

**Kérelem
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja**

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

23

A kérelem nyelve

Magyar

A kérelmező

A jogi vagy természetes személy neve

Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

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

Házsám

51

Utcanev

Kossuth Lajos út

Irányítószám

8746

Település

Nagyrada

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 93 389 093

Fax

+36 93 389 093

E-Mail

zalaiborvidek@gmail.com

Közvetítő

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Vidékfejlesztési Minisztérium

Zala termékleírás

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

Házsám

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

agrarpiaci@vm.gov.hu

Termékleírás

Lapok száma

23

Aláíró(k) neve

Kocsis Lajos (titkár)

Süslecz Árpád (elnök)

Aláírás(ok)

A termékleírás elérhetősége (link)

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

ZALA TERMÉKLEÍRÁS

I. NÉV

Zala (Zalai)

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

Bortípusok: fehér, rozé, vörös, siller

II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális cukormentes extrakttartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Összes cukortartalom [g/l]	Maximális kénessavtartalom [mg/l]
1.	fehér	9,0	9,0	4,5	19	1,08	*	*
2.	rozé	9,0	9,0	4,5	19	1,08	*	*
3.	vörös	9,0	9,0	4,5	20	1,2	*	*
4.	siller	9,0	9,0	4,5	19	1,2	*	*

* a vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	<p>Friss, száraz, könnyű fehérborok: Zöld-fehér, halvány szalmasárga színű, könnyed, élénk fehérborok. Karcsú, de többnyire karakteresen élénk savtartalommal rendelkeznek. A hagyományos hordós érlelés, ászkolás gyakran feltűnik, de a borok frissességét ez nem csökkenti. Utóízük közepesen hosszú, a fajtajegyek általában jól felismerhetők.</p> <p>Egyszerű, könnyen értelmezhető és könnyen fogyasztható borok, melyek fiatalon kerülnek a piacra, bár az 1-2 éves érlelést is minőség veszteség nélkül viselik el.</p> <p>Az illatos fajták boraiban elegáns, inkább visszafogott a fajtára jellemző illat, viszont savszerkezetük révén üdék, frissek és jól eltarthatók.</p> <p>Komplex, teltebb, érlelt fehér borok: Zöldes-sárga, szalmasárga színű borok, gyakran ászkolt és csak ritkán új tölgyfás érlelési karakterrel. A komplexitás elemei a határozott, szőlőből származó fajta karakter, az élénk és markáns savtartalom, a kevésbé sós, de jellegzetes minerális íz, valamint az érlelés során kialakuló illat és íz jegyek. A harmónia kialakulásában időnként kevés maradék cukor is szerepet kap.</p> <p>Illatban, ízben gyakori aromák a fehér húsú gyümölcsök, a citrusfélék.</p> <p>Érlelést követően elegáns íz jegyeik és teljes íz gazdagságuk 3 – 4 évesen fejlődik ki. Különleges pincetechnika nélkül is lehet nagy borokat készíteni.</p>
2.	rozé	<p>Változatos színvilággal jelennek meg. Halvány rózsaszín, lazac, hagymahéj, kettévágott eper, mélyebb árnyalatú korall és cseresznye változatok is készülnek. Illatuk intenzív és kifejezetten gyümölcsös (meggy, cseresznye, szeder, ribizli, szilva). Élénk, de nem bántó savtartalmuk révén frissek, üdék. Íz világuk, nem magas alkoholtartalom mellett, szőlős, gyümölcsös, könnyed. Cserzőanyag tartalmuk a technológiától függ, de általában szelíd, inkább diszkrét, mint hangsúlyos.</p>
3.	vörös	<p>Üde, gyümölcsös vörösborok: Színük halvány rubin, rubin, mély rubin, gyakran lilás árnyalatokkal kiegészülve. Illatuk, aromájuk egyszerű, gyümölcsös (meggyes, cseresznyés, szilvás), fiatalos, ritkábban fűszerekre emlékeztető. Csak alkalmanként egészül ki az ászkolásból származó ízekkel. Tanninjaik inkább még érdesek, de mennyiségük visszafogott. Többnyire almasav bontás nélkül, élénk savtartalommal rendelkeznek. Azonnali fogyasztásra, alacsony alkoholtartalommal készülnek, de az 1-2 éves érlelést is jól viselik.</p> <p>Közepesen telt, testes és érlelt vörösborok: Színük halvány rubin, rubin, mély rubin, vagy egészen mély, gránát vörös. Telt, összetett ízűek, melyben a szőlőfajtából származó gyümölcs jelleg meghatározó. A részleges vagy teljes almasav bontást követően, többségében a savérzet karakteres, de finom és harmonikus. A cserzőanyagok érettek és érleltek, mennyiségük csak ritkán domináns. Általában fahordós érlelésű borok, melyekben</p>

Zala termékleírás

		a tölgyfa íz nem uralkodó. Kiemelkedőnek számító évjáratokban akár 4-5 éven át is jól érlelhetők.
4.	siller	A kategóriának megfelelően élénk, csillogó cseresznye, világos rubin színű borok. A gyors feldolgozásból adódóan kifejezetten gyümölcsös, üde illatúak és zamatúak (málna, meggy, ribizli). Inkább alacsony alkoholtartalmúak és könnyedségüket, harmóniájukat az élénk, de finom savak valamint a tanninok diszkrét jelenléte adja. Azonnali fogyasztásra készülnek, de az 1- 1,5 éves érlelést is jól viselik.

II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: minőségi pezsgő

Bortípusok: fehér, rozé, vörös

II/2A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális cukormentes extrakttartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Összes cukortartalom [g/l]	CO ₂ túlnyomás 20 °C-on [bar]	Maximális összes kénessav-tartalom [mg/l]
1.	fehér	10,0-14,0	10,00	4,6-10,0	16	1,08	*	min. 3,5**	185
2.	rozé	10,0-14,0	10,00	4,6-10,0	16	1,08	*	min. 3,5**	185
3.	vörös	10,0-14,0	10,00	4,6-10,0	16	1,08	*	min. 3,5**	185

* a vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

** 25 cl-nél kisebb tárolóedény esetén 3,0

II/2B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Főként fehér színben készül, határozott, élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú, citrusos, üde jellegű. A kék szőlőkből készülő málnás, meggyes aromájú. Szénsavtartalmuk bőséges, tartós habzású és a szájban finomszerkezetű, olvadékony. Többségében nem érleltek, karakterük könnyed, elegáns.
2.	rozé	A Zalai rozék az élénk lazac színtől a enyhén rózsaszín színig változik. Illatában a piros bogyós gyümölcsökre (cseresznye, meggy) jellemző közepes intenzitású gyümölcsösség jelenik meg. Érett lekerekedett savak jellemzőek ízében a Zalai rozé pezsgőre.
3.	vörös	Rubinvörös szín jellemzi, mely vörös és bíbor színű tónusokkal egészülhet ki. Illatára a piros húsú gyümölcsök markáns dominanciája jellemző. Lekerekedett savainak és visszafogott tannintartalmának köszönhetően a Zalai vörös pezsgőket a gyümölcsös ízek uralják.

II/3. Szőlőből készült termékek kategóriái: gyöngyözőbor

Bortípusok: fehér, rozé, vörös

II/3A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális cukormentes extrakttartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Összes cukortartalom [g/l]	CO ₂ túlnyomás 20 °C-on [bar]	Maximális összes kénessavtartalom [mg/l]
1.	fehér	9,0	9,0	4,5	19	1,08	*	1,5-2,5	*
2.	rozé	9,0	9,0	4,5	19	1,08	*	1,5-2,5	*
3.	vörös	9,0	9,0	4,5	19	1,08	*	1,5-2,5	*

* a vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

II/3B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Halványzöld - halvány szalmasárga – szalmasárga színű, alacsonyabb sav és alkoholtartalmú, száraz, félédes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok enyhe, közepesen tartós gyöngyözéssel.
2.	rozé	A Zalai rozé gyöngyözőborok az élénk lazac szín és az enyhén rózsaszín árnyalatai fedezhetők fel. Illatában a piros bogyós gyümölcsökre (cseresznye, meggy) jellemző közepes intenzitású gyümölcsösség jelenik meg. A Zalai rozé gyöngyözőborra az érett, lekerekedett savak jellemzőek.
3.	vörös	Vörös és bíbor színű tónusokkal kiegészült rubinvörös szín jellemzi. A piros húsú gyümölcsök markáns dominanciája jellemző az illatára. A Zalai vörös gyöngyözőborokat a gyümölcsös ízek uralják a lekerekedett savainak és visszafogott tannintartalma miatt.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A szőlőtermesztés szabályai:

1. a szőlő művelésmódja, térállása:
 - a. 2010. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények:
 - i. Térállás
 1. A tőkehelyek száma nem lehet alacsonyabb, mint 2381 tő/ha és magasabb, mint 7000 tő/ha.
 2. Az ültetvények sortávolsága nem lehet kevesebb, mint 1 méter, illetve több mint 3,5 méter.
 3. Az ültetvények tőtávolság nem lehet kevesebb, mint 0,6 méter, illetve több mint 1,2 méter.
 - ii. Kialakítható művelésmódok: MOSER (javított MOSER), ernyő, Sylvoz, Középmagas- és alacsony kordon, Guyot, hagyományos művelésmód - bakművelés
 - b. 2010. augusztus 1-jét megelőzően telepített ültetvények: bármely ültetvény, annak termelésben tartásig vagy 2030-ig.
2. a szüret módja:
 - a. kézi vagy gépi
 - b. jégbor, válogatott szüretelésű bor, kései szüretelésű szőlőből készült bor és minőségi pezsgő esetén csak kézi szüret lehetséges
3. a szőlő minősége:
 - a. fehérborok esetén:
 - i. Késői szüretelésű bor: 15 %vol (22,9 °MM)
 - ii. Válogatott szüretelésű bor: 13 %vol (22,2 °MM)
 - iii. Jégbor: 16,66 %vol (25 °MM)
 - iv. minden más esetben: legalább 9,00 %vol (14,9 °MM)
 - b. vörösborok esetén:
 - i. Késői szüretelésű bor: 15 %vol (22,9 °MM)
 - ii. Válogatott szüretelésű bor: 13 %vol (22,2 °MM)
 - iii. minden más esetben: legalább 9,00 %vol (14,9 °MM)
 - c. rozébor esetén:
 - i. Válogatott szüretelésű bor: 12,08 %vol (19 °MM)
 - ii. minden más esetben: legalább 9,00 %vol (14,9 °MM)
4. a szüret időpontjának meghatározása: amikor a szüretelendő szőlő cukortartalma eléri a 9,0 %vol-t.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Bak, Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Eszteregnye, Homokkomárom, Kerkateskánd, Lenti, Letenye, Magyarszerdahely, Murarátka, Muraszemenye, Nagykanizsa, Rigyác, Söjtör, Szécsisziget, Tormafölde, Valkonya, Zajk, Bérbaltavár, Csáford, Dióskál, Egeraracsa, Galambok, Garabonc, Miháld, Nagyrada, Orosztony, Pakod, Sármellék, Szentgyörgyvár, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Zalabér, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó, Zalaszentgrót települések szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	bortípus	érzékszervi jellemzők
<i>BOR</i>		
1.	fehér	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüretelés esetén, 13,5 t/h szőlő gépi szüretelés esetén
2.	rozé	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüretelés esetén, 13,5 t/h szőlő gépi szüretelés esetén
3.	vörös	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüretelés esetén, 13,5 t/h szőlő gépi szüretelés esetén
4.	siller	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüretelés esetén, 13,5 t/h szőlő gépi szüretelés esetén
<i>MINŐSÉGI PEZSGŐ</i>		
1.	fehér	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüretelés esetén, 13,5 t/h szőlő gépi szüretelés esetén
2.	rozé	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüretelés esetén, 13,5 t/h szőlő gépi szüretelés esetén
3.	vörös	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüretelés esetén, 13,5 t/h szőlő gépi szüretelés esetén
<i>GYÖNGYÖZŐBOR</i>		
1.	fehér	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüretelés esetén, 13,5 t/h szőlő gépi szüretelés esetén
2.	rozé	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüretelés esetén, 13,5 t/h szőlő gépi szüretelés esetén
3.	vörös	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüretelés esetén, 13,5 t/h szőlő gépi szüretelés esetén

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

	bortípus	engedélyezett szőlőfajták
1.	fehér	Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Királyleányka, Furmint, Hárslevelű, Kövidinka, Pátia, Zenit, Zengő, Zöld veltelíni, Pintes, Irsai Olivér, Nektár, Pinot blanc, Rozália, Karát, Rózsakő, Vulcanus, Zeus, Kéknyelű, Korona, Sárga muskotály, Kövérszőlő, Kabar
2.	rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir
3.	vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Kékoportó, Zweigelt, Kadarka, Turán, Blauburger, Csókaszőlő, Syrah
4.	siller	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Kékoportó, Zweigelt, Kadarka, Turán, Blauburger, Csókaszőlő, Syrah

VI/2. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	bortípus	engedélyezett szőlőfajták
1.	fehér	Olasz rizling, Rajnai rizling, Chardonnay, Kövidinka, Zöld veltelíni, Rizlingszilváni, Pinot blanc, Pinot noir
2.	rozé	Olasz rizling, Rajnai rizling, Chardonnay, Kövidinka, Zöld veltelíni, Rizlingszilváni, Pinot blanc, Pinot noir, Merlot
3.	vörös	Pinot noir, Merlot

VI/3. GYÖNGYÖZŐBOR

	bortípus	engedélyezett szőlőfajták
1.	fehér	Olasz rizling, Rajnai rizling, Chardonnay, Kövidinka, Zöld veltelíni, Rizlingszilváni, Pinot blanc, Pinot noir
2.	rozé	Pinot noir, Merlot
3.	vörös	Pinot noir, Merlot

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Zalai borvidék Zala megyében, a Balatontól nyugatra helyezkedik el. Zala megye a szőlőtermeléshez ideális klimatikus viszonyokkal rendelkezik. A hőmérsékleti, csapadékeloszlási, széljárás adottságok optimálisak a minőségi bor előállításához.

A klimatikus tényezők közül legfontosabb szerepet a hőigény biztosíthatósága jelenti. A borvidék területén az évi középhőmérséklet 9 - 11°C. A szélsőségesen nagy hideg és a nagy meleg, amely jelentősen károsítaná, a szőlőt ritkábban fordul elő. A nagyobb hőmérsékleti ingadozásokat jelentősen tompítják a Zala menti ártéri területek. A Kis-Balaton visszaállításával a közeli dombokon a kiváló minőségű bor termelésének feltételei tovább javultak. A borvidéken a dombok É-D-i irányban húzódnak, amelyeket NY-K-i irányú völgyek szabdalnak, ez a földrajzi adottság is hozzájárul a jó minőségű Zalai borok termesztéséhez.

A borvidék klimatikus mutatói:

- napsütéses órák éves száma: 1950 -2000 óra
- évi középhőmérséklet: 9-11 C°
- csapadékmennyiség a tenyészidőszak alatt: 400-450 mm
- éves csapadék: 650 -700 mm

2. A borok leírása

A Zala oltalom alatt álló eredetmegjelölés termőterülete Zala megye területét foglalja magában. A kontinentális klíma szubmediterrán jellegét két meteorológiai éghajlattani hatás alakítja egyedivé, ezek az Alpok felől érkező óceáni légáramlatok, amely hűvös, nedves levegőt, és az Adria felől érkező mediterrán légáramlatok, amelyek száraz, meleg levegőt szállítanak a Zalai Borvidékre. A nyár nedvesebb és kevésbé forró, mint a Földközi-tenger mellékén, ugyanakkor az ősz napos és szárazabb, mint a kontinentális klímájú vidékeken.

A középkorban is virágzó szőlő-borkultúrája volt Zalának. Ezt bizonyítja egy 868-ból fennmaradt oklevél is, amely Zala menti szőlőművelésről tesz említést. Később IV. László által 1288-ban kiadott esztergomi vámtarifában zalai borok is szerepelnek.

A török telepítések nyomán terjed el a csemegeszőlő, ami később a Zala-völgyének szőlőtermesztésében is jelentős szerepet játszott.

A XVIII. században Zalában már a vörös bort adó szőlőket termesztették a legnagyobb sikerrel. A borvidéket ma is uraló Olasz rizlinget a XIX. század második felétől kezdték el telepíteni.

A XIX. század első felében a mai zalai területeken, a borszőlő mellett már csemegeszőlőt is jelentős felületen termesztettek. Főbb fajták: a Chasselas fehér és piros változata, a Duhamel, a Wibert gyöngyszőlők, a Sárga mézes és a különböző muskotályok (közönséges, Hamburgi, Alexandriai, Ottonel).

A Filoxéra-vész Zala megyében is kipusztította az addigi szőlőterületek nagy részét. A megye egyes területeiről teljesen eltűntek az európai fajták. A Zala-völgyét övező dombokat – az akkori piaci viszonyokhoz alkalmazkodva – zömmel csemegeszőlővel telepítették be. Ebben az időben vált uralkodó fajtává a Chasselas és az Olasz rizling.

A Zala megye szőlőtermesztésének akkori rangját jelzi, hogy 1874-ben a londoni borkiállításán egy zalaszabari Rajnai rizling is rangos helyezést ért el.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Zalai Borvidék éghajlatát befolyásoló az Alpok felől érkező óceáni légáramlatok és az Adria felől érkező mediterrán légáramlatok a nyári időszakban is megfelelő mennyiségű csapadékot biztosítanak, így az aszály napok száma az azonos szélességi körön fekvő kontinentális területekhez képest alacsony. A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása. E két természeti tényező együttesen garantálja a szőlő növény folyamatos fejlődését, és a jó savösszetételű, üde, gyümölcsös frissességű Zalai borokat.

A zalai termőterület jellegzetessége, hogy az itt élő emberek a Zala megyére jellemző közepes (pld.: Kadarka, Kékoportó), illetve késői érésű (pld.: Olasz rizling, Kékfrankos, Szürkebarát) szőlőfajtákat általában a déli, délkeleti, illetve délnyugati kitettségű domboldalakon termesztik. A mediterrán anticiklonok biztosította napos, hosszú őszi folyamán a domboldalak tövében lévő kisebb patakok, folyók és a Kis-Balaton felületéről visszaverődő napsugarak a szőlő érését segítik elő, így a Zalai borok savai lekerekedettek, érettek, rozé- és vörösborok esetében a tanninok selymesek és elegánsak, a borok testesek, íz-gazdagok.

B. MINŐSÉGI PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Zalai borvidék Zala megyében, a Balatontól nyugatra helyezkedik el. Zala megye a szőlőtermeléshez ideális klimatikus viszonyokkal rendelkezik. A hőmérsékleti, csapadékeloszlási, széljárás adottságok optimálisak a minőségi bor előállításához.

A klimatikus tényezők közül legfontosabb szerepet a hőigény biztosíthatósága jelenti. A borvidék területén az évi középhőmérséklet 9 - 11°C. A szélsőségesen nagy hideg és a nagy meleg, amely jelentősen károsítaná, a szőlőt ritkábban fordul elő. A nagyobb hőmérsékleti ingadozásokat jelentősen tompítják a Zala menti ártéri területek. A Kis-Balaton visszaállítással a közeli dombokon a kiváló minőségű bor termelésének feltételei tovább javultak. A borvidéken a dombok É-D-i irányban húzódnak, amelyeket NY-K-i irányú völgyek szabdalnak, ez a földrajzi adottság is hozzájárul a jó minőségű Zalai borok termesztéséhez.

A borvidék klimatikus mutatói:

- napsütéses órák éves száma: 1950 -2000 óra
- évi középhőmérséklet: 9-11 C°
- csapadékmennyiség a tenyészidőszak alatt: 400-450 mm
- éves csapadék: 650 -700 mm

2. A minőségi pezsgők leírása

A Zalai minőségi pezsgő minőségét elsősorban az itt termelt küvé borok minősége garantálja, melyekre a frissesség, és a pezsgősítés szempontjából nélkülözhetetlen érett és markáns savstruktúra jellemző. A Zalai pezsgő meghatározó íz jegye a gyümölcsösség, mely hosszan köszön vissza a bor ízében.

A csodálatos zalai tájon termelt pezsgő története az 1960-as évekre vezethető vissza, jelentős beszállítója lett a hazai nagy pezsgőgyártó cégeknek (pl. Pannonvin, Törley).

A Zalai minőségi pezsgők minőségét a nagyszámú fajták különleges harmóniája garantálja. Ezt a széles fajtakört az itt letelepedő, soknemzetiségű lakosság alakította ki az évezredek folyamán, melyek együttes jelenléte jellemző a Zalai Borvidéken.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A sokszínű Zalai fajtaszervezetből adódóan, az itt készült küvék házasításának összhangja jelenti a Zalai minőségi pezsgők diszkrét, ugyanakkor elegáns illatának és a gyümölcsös ízérzet alapját. A Zalai minőségi pezsgők gyümölcsös és komplex ízérzete és illatstruktúrája visszavezethető a különböző fajtakörbe sorolt fajtákra, melyeket Zalában termesztnek.

A terület egyedi szubmediterrán-kontinentális klímájának köszönhetően a szőlő növekedéséhez egész évben biztosítottak az optimális feltételek: a Kis-Balaton tó víztömegének nyári hűsítő hatása, valamint a vízpárolgásból adódó magasabb relatív páratartalom miatt a légköri aszály és az aszálynapok száma alacsony. A téli és a tavaszi csapadékot jól megőrző agyagbemosódásos barna erőtalajok állandó vízellátását biztosítanak a szőlő növekedésének. Ezen egyedülálló klimatikus és talajtani viszonyoknak köszönhetően a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, így a pezsgőben a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A Kis-Balaton vízfelületének reflektáló hatására több fény éri a Zalai ültetvényeket a domb- és hegyoldalakon, mint ami az átlagos napsütötte órák számából következne. Különösen fontos ez a tény a mediterrán anticiklonok biztosította hosszú, napos őszi folyamán, ezért a Zalai minőségi pezsgők testesek, telt ízérzetűek, zamatosak.

C. GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Zalai borvidék Zala megyében, a Balatontól nyugatra helyezkedik el. Zala megye a szőlőtermeléshez ideális klimatikus viszonyokkal rendelkezik. A hőmérsékleti, csapadékeloszlási, széljárás adottságok optimálisak a minőségi bor előállításához.

A klimatikus tényezők közül legfontosabb szerepet a hőigény biztosíthatósága jelenti. A borvidék területén az évi középhőmérséklet 9 - 11°C. A szélsőségesen nagy hideg és a nagy meleg, amely jelentősen károsítaná, a szőlőt ritkábban fordul elő. A nagyobb hőmérsékleti ingadozásokat jelentősen tompítják a Zala menti ártéri területek. A Kis-Balaton visszaállításával a közeli dombokon a kiváló minőségű bor termelésének feltételei tovább javultak. A borvidéken a dombok É-D-i irányban húzódnak, amelyeket NY-K-i irányú völgyek szabdalnak, ez a földrajzi adottság is hozzájárul a jó minőségű Zalai borok termesztéséhez.

A borvidék klimatikus mutatói:

- napsütéses órák éves száma: 1950 -2000 óra
- évi középhőmérséklet: 9-11 C°
- csapadékmennyiség a tenyészidőszak alatt: 400-450 mm
- éves csapadék: 650 -700 mm

2. A gyöngyözőborok leírása

A Zalai gyöngyözőbor minőségét elsősorban az itt termelt borok minősége garantálja, melyekre a frissesség, és a gyöngyözőbor szempontjából nélkülözhetetlen érett és markáns savstruktúra jellemző. A Zalai gyöngyözőbor meghatározó íz jegye a gyümölcsösség, citrusos jelleg, mely hosszan köszön vissza a bor ízében.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A sokszínű Zalai fajtaszerkezetből adódóan, az itt készült borok összhangja jelenti a Zalai gyöngyözőborok diszkrét, ugyanakkor elegáns illatának és a gyümölcsös ízérzet alapját. A Zalai gyöngyözőborok gyümölcsös és komplex ízérzete és illatstruktúrája visszavezethető a különböző fajtakörbe sorolt fajtákra, melyeket Zalában termesztenek.

A terület egyedi szubmediterrán-kontinentális klímájának köszönhetően a szőlő növekedéséhez egész évben biztosítottak az optimális feltételek: a Kis-Balaton tó víztömegének nyári hűsítő hatása, valamint a vízpárolgásból adódó magasabb relatív páratartalom miatt a légköri aszály és az aszálynapok száma alacsony. A téli és a tavaszi csapadékot jól megőrző agyagbemosódásos barna erőtalajok állandó vízellátását biztosítanak a szőlő növekedésének. Ezen egyedülálló klimatikus és talajtani viszonyoknak köszönhetően a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, így a gyöngyözőborban a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII/1. Jelölési szabályok:

- borok esetében az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” hagyományos kifejezéssel
- A fajta neve és a meghatározott kisebb földrajzi egység nevének vele egy látómezőben szereplő jelölésénél kisebb vagy egyenlő betűnagysággal tüntethető fel.
- a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

Termékkategóriák	Bor (fehér, rozé és vörös)	Minőségi pezsgő (fehér, rozé és vörös)	Gyöngyözőbor (fehér, rozé és vörös)
„Késői szüretelésű bor”	+	-	-
„Válogatott szüretelésű bor”	+	-	-
„Jégbor”	+	-	-
„Muzeális” bor	+	-	-
„Barrique”	+	-	-
„Első szüret” vagy „Virgin vintage”	+	-	-
„Muskotály”	+	+	+
„Nyerspezsgő”	-	+	-
„Szemelt”	+	-	-
„Termőhelyen palackozva”	+	+	+
„Újbor”	+	-	-
„Ó” bor	+	-	-
„Termelői pezsgő”	-	+	-
„Termelői palackozás”	+	+	+
„Pinceszövetkezetben palackozva”	+	+	+

+: engedélyezett a feltüntetése

-: tilos a feltüntetése

VIII/2. A kiszerelesre vonatkozó szabályok: A Zalai OEM kategóriával jelölt termékek kiszerelesre vonatkozó forgalomba hozatali megkötése nincs. Ez alól kivételt képez a Pezsgő, ami kötelezően üveg kiszerelesben kerülhetnek forgalomba. Továbbá borok esetén a „muzeális bor” és „Jégbor” „Késői szüretelésű” „Válogatott szüretelésű” elnevezésű termékek csak üvegpalackban kerülhet forgalomba. Azzal a könnyítéssel, hogy a helyben történő (a termelő saját pincéjében, vagy egyéb saját tulajdonában lévő vendéglátó egységében) fogyasztására nincs kiszerelesi megkötés.

VIII/3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: A Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága

VIII/4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- Nyilvántartások
 - keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - A Zalai termékleírást benyújtó 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 eredetmegjelöléses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

b) Bejelentések

- i) Termelési szándék bejelentése: A Zala 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.

VIII/5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Zala megye, Somogy megye, Vas megye, Veszprém megye területén

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

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

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail.: bmi@mgszh.gov.hu

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

(2) Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

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

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524
e-mail: nograd@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: +36 1 329 7017
Fax: +36 1 317 6231
e-mail: pest@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

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

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

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

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

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	<p>Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>hegyközségi tanács</p>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>hegyközségi tanács</p>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> Balatoni Borrégió szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> Mintavételi jegyzőkönyv 	hegyközségi tanács
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzés Próbavásárlás 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv Analitikai minősítés jegyzőkönyv 	<ul style="list-style-type: none"> Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága