkemény, bőlevű. Leve erősen festő. Sötétvörös leve a feldolgozás során sem fakul.

Íze mézédés; sajátos, aromás zamata révén a legízletesebb cseresznyék közé sorolható.

A gyümölcs az alábbi beltartalmi jellemzőkkel rendelkezik:

Cukor tartalom: minimum 20° Brix  
Savtartalma maximum: 10 g/l

### 3. A FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” előállítás Szomolya, Ostoros, Novaj, Noszvaj, Bogács, Tard és Tibolddaróc közigazgatási határán belül történik.

### 4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

A Szomolyai Cseresznyetermelői Kör a termelőkről regisztrációs listát vezet, melyben azonosítja a termelőkhez tartozó termőhelyeket. Az érdekelt felekkel a Szomolyai Cseresznyetermelői Kör a vegetációs időszak elején szerződést köt.

Az ellenőrzés rendjéről eljárási kézikönyv készül, melyet valamennyi érdekelt fél képviselőjével ismertetnek.

Az ellenőrzési kézikönyv tartalmazza a „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” minőségi követelményeit is.

Az áru átvételekor az átvett áru mennyisége mellett a termelőhely is feltüntetésre kerül mind az áru átvételét igazoló dokumentumban, mind pedig az áru göngyölegén.

A terméket minden esetben származási igazolással látják el forgalomba hozatalkor.

### 5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye”-t kisméretű gazdaságokban állítják elő, a gazdaságok átlagos kiterjedése néhány hektár.

Ebből következően a gazdaságok többségében családi munkaerővel végzik a művelést. A betakarítás csak kézi erővel történik, ami az egyik legnagyobb szakértelmet igénylő feladat.

#### 5.1. Termesztési (és gondozási) feltételek, követelmények

Ha a telepítendő terület nagysága meghaladja az 1500 m<sup>2</sup>-t ültetvénytelepítést megalapozó talajvédelmi tervet kell készíteni. Amennyiben a termőrétteg vastagsága, a talaj szerkezete tápanyag ellátottsága, kémiai tulajdonságai stb. nem megfelelő vagy nem optimális a telepítendő növény számára, akkor szükség van a talajjavítás módjának meghatározására is.

Talajszerkezeti előkészítés: 70-80 cm mélységben, a telepítés előtti talaj előkészítés kézi forgatással történik.

Telepítés módja: Kézzel ásott ültető gödörbe. A leggyakoribb az őszi telepítés, ez a legsikeresebb is. Tavaszi telepítésből kevesebb csemete ered meg.

Porzóhasználat: 10 fához 1 porzófa. Leggyakoribb a Van, hosszabb időtartamban poroz. További porzófajta még a Bigarreau Burlat.

#### Szaporítóanyag

Jó minőségű, ellenőrzött hazai szaporítóanyaggal történhet a telepítés.

Termőre fordulási idő: vadcsesznye magonc alany esetén 8 év, sajmeggy esetében 6 év.



### Koronaalakítás, metszés

A telepítést követően 3 évig van koronakialakító metszés. Ezt követően nincs metszés.

Térállás, esetleges fenntartó metszés megléte: 6 x 4 méter (ettől lehet kicsit kisebb is, nagyobb nem). Sajmeggyes telepítésnél 10 m magasságig nő meg a fa. Ezután leáll a növekedés. Vadalanyon nagyon a magasba tör, a fa magassága akár 15 m is lehet. A termelők hagyják, hogy a fa önmagát alakítsa ki, ritkító metszést alkalmaznak, amennyiben szükséges.

### Tápanyagellátás és –utánpótlás

Tápanyag utánpótlás: szerves trágya, feltöltő trágyázással, valamint műtrágya (kálium és foszfor, 25-10% arányban). Gyakorisága évente, formája alaptrágyázásként.

Vízigény, öntözés: Telepítéskor beiszapoló öntözés, ezt követően nincs öntözés.

### 5.2. Szüretelés

A betakarítás kizárólag a kíméletes, kézi szedéssel történik, a gyümölcs minőségének megőrzése érdekében.

Amennyiben a termék friss fogyasztású gyümölcsként kerül piacra, a csomagolást a 3. pontban körülhatárolt területen kell végezni annak érdekében, hogy a teljes folyamat során biztosítható legyen a nyomon követhetőség és az oltalom alatt álló termék minősége megőrizhető legyen.

A földrajzi területen történő csomagolásra vonatkozó kötelezettség célja, hogy a lehető legjobban megőrződjenek a termék jellemzői, figyelembe a véve a félkemény húsú, bő levű gyümölcs épségének megőrzését. A csomagolást a területen lévő gazdasági szereplők végzik, akik rendelkeznek a szükséges tapasztalattal és jól ismerik ezt a sérülékeny terméket.

## **6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA**

Meg kell különböztetnünk egymástól az eredeti, ősi tájfajtákat (Rövidszárú fekete, Mézédés fekete) és az Érdi Gyümölcskutató Intézet által szelekciós nemesítéssel létrehozott, ma a gyümölcsfaiskolai lerakatokban és gyümölcsfaiskolákban is beszerezhető Szomolyai fekete fajtát. Az ősi tájfajták jellegzetessége, hogy csak Szomolya község közvetlen környékén található meg. Az ősi 70-80 éves fák egyedszáma Szomolyán, kb. 140 egyedre tehető. Legfontosabb előfordulási helyük: Gyűr-oldal, Pazsag, Méti hegy, Vén hegy.

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” gyümölcsöt adó Rövidszárú fekete és Mézédés fekete ősi tájfajták termőterülete Szomolyához és közvetlen környezetéhez kötött. A gyümölcs fizikai, kémiai, biológiai tulajdonságai itt teljednek ki a legintenzívebben. Az ország más vidékein természetesen minősége messze elmarad a Szomolyán és a környékén termelt cseresznye minőségétől. A földrajzi területről elszállítva a termés mérete, ízvilága, külalakja megváltozik, illetve nem teljedik ki.

### *Természeti tényezők*

A földrajzi terület Magyarországon, Borsod-Abaúj-Zemplén megye délnyugati részén található, a Bükkalján, a Bükkalja dombságainak és az Alföld végtelenül sík vidékének a találkozásánál.

A területen szőlővel és gyümölcsösökkel borított lankás domboldalakat, napsütötte dombhátaikat és dombtetőket, déli irányba futó hosszú és keskeny völgyeket, zárt erdőségeket, valamint a mezőgazdaság által korán birtokba vett, Alföldhöz közeli, sík területeket találunk. A jellegzetesen aszimmetrikus, északi oldalukon meredek, az Alföld felé ellankásodó dombtetők sorozatát a harmad- és negyedidőszaki szerkezeti mozgások hozták létre, feldarabolva a vulkanikus kőzettakarót. A térségben a vulkanikus eredetű riolituffás üledékek, illetve az azokra települt lösz a domináns, amely meghatározza a talajviszonyokat is: jórészt az aljkőzetten kialakult agyagbemosódásos erdőtalajok, barnaföldek, helyenként fekete nyiroktalajok lelhetők fel. A Szomolyán és környékén található talajok enyhén savanyúak. Ennek oka az, hogy a Bükk mészkőömege peremterületein, a miocén földtörténeti korban a felszínre bukkanó magma (dacit) keveredett, mind kémiai, mind fizikailag az eredeti meszes talajjal. A mikroklímatis, illetve talajtani tényezők együttesen kedveztek a Szomolyai fekete mint spontán termő növény kialakulásának és elterjedésének.

A földrajzi terület mérsékeltén hűvös-mérsékeltén száraz éghajlatú. Az évi napfénytartam 1850-1900 óra körül van, a nyári 720-740 óra, a téli 150-170 óra. Az évi középhőmérséklet 8,6-8,8 C fok, a vegetációs időszak sokévi átlaga 15,5-16 C fok. A tavaszi fagyok vége április 25. után várható, az első őszi pedig november 10. körül valószínű. A biztonságosan fagymentes időszak körülbelül 170 nap. A legmelegebb nyári napok maximum hőmérsékleteinek sokévi átlaga 33 C fok, a minimumoké -10- -15 C fok közötti. Az évi csapadékösszeg 550-650 mm, a tenyészidőszak átlaga 370-400 mm. A jellemző szélirányok a nyugati és a keleti, átlagos szélesség 2,5 m/s körüli.

Az időjárási tényezők nagyságrendje és eloszlása az évek során megváltozott. A klasszikus évszakosztás határai eltolódtak. Kevésbé jellemzőek az erős fagyok. A - 10, -12 C fok a téli minimum érték. Az erős fagyra szükség lenne ahhoz, hogy a télire a fákeregben, a talajban telelő kártevők elpusztuljanak. Így jellemző, hogy a károsító szervezetek áttelelnek, volumenük és kártevő képességük nagyobb. A lombzat csak december elején, közepén hullik le a fákról. A tél az utóbbi időben száraznak mondható és főként eső formájában esik. Nincs tartósan megmaradó hótakaró.

A terület lefolyása jó, árvíz a patak elöntése miatt kevésbé jellemző. Esetleges árvizek, az időszakos heves esőzések miatt a falut övező dombokról lezúduló vizek miatt vannak. Az időszakos árvizek az erős lejtés miatt nem veszélyesek, száraz időszakban viszont a medrekben alig, vagy egyáltalán nincs víz. A talajvíz csak az alsóbb völgyszakaszokon van, általában 4-6 m körüli mélységben. Mennyisége nem számottevő, ahogy kevés a rétegvíz is.

### *Emberi tényezők*

A szomolyai ember az Eged-hegyről, Vár-hegyről hozta a vadcsereznyefa csemetéit, amit az elültetést követő évben beoltott a kemény húsú, finom zamatú cseresznyével. A fákat természetesen kézi erővel, 70-80 cm mélyre fordított talajba ültette. A földterületet a fák körül még szőlővel is beültette, mert addig, amíg a cseresznyefa nem nőtt meg, a szőlőtőkék termettek. Amikor évek múlva megnőtt a cseresznyefa, annak árnyékában a szőlő úgyis kiszáradt, de addig legalább a szőlő termett a kisfák környékén. A földforgatási munkát a téli napokon végezték, amikor a határban a növény és gyümölcsstermesztési munkák szüneteltek. Ez olyan kemény munka, hogy téli napokon sem fázott a szabadég alatt munkát végző ember. A fa, beoltását követő második évben, már „megmutatkozott” egy pár szemterméssel, hogy milyen cseresznye terem a kis gyümölcsfán. Aztán évről-évre egyre többet termett, meghálálva a gazdájának gondoskodását.

A filoxeravészt követően (1890-es évek) nagyban megnövekszik a szőlőbirtok jelentősége: a szőlő terület aránya, valamint a termés színvonala és jelentősége meghaladja a vést megelőzőét. A szőlőműveléssel párhuzamosan kiemelkedő jelentőséget kap a térség gazdálkodásában a gyümölcsstermesztés is. Különösen jelentős lesz a rövid szárú fekete cseresznye termesztése, amelynek Szomolya a nevét is adta.

Ez a fajta az 1880-as években tűnik fel, s a Bükkalja jelentős gyümölcs kultúrájában megkülönböztetett szerepet kap: ez az egyetlen gyümölcsfajta, amelynek termése külföldi, elsősorban bécsi és németországi piacokra is eljut az 1930-as években.

#### *A termék sajátosságai*

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” egyedi jellemzői az alábbiakban nyilvánulnak meg:

- a gyümölcs jellegzetes szív alakja,
- az intenzív, feketéspiros, gyakorlatilag fekete színanyag,
- a magas, 20° Brix feletti cukor-tartalom és
- a mézédés íz.

#### *Kapcsolat a termék és a földrajzi környezet között*

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” OEM elismerése iránti kérelem alapjául a fogyasztók által a termék hírnevéhez társított jellemzők szolgálnak: a gyümölcs jellegzetes szív alakja; az intenzív, sötétvörös, szinte fekete színanyaga, mézédés íze. A frissen történő fogyasztáson kívül szárazanyag-tartalma, alacsony savtartalma és kiváló íze miatt cukor hozzáadása nélkül készíthető belőle lekvár.

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” gyümölcsnek igen szoros a kapcsolata a földrajzi területtel.

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” különleges egyedi jellemzőinek kialakulásában a mikroklíma, valamint a térségre jellemző talajadottságok a meghatározók. A térség utóvulkáni eredetű andezit és riolittufával kevert talajai teszik lehetővé az ősi tájfajta egyedi jellemzőinek kiteljesedését.

Az érintett földrajzi terület legfontosabb terméke a középkor óta a gyümölcs és a szőlő volt. A feljegyzések szerint a szőlőművelés a XVI. századtól vált általánossá a térségben, majd a filoxéravész követően a szomolyaiak áttértek a gyümölcsstermesztésre. Az ősi tájfajták, a Rövidszárú fekete és a Mézédés fekete termőterületei a Kánya-patak völgyét környező domboldalokon alakultak ki, a déli lejtőkön. A faj visszaneemesítését az 1970-es években kísérletezték ki, így alakult ki többek között a térségben termesztett másik fajta, a Szomolyai fekete cseresznye is.

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” és az előállítási terület kapcsolatát kulturális hivatkozások is alátámasztják. A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” hírneve az érintett földrajzi terület történelmén és hagyományain keresztül is érzékelhető. Ezt bizonyítják a Szomolyán 2001 óta évente megrendezésre kerülő Cseresznyefesztivál alkalmával a fogyasztóktól érkező pozitív visszajelzések, továbbá a tudományos, illetve az ismeretterjesztő irodalomban fellelhető kiadványok. Az érintett földrajzi terület legfontosabb terméke a középkor óta a gyümölcs és a szőlő volt. A feljegyzések szerint a szőlőművelés a XVI. századtól vált általánossá a térségben, majd a filoxéravész követően a szomolyaiak áttértek a gyümölcsstermesztésre. A gyümölcsöt az alföldi és városi piacokra hordták eladni vagy elcserélni. „A Bükkalja piackörzete Eger, Jászberény, Nádudvar, Debrecen és Miskolc városok közötti terület volt. A gyümölcskereskedelem legfontosabb terméke a szilva volt, illetve a *korai és a rövidszárú szomolyai cseresznyék* (forrás: Hudák Katalin – Várnagy Dávid: Az agrár-környezetvédelem lehetőségei a Bükkalján, 2003.).

Szintén ebben a kiadványban jelenik meg: „Míg a szőlőkonjunktúra idején a gyümölcsfák szórványként fordultak elő, vagy a szőlősorok közé telepítettek néhány nem túl nagy lombot adó fajt, addig a XVIII. században filoxéra okozta krízis jelentős lendületet adott a gyümölcsstermesztésnek. Ebben az időben történtek a jelentős cseresznye és szilvatelepítések is a Bükkalján. *Ekkortól eredeztethető a híres szomolyai cseresznyetermesztés kezdete is.*”

A környék legértékesebb, legfinomabb gyümölcsfajtája, „a helybeliek által csak szomolyai rövid szárú fekete cseresznyének emlegetett fajta, amelyet főként a Gyűr- és a Vén-hegyre telepítettek a gazdák. Ez a fajta az 1880-as évek elején tűnt fel, és ez az egyetlen gyümölcsfajta a vidéken, melynek termése külföldi – elsősorban bécsi és németországi – piacokra is eljutott az 1930-as években. Nyaranta több vagon cseresznyét indítottak útnak a felvásárlók a fővárosi és külföldi piacokra, emellett az asszonyok „hátyiban és faputtyonban” hordták a gyümölcsöket az egri és mezőkövesdi piacra” (Természet Világa, 136. évfolyam, 5. szám, 2005. május; <http://www.termeszettvilaga.hu/szamok/tv2005/tv0505/szomolya.html>).

A Szomolyán 2001 óta minden év júniusában megrendezésre kerülő Cseresznyefesztivál a cseresznye érésének ünnepe, amely az évek során hagyományos, nagyszabású, nagy látogatottságú rendezvénné nőtte ki magát.

A „Szomolyai rövidszárú mézédés fekete cseresznye” elnevezésű termék 2012-ben elnyerte a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használati jogát.

## 7. ELLENŐRZŐ SZERV

**Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal** (Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.)

**Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal** Élelmiszerlánc-biztonsági, Növény-és Talajvédelmi Főosztály

3225 Miskolc, Vologda u. 1.

Telefon: 46/342-905

Fax: 46/342-023

E-mail: [borsod-elelmiszer@nebih.gov.hu](mailto:borsod-elelmiszer@nebih.gov.hu)

Web:<http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen/szervezet/elelmiszerlanc-biztonsagi-es-talajvedelmi-foosztaly>

## 8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

A jelölés a jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

- a megnevezést: „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye”
- „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” vagy OEM megjelölést és a kapcsolódó uniós szimbólumot (az uniós bejegyzést követően).

A megjelöléseket csomagolási egységenként kell elhelyezni.

## 9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások az alábbi táblázatban kerültek összefoglalásra:

Ellenőrzési fázis	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
Termőhely	Termőközveten belüli termelők /termés nyilvántartása	Éves felülvizsgálata a termelői nyilvántartásnak, aktualizálás
Termés	Termesztési feltételek betartása	Évente 2-3 alkalommal kertszemle a nyilvántartásban szereplő tagok kertjeiben, a

Ellenőrzési fázis	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
		felmerülő problémák megbeszélése, ahol van Gazdálkodási napló, annak ellenőrzése.
Növényvédelem	Növényvédelmi technológia betartása	Permetezési naplók ellenőrzése beszállítás előtt. Termékminta vétele szűrőpróba szerint szermaradék vizsgálatra.
Betakarítás	Nyomon-követhetőség biztosítása	Beszállítói lista rendszeres frissítése, felülvizsgálata. A beérkező termék azonosítása, nyomon követése.
Áruvá készítés, csomagolás	Termék/termés kíméletes, esztétikus kínálatának biztosítása. Termőhely/termelő azonosíthatóságának biztosítása a csomagoláson. Friss gyümölcs ládás kiszerezésben árusítható a termőhely, a terméknév és a termelő feltüntetésével.	Piaci megjelenés, árun található azonosítók helyszíni bejárás ellenőrzés során.

## 10. MELLÉKLETEK

Térkép

## 11. IRODALOM

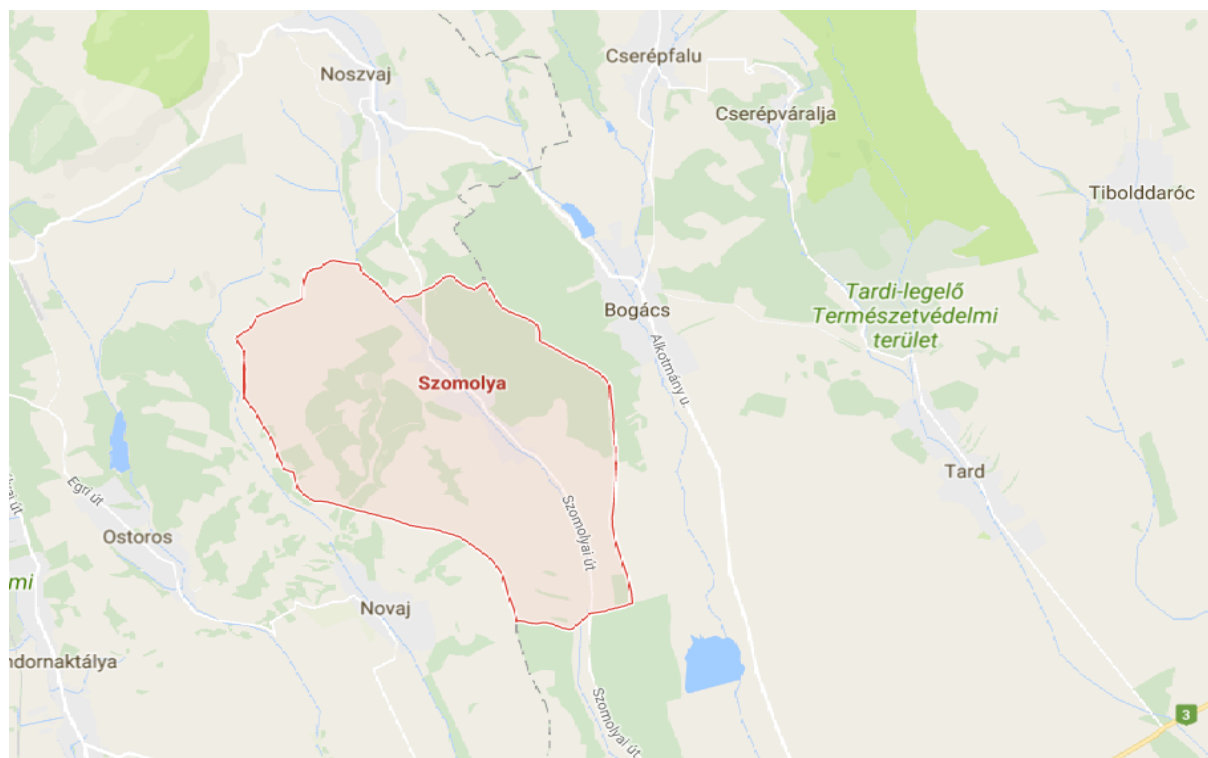
Hudák Katalin – Várnagy Dávid: III. A Bükkalja múltbéli mezőgazdaságának jellemzése (tájtörténeti térképek és irodalmi adatok alapján), Az agrár-környezetvédelem lehetőségei a Bükkalján, 2003.

Szögedi Zsuzsanna: Kőbe zárt kultúra, Szomolya értékei; Természet Világa, 136. évfolyam, 5. szám, 2005. május

Viga Gyula: Gyümölcstermesztés és a gyümölccsel való kereskedelem Bükkalján, 1983.

Viga Gyula: Tájak, ízek, ételek Borsod-Abaúj-Zemplén megyében Miskolc 2004.

Magyarország a XX. században, IV. kötet, Tudomány 1. Műszaki és természettudományok, Ganczaughné Albert Katalin: Gyümölcstermesztés; Babits Kiadó, Szekszárd, 1996-2000



Az „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” OFJ földrajzi területe

### EGYSÉGES DOKUMENTUM

EU-szám:

OEM (X)                      OFJ ( )

**1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” OEM

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Magyarország (tagállam)

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” oltalom alatt álló eredet megjelölés (OEM) a Szomolya és környékén megtalálható Rövidszárú fekete (*Prunus avium* L.) és a Mézédés fekete tájfajta, valamint a Szomolyai fekete fajta friss fogyasztású gyümölcsére, valamint az ipari feldolgozásra szánt cseresznyére terjed ki.

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” június második dekádjában érik.

**3.1. A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]**

1.6 osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

**3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” eredet megjelölést csak olyan cseresznye esetében lehet használni, amely megfelel az alábbi paramétereknek és az egyes fajták tekintetében az alábbiakban meghatározott minőségi jellemzőknek:

A gyümölcs középnagy, vagy kicsi, tömege átlagosan 4 g körüli, átmérője minimum 18 mm. Alakja széles, szívre emlékeztető, lapított csonka kúp, a bibepont körül kissé besüllyedt vagy egy szintben van. Kocsánya rövid (2-3 cm) és szárazon válik el a gyümölcstől. Héjszíne sötét lilásbordó, teljes érésben feketés-piros, gyakorlatilag fekete. Héja közepvastag, szívós, ezért jól szállítható. Húsa feketés bordópiros, félkemény, bő levű. Leve erősen festő. Sötétvörös leve a feldolgozás során sem fakul.

Íze mézédés; sajátos, aromás zamata révén a legízletesebb cseresznyék közé sorolható.

A gyümölcs az alábbi kémiai jellemzőkkel rendelkezik:

Cukor tartalom: minimum 20° Brix

Savtartalma maximum: 10 g/l

### **3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)**

nem releváns

### **3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni**

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye”- t kisméretű gazdaságokban állítják elő, a gazdaságok átlagos kiterjedése néhány hektár.

Ebből következően a gazdaságok többségében családi munkaerővel végzik a művelést. A betakarítás csak kézi erővel történik, ami az egyik legnagyobb szakértelmet igénylő feladat.

#### Koronaalakítás, metszés

A telepítést követően 3 évig van koronakialakító metszés. Ezt követően nincs metszés.

Térállás, esetleges fenntartó metszés megléte: 6 x 4 méter (ettől lehet kicsit kisebb is, nagyobb nem). Sajmeggyes telepítésnél 10 m magasságig nő meg a fa. Ezután leáll a növekedés. A vadalanyos nagyon a magasba tör, a fa magassága akár 15 m is lehet. A termelők hagyják, hogy a fa önmagát alakítsa ki. Létezik ritkító metszés, de csak ha szükség van rá.

#### Tápanyagellátás és –utánpótlás

Tápanyag utánpótlás: szerves trágya, feltöltő trágyázással, valamint műtrágya (kálium és foszfor, 25-10% arányban). Gyakorisága évente, formája alaptrágyázásként.

Vízigény, öntözés: Telepítéskor beiszapoló öntözés, ezt követően nincs öntözés.

#### 5.2. Szüretelés

A betakarítás kizárólag a kíméletes, kézi szedéssel történik, a gyümölcs minőségének megőrzése érdekében.

Amennyiben a termék friss fogyasztású gyümölcsként kerül piacra, a csomagolást a 3. pontban körülhatárolt területen kell végezni annak érdekében, hogy a teljes folyamat során biztosítható legyen a nyomon követhetőség és az oltalom alatt álló termék minősége megőrizhető legyen.

### **3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok**

A földrajzi területen történő csomagolásra vonatkozó kötelezettség célja, hogy a lehető legjobban megőrződjenek a termék jellemzői, figyelembe a véve a félkemény húsú, bő levű gyümölcs épségének megőrzését. Csomagolást a területen lévő gazdasági szereplők végzik, akik rendelkeznek a szükséges tapasztalattal és jól ismerik ezt a sérülékeny terméket. A termék frissen, ládába szüretelhető, és piacra szállítható. Fontos a minél kevesebb átrakás, pakolás biztosítása. A cseresznyét lefedetlenül kell hagyni, a szellőzés biztosítása miatt. Két napnál tartósabb raktározását követően hűtést igényel, a minőség megőrzése miatt.

### **3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok**

A jelölés a jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

- a megnevezést: „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye”
- „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” vagy OEM megjelölést és a kapcsolódó uniós szimbólumot (az uniós bejegyzést követően).

A megjelöléseket csomagolási egységenként kell elhelyezni.

## **4. A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” előállítás Szomolya, Ostoros, Novaj, Noszvaj, Bogács, Tard és Tibolddaróc közigazgatási határán belül történik.

## **5. Kapcsolat a földrajzi területtel**

Meg kell különböztetnünk egymástól, az eredeti, ősi tájfajtát, és az Érdi Gyümölcskutató Intézet által szelekciós nemesítéssel létrehozott, ma a gyümölcsfaiskolai lerakatokban és gyümölcsfaiskolákban is beszerezhető Szomolyai fekete fajtát. Az ősi tájfajta jellegzetessége, hogy csak Szomolya község közvetlen környékén található meg. Az ősi 70-80 éves fák egyedszáma Szomolyán, kb. 140 egyedre tehető. Legfontosabb előfordulási helyük: Gyűr-oldal, Pázsag, Méti hegy, Vén hegy.

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” gyümölcsöt adó Rövidszárú fekete és Mézédés fekete ősi tájfajták termőterülete Szomolyához és közvetlen környezetéhez kötött. A gyümölcs fizikai, kémiai, biológiai tulajdonságai itt teljesebben ki a legintenzívebben. Az ország más vidékein természetesen minősége messze elmarad a Szomolyán és a környékén termelt cseresznye minőségétől. A földrajzi területről elszállítva a termés mérete, ízvilága, külalakja megváltozik, illetve nem teljesebben ki.

### *Természeti tényezők*

A földrajzi terület Magyarországon, Borsod-Abaúj-Zemplén megye délnyugati részén található, a Bükkalján, a Bükkalja dombságainak és az Alföld végtelenül sík vidékének a találkozásánál.

A területen szőlővel és gyümölcsösökkel borított lankás domboldalakat, napsütötte dombhátakat és dombtetőket, déli irányba futó hosszú és keskeny völgyeket, zárt erdőségeket, valamint a mezőgazdaság által korán birtokba vett, Alföldhöz közeli, sík területeket találunk. A jellegzetesen aszimmetrikus, északi



oldalukon meredek, az Alföld felé ellankásodó dombtetők sorozatát a harmad-és negyedidőszaki szerkezeti mozgások hozták létre, feldarabolva a vulkanikus közettakarót. A térségben a vulkanikus eredetű riolittufás üledékek, illetve az azokra települt lösz a domináns, amely meghatározza a talajviszonyokat is: jórészt az aljközeten kialakult agyagbemosódásos erdőtalajok, barnaföldek, helyenként fekete nyiroktalajok lelhetők fel. A Szomolyán és környékén található talajok enyhén savanyúak. Ennek oka az, hogy a Bükk mészkötömege peremterületein, a miocén földtörténeti korban a felszínre bukkanó magma (dacit) keveredett, mind kémiai, mind fizikailag az eredeti meszes talajjal. A mikroklimatikus, illetve talajtani tényezők együttesen kedveztek a Szomolyai fekete, mint spontán termő növény kialakulásának és elterjedésének.

A földrajzi terület mérsékelten hűvös-mérsékelten száraz éghajlatú. Az évi napfénytartam 1850-1900 óra körül van, a nyári 720-740 óra, a téli 150-170 óra. Az évi középhőmérséklet 8,6-8,8 C fok, a vegetációs időszak sokévi átlaga 15,5-16 C fok. A tavaszi fagyok vége április 25. után várható, az első őszi pedig november 10. körül valószínű. A biztonságosan fagymentes időszak körülbelül 170 nap. A legmelegebb nyári napok maximum hőmérsékleteinek sokévi átlaga 33 C fok, a minimumoké -10- -15 C fok közötti. Az évi csapadékösszeg 550-650 mm, a tenyészidőszak átlaga 370-400 mm. A jellemző szélirányok a nyugati és a keleti, átlagos szélesség 2,5 m/s körüli.

Az időjárási tényezők nagyságrendje és eloszlása az évek során megváltozott. A klasszikus évszakosztás határai eltolódtak. Kevésbé jellemzőek az erős fagyok. A - 10, -12 C fok az téli minimum érték. Az erős fagyra szükség lenne, ahhoz hogy a télire a fakéregben, a talajban telelő kártevők elpusztuljanak. Így jellemző, hogy a károsító szervezetek áttelelnek, volumenük és kártevő képességük nagyobb. A lombzat csak december elején, közepén hullik le a fákról. A tél az utóbbi időben száraznak mondható és főként eső formájában esik. Nincs tartósan megmaradó hótakaró.

A terület lefolyása jó, árvíz a patak elöntése miatt kevésbé jellemző. Esetleges árvizek, az időszakos heves esőzések miatt a falut övező dombokról lezúduló vizek miatt vannak. Az időszakos árvizek az erős lejtés miatt nem veszélyesek, száraz időszakban viszont a medrekben alig, vagy egyáltalán nincs víz. A talajvíz csak az alsóbb völgyszakaszokon van, általában 4-6 m körüli mélységben. Mennyisége nem számottevő, ahogy kevés a rétegvíz is.

#### *Kapcsolat a termék és a földrajzi környezet között*

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” OEM elismerése iránti kérelem alapjául a fogyasztók által a termék hírnevéhez társított jellemzők szolgálnak: a gyümölcs jellegzetes szív alakja; az intenzív, sötétvörös, szinte fekete színanyaga, mézédés íze. A frissen történő fogyasztáson kívül szárazanyag-tartalma, alacsony savtartalma és kiváló íze miatt cukor hozzáadása nélkül készíthető belőle lekvár.

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” gyümölcsnek igen szoros a kapcsolata a földrajzi területtel.

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” különleges egyedi jellemzőinek kialakulásában a szakértelem mellett a mikroklima, valamint a térségre jellemző talajadottságok a meghatározók. A térség enyhén lúgos, utóvulkáni eredetű andezit és riolittufával kevert talajai teszik lehetővé az ősi tájfajta egyedi jellemzőinek kiteljesedését.

Az érintett földrajzi terület legfontosabb terméke a középkor óta a gyümölcs és a szőlő volt. A feljegyzések szerint a szőlőművelés a XVI. századtól vált általánossá a térségben, majd a filoxeravész követően a szomolyaiak áttértek a gyümölcsstermesztésre. Az ősi tájfajták (Rövidszárú fekete és Mézédés fekete) termőterületei a Kánya-patak völgyét környező domboldalakon alakultak ki, a déli lejtőkön. A faj visszanevelését az 1970-es években kísérletezték ki, így alakult ki többek között a térségben termesztett másik fajta, a Szomolyai fekete cseresznye is.

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” és az előállítási terület kapcsolatát kulturális hivatkozások is alátámasztják. A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” hírneve az érintett földrajzi terület történelmén és hagyományain keresztül is érzékelhető. Ezt bizonyítják a Szomolyán 2001 óta évente megrendezésre kerülő Cseresznyefesztivál alkalmával a fogyasztóktól érkező pozitív visszajelzések, továbbá a tudományos, illetve az ismeretterjesztő irodalomban fellelhető kiadványok. Az érintett földrajzi terület legfontosabb terméke a középkor óta a gyümölcs és a szőlő volt. A feljegyzések szerint a szőlőművelés a XVI. századtól vált általánossá a térségben, majd a filoxeravészt követően a szomolyaiak áttértek a gyümölcstermesztésre. A gyümölcsöt az alföldi és városi piacokra hordták eladni vagy elcserélni. „A Bükkalja piackörzete Eger, Jászberény, Nádudvar, Debrecen és Miskolc városok közötti terület volt. A gyümölcskereskedelem legfontosabb terméke a szilva volt, illetve a *korai és a rövidszárú szomolyai cseresznyék* (forrás: Hudák Katalin – Várnagy Dávid: Az agrár-környezetvédelem lehetőségei a Bükkalján, 2003.).

Szintén ebben a kiadványban jelenik meg: „Míg a szőlőkonjunktúra idején a gyümölcsfák szórványként fordultak elő, vagy a szőlősorok közé telepítettek néhány nem túl nagy lombot adó fajt, addig a XVIII. században filoxéra okozta krízis, jelentős lendületet adott a gyümölcstermesztésnek. Ebben az időben történtek a jelentős cseresznye és szilvatelepítések is a Bükkalján. *Ekkortól eredeztethető a híres szomolyai cseresznyetermesztés kezdete is.*”

A környék legértékesebb, legfinomabb gyümölcsfajtája, „a helybeliek által csak szomolyai rövid szárú fekete cseresznyének emlegetett fajta, amelyet főként a Gyűr- és a Vén-hegyre telepítettek a gazdák. Ez a fajta az 1880-as évek elején tűnt fel, és ez az egyetlen gyümölcsfajta a vidéken, melynek termése külföldi – elsősorban bécsi és németországi – piacokra is eljutott az 1930-as években. Nyaranta több vagon cseresznyét indítottak útnak a felvásárlók a fővárosi és külföldi piacokra, emellett az asszonyok „hátyiban és faputtyonban” hordták a gyümölcsöket az egri és mezőkövesdi piacra” (Természet Világa, 136. évfolyam, 5. szám, 2005. május; <http://www.termesztvilaga.hu/>; <http://www.termesztvilaga.hu/szamok/tv2005/tv0505/szomolya.html>).

A Szomolyán 2001 óta minden év júniusában megrendezésre kerülő Cseresznyefesztivál a cseresznye érésének ünnepe, amely az évek során hagyományos, nagyszabású, nagy látogatottságú rendezvényt nyújt ki magát.

A „Szomolyai rövidszárú mézédés fekete cseresznye” elnevezésű termék 2012-ben elnyerte a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használati jogát.