ETYEK-BUDA TERMÉKLEÍRÁS

I. NÉV

Etyek-Buda
változatok: **Etyek-Budai**
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

Bortípusok: fehérbor, rozébor, vörösbor, friss

II/1A. Analitikai előírások

II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Összes alkohol-tartalom [%vol] minimum	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkohol-tartalom [%vol] minimum	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Összes kénessav-tartalom (SO2) mg/l maximum	Összes cukortartalom [g/l]
1.1.	fehérbor	9,0	4,6 – 9,0	9,0 *	1,08**	***	****
1.2.	rozébor	9,0	4,6 – 9,0	9,0 *	1,08**	***	****
1.3.	vörösbor	9,0	4,6 – 8,0	9,0 *	1,2**	***	****
1.4.	friss	9,0	4.6 – 9,0	9,0 *	1,08	**	****

*Kivétel: Etyek-Budai bor musttal történő édesítése esetén a tényleges alkoholtartalom minimum 6% vol lehet.
**Kivétel: „Válogatott szüretelésű bor”, „késői szüretelésű bor” hagyományos kifejezés, valamint „töppedt szőlőből készült bor” és „jégbor” korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén a megengedett maximális illósavtartalom 2,0 g/liter.
*** Összes kénessavtartalom a hatályos jogszabályoknak megfelelően.
**** Cukortartalom a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „B” részének táblázata szerint.

II/1B. Érzékszervi jellemzők

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

II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: pezsgő

II/2A. Analitikai előírások

	Bortípus	Összes alkohol-tartalom [%vol] minimum	Összes savtar-talom [g/l]	Tényleges alkohol-tartalom [%vol] minimum	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Összes kénessav-tartalom(SO2) mg/l maximum	Összes cukortartalom [g/l]
1.	pezsgő (fehér, rozé)	9,5	5,0 – 9,0	9,5	1,08	*	**

* Összes kénessav-tartalom a hatályos jogszabályoknak megfelelően.

** Cukortartalom a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „A” részének táblázata szerint.

II/2B. Érzékszervi jellemzők

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

II/3. Szőlőből készült termékek kategóriái: minőségi pezsgő

II/3A. Analitikai előírások

	Bortípus	Összes alkohol-tartalom [%vol] minimum	Összes savtar-talom [g/l]	Tényleges alkohol-tartalom [%vol] minimum	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Összes kénessav-tartalom(SO2) [mg/l] maximum	Összes cukortartalom [g/l]
1.	minőségi pezsgő (fehér, rozé)	10,0	4,6 – 9,0	10,0	1,08	*	**

* Összes kénessav-tartalom a hatályos jogszabályoknak megfelelően.

** Cukortartalom a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „A” részének táblázata szerint.

II/3B. Érzékszervi jellemzők

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

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

bortípus		Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1. BOR			
1.	fehérbor	nincs	„Késői szüretelésű bor”, „jégbor”, „válogatott szüretelésű bor”, „töppedt szőlőből készült bor” kifejezés feltüntetésével, valamint dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett borok természetes alkoholtartalmának növelése és édesítése
2.	rozébor		
3.	vörösbor		
4.	friss	legalább 2, legfeljebb 4 fajta házasítása	nincs
2. PEZSGŐ			
1.	fehér pezsgő	nincs	nincs
2.	rozé pezsgő		
3. MINŐSÉGI PEZSGŐ			
1.	fehér minőségi pezsgő	nincs	nincs
2.	rozé minőségi pezsgő		

A szőlőművelés szabályai:

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

2. Telepítési sűrűség:
   a. 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Etyek-Buda oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
   b. 2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében: minimum 3 300 tő / hektár.

3. Szüret módja: kézi és gépi, kivétel a „válogatott szüretelésű bor”, „jégbor”, „töppedt szőlőből készült bor” kifejezéssel jelölt borok, valamint a „Crémant” kifejezéssel jelölt minőségi pezsgő, amelyek csak kézzel szüretelhetők.

4. A szőlő minimális cukortartalma (természetes alkoholtartalomban és cukortartalomban kifejezve):
    a. borok:
        i. fehérbor: 9,0 % vol, 151,5 g/l*
        ii. rozébor: 9,0 % vol, 151,5 g/l*
        iii. vörösbor: 9,0 % vol, 151,5 g/l*
        iv. friss: 10,0 % vol, 168,1 g/l*

        * Kivétel: dűlőnév feltüntetéssel ellátott borok: 11,5 % vol, 193,6 g/l
    b. pezsgők:
        i. fehér pezsgő: 9,0 % vol, 151,5 g/l
        ii. rozé pezsgő: 9,0 % vol, 151,5 g/l
    c. minőségi pezsgők:
        i. fehér minőségi pezsgő: 9,0 % vol, 151,5 g/l
        ii. rozé minőségi pezsgő: 9,0 % vol, 151,5 g/l

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

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Pest megye Budajenő, Budakeszi, Pilisborosjenő, Telki, Tök, Páty, Üröm, Budapest - XXII. Kerület, Budafok valamint
- Fejér megye Etyek, Bicske Csabdi, Páty, Alcsútdoboz, Felcsút, Gyúró, Kajászó, Martonvásár, Tordas, Vál, Gárdony, Kápolnásnyék, Nadap, Pákozd, Pázmánd, Sukoró, Velence települések

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

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	bortípus	Maximális termés hozam
BOR		
1.	fehérbor*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	rozébor*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
3.	vörösbor*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
4.	friss*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
PEZSGŐ		
5.	fehér pezsgő	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
6.	rozé pezsgő	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
MINŐSÉGI PEZSGŐ		
7.	minőségi pezsgő	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
8.	minőségi pezsgő	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor

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

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	terméktípus	Engedélyezett szőlőfajta
BOR		
1.	fehérbor	Chardonnay, Királyleánynka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Zöld veltelíni, Pinot blanc, Chasselas, Juhfark, Karát, Zefír, Viognier, Zengő, Pintes, Mátrai muskotály, Ezerfürtű, Kéknyelű, Budai, Góhér, Sárfehér, Furmint, Hárslevelű, Ezerjó, Piros bakator, Zöldszilváni, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Kadarka, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Syrah, Kék bakator, Csókaszőlő
2.	rozébor	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Kadarka, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Syrah, Kék bakator, Csókaszőlő
3.	vörösbor	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Kadarka, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Syrah, Kék bakator, Csókaszőlő
4.	friss	Chardonnay, Irsai Olivér, Szürkebarát, Olasz rizling, Sauvignon blanc, Zöld veltelíni, Zengő, Cserszegi fűszeres, Királyleányka
PEZSGŐ		
5.	fehér pezsgő	Chardonnay, Királyleánynka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Zöld veltelíni, Pinot blanc, Chasselas, Juhfark, Karát, Zefír, Viognier, Zengő, Pintes, Mátrai muskotály, Ezerfürtű, Kéknyelű, Budai, Góhér, Sárfehér, Furmint, Hárslevelű, Ezerjó, Piros bakator, Zöldszilváni, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Kadarka, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Syrah, Kék bakator, Csókaszőlő
6.	rozé pezsgő	Chardonnay, Királyleánynka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Zöld veltelíni, Pinot blanc, Chasselas, Juhfark, Karát, Zefír, Viognier, Zengő, Pintes, Mátrai muskotály, Ezerfürtű, Kéknyelű, Budai, Góhér, Sárfehér, Furmint, Hárslevelű, Ezerjó, Piros bakator, Zöldszilváni, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Kadarka, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Syrah, Kék bakator, Csókaszőlő
MINŐSÉGI PEZSGŐ		
7.	fehér minőségi pezsgő	Chardonnay, Királyleánynka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Zöld veltelíni, Pinot blanc, Chasselas, Juhfark, Karát, Zefír, Viognier, Zengő, Pintes, Mátrai muskotály, Ezerfürtű, Kéknyelű, Budai, Góhér, Sárfehér, Furmint, Hárslevelű, Ezerjó, Piros bakator, Zöldszilváni, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Portugieser, Kadarka, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Syrah, Kék bakator, Csókaszőlő
8.	rozé minőségi pezsgő	Chardonnay, Királyleánynka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Zöld veltelíni, Pinot blanc, Chasselas, Juhfark, Karát, Zefír, Viognier, Zengő, Pintes, Mátrai muskotály, Ezerfürtű, Kéknyelű, Budai, Góhér, Sárfehér, Furmint, Hárslevelű, Ezerjó, Piros bakator, Zöldszilváni, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Portugieser, Kadarka, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Syrah, Kék bakator, Csókaszőlő

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. Etyek-Budai bor

1.1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Dunántúli-középhegység északkeleti területein, a Gerecse-hegység déli részétől a Velencei- és a Budai-hegységig húzódik az Etyek-Budai lehatárolt termőterület, melyek domb- és hegyoldalain, illetve fennsíkjain történik a szőlőtermesztés. A termőterület a szőlőtermesztés északi részén, a 47.szélességi fokon helyezkedik el.
Talaját tekintve Etyek-Buda meghatározó talajtípusa a magas mésztartalmú barna erdőtalaj, mely többségében mészkő alapon alakult ki .
Etyek-Buda klímája – északi elhelyezkedéséből és dombvidéki jellegéből adódóan - a magyarországi átlagnál hűvösebb, hiszen az évi középhőmérséklet 9,5-10,5 °C. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm, melynek legnagyobb része a vegetációs időszak alatt hullik le.
Etyek-Buda klímájának fontos közös vonása, hogy a borvidék egész területén folyamatos széljárás jellemző, az uralkodó szélirány az észak-nyugati szél, mely mindig hűvös légtömegeket szállít a borvidékre.

Az Árpád kor óta fejlett szőlő- és borkultúrával rendelkező Etyek-Budán a jelenleg hagyományos szőlészeti és borászati eljárások kialakulására fontos hatást gyakoroltak a vidék történelmi változásai, és az itt letelepedett különböző ajkú nemzetiségek. Valamennyi népcsoport magával hozta egyedi borászati kultúráját, mely gazdagította Etyek-Buda sokszínűségét. Ezt a sokszínűséget leginkább az itt termesztett nagy számú fajta jelképezi a legjobban, melyek az évszázadok folyamán honosodtak meg a vidéken. A nagyszámú fajta használatát magyarázza, hogy a helyi termelők az évjárathatásokat mérsékelendő, mindig a magas minőségű borok előállításához szükséges minőségű alapanyagot tudjanak előállítani.
A fajták sokszínűségének kialakulásában meghatározó szerepet töltöttek be a honfoglaló magyarok, akik által Etyek-Budára behozott szőlőfajtákat az évezredek folyamán szelektálták a helyi termelők. E fajták számos leszármazottját a mai napig termesztik a vidéken, mely fajták egyike az elnevezésében a borvidék nevére utaló Budai.
A török hódoltságot követően a vidéken letelepedett német ajkú lakosság honosította meg a kékszőlők közül a Kékoportó, mai nevén a Portugieser fajta termesztését, és vele együtt a vörösborkészítés áztatásos eljárását.
A filoxéra vészt követően a helyi borászok olyan nyugati fajtákat vontak termesztésbe, amelyek jól alkalmazkodtak a helyi ökológiai adottságokhoz, és a belőlük készült borokban felfedezhették Etyek-Buda termőterületének egyedi jellemzőit. Így vonták termesztésbe a XIX. század végén, a XX. század elején az Olasz rizlinget, Szürkebarátot, illetve a borvidéken meghatározó Chardonnay fajtát.
A XX. században az itt élő borászok fokozatosan orientálódtak az aromatikus fajták termesztésének irányába (pl.: Sauvignon, Ottonel muskotály). Közülük több új nemesítésű, a helyi ökológiai adottságokhoz szelektált fajta termesztésbe került (pl.: Irsai Olivér, Zenit).
Az aromatikus fajták térnyerésével együtt a gyors,oxigéntől elzárt technológia vált meghatározóvá a borvidéken.

1.2. A borok leírása

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

1.3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

Etyek-Buda hegyvidéki kitettsége miatti hűvös éghajlatát fokozzák azok az észak-nyugati légáramlatok, melyek a folyamatos légmozgást biztosítanak a borvidéken. A nyári melegben a friss szellőknek köszönhetően a szőlők savai élénkek maradnak. A folyamatos légmozgásnak köszönhetően a lombfalat könnyen átjárja a szél. A szőlő növényen tehát a gombás fertőzések kialakulásához kedvezőtlenek az adottságok, a szőlőket egészségesen és épen lehet beszüretelni. Az ősz folyamán jellemző hűvös hajnalok alatt a szőlő lehűl, így alacsonyabb hőmérsékleten kerül feldolgozásra.
Ezek a természeti tényezők hozzájárulnak az Etyek-Budai boroknak a gyümölcsösségéhez és friss savstruktúrájához, hiszen az alacsony hőmérsékleten betakarított szőlőben a szállítás és a feldolgozás folyamán az oxidációs folyamatok lassabbak.
Ezt a természeti hatást fokozza a borvidéken évszázadok folyamán meghonosodott borászati gyakorlat, miszerint a szőlőt a lehető leggyorsabban kell feldolgozni a szüretet követően. Ez a gondolkodásmód része annak a helyi borászati tapasztalatnak és szaktudásnak, ami az Etyek-Budai borok minőségét garantálja.
A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása. A hegy- és domboldalakon a napfény nagyobb beesési szöggel érkezik a talajfelszínre, illetve a szőlőnövényre. E két természeti tényező együttesen garantálja a szőlő növény folyamatos, kiegyensúlyozott fejlődését. A jellemzően magas lombfalnak köszönhetően a fotoszintézis intenzív, így a szőlők korábban, és magas cukorfokkal szüretelhetők.

2. Etyek-Budai pezsgő

2.1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Dunántúli-középhegység északkeleti területein, a Gerecse-hegység déli részétől a Velencei- és a Budai-hegységig húzódik az Etyek-Budai lehatárolt termőterület, melyek domb- és hegyoldalain, illetve fennsíkjain történik a szőlőtermesztés. A termőterület a szőlőtermesztés északi részén, a 47.szélességi fokon helyezkedik el.
Talaját tekintve Etyek-Buda meghatározó talajtípusa a magas mésztartalmú barna erdőtalaj, mely többségében mészkő alapon alakult ki
Etyek-Buda klímája – északi elhelyezkedéséből és dombvidéki jellegéből adódóan - a magyarországi átlagnál hűvösebb, hiszen az évi középhőmérséklet 9,5-10,5 °C. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm, melynek legnagyobb része a vegetációs időszak alatt hullik le.
Etyek-Buda klímájának fontos közös vonása, hogy a borvidék egész területén folyamatos széljárás jellemző, az uralkodó szélirány az észak-nyugati szél, mely mindig hűvös légtömegeket szállít a borvidékre.

Az Árpád kor óta fejlett szőlő- és borkultúrával rendelkező Etyek-Budán a pezsgőgyártás kultúrájának kialakulása a XIX. század végére tehető. Etyek-Budán a pezsgőgyártás története

szorosan összekapcsolódik Törley József pezsgőgyáros nevével, aki a XIX. század második felében felvásárolt területeire alapozva, 1882-ben telepítette champagne-i pezsgőgyárát Etyek-Budára. Felismerte, hogy az etyeki szőlőkből kitűnő pezsgő alapbort készíthet és a budafoki (promontoriumi) pincék alkalmasságát a pezsgő előállítására.
Az Etyek-Budai szőlőtermesztés felvirágoztatása ennek tudható be, a 1910-es évek elején már 2 millió palack pezsgő készült Etyek-Budai borokból.
Törley József mellett pezsgőmestere, a később Etyek-Budán saját pezsgőgyárat alapító Louis Francois is jelentős szerepet játszott az Etyek-Budai pezsgőkészítés hagyományának kialakításában.
A második világháborút követően a Hungarovin budafoki pincészete vált a pezsgőkészítés központjává. A pezsgőgyártás újabb fejlődésnek indult, a tradicionális pezsgőkészítési módszer mellett bevezették a transvaze eljárást és a tartályos pezsgőkészítési eljárást is. Napjainkban a Hungarovin jogutódja, a borvidéken a legnagyobb szőlőterülettel rendelkező Törley Pezsgőpincészet szőlőtermesztési technológiáját célzottan a pezsgőgyártási minőségi követelményekhez igazítva, változatlanul mindhárom gyártási eljárást alkalmazva folytatja a pezsgőgyártási hagyományokat.
Az Etyek-Budai pezsgőkészítés egyediségét a fajtaösszetételben fedezhetjük fel. Az Etyek-Budai pezsgők egyedi és alapvető jellemzője, hogy nagyon széles szőlőfajta választéka van. A pezsgőtermelő fő borvidékekre a világban az jellemző, hogy csak néhány szőlőfajta honosodott meg a területen, főleg azok, melyek képesek voltak sok esetben egy szűk klimatikus viszonyhoz adaptálódni. Ezzel szemben az Etyek-Budai borvidéken engedélyezett fehér szőlőfajta mindegyike alkalmas fehér pezsgő készítésére. Vezető szerepet ugyanakkor a Chardonnay, Chasselas, Zöld veltelíni, Olaszrizling, Zenit, Királyleányka fajták töltenek be, melyek az összes szőlőterület 60%-át tették ki. A nagyszámú fajta használatát magyarázza, hogy a helyi termelők az évjárathatásokat mérsékelendő, mindig a magas minőségű pezsgő alapborok előállításához szükséges minőségű alapanyagot tudjanak előállítani. A fehér szőlőfajták felsorolása után nem szabad kihagyni a kékszőlők, azon belül is a Pinot noir fontosságát, amely tökéletes alapanyaga mind a fehér, mind a rosé pezsgőknek.

2.2. A borok leírása

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

2.3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

Az Etyek-Budai pezsgő készítése során alkalmazott három pezsgőkészítési technológiának használatát mindig is egy széles fajtakör biztosította. Ezzel lehetett és lehet a mai napig biztosítani azt, hogy különböző stílusú és cukortartalmú pezsgők készíthetők e szőlőkből.
Ehhez társul a talajok magas mésztartalma, mely a klímával együtt hozzájárul ahhoz, hogy a pezsgőalapborok savtartalma magas, azaz a pezsgőkészítés szempontjából optimális legyen. Az éves csapadék elegendő a szőlő megfelelő ütemű éréséhez, de nem túl sok ahhoz, hogy gombás fertőződést okozzon a szőlőn.
A lankás lejtőkön szinte állandóan fújó szél pedig abban segít, hogy még a nedves szőlőt is felszárítsa és segítse az esetleges permetezés hatékonyságát. Az ősz folyamán jellemző hűvös hajnalok alatt a szőlő lehűl, így alacsonyabb hőmérsékleten kerül feldolgozásra.

Ezek a természeti tényezők hozzájárulnak az Etyek-Budai pezsgők gyümölcsösségéhez és friss savstruktúrájához, hiszen az alacsony hőmérsékleten betakarított szőlőben a szállítás és a feldolgozás folyamán az oxidációs folyamatok lassabbak.
Mindezen hatások következtében lehetőség van arra, hogy még a kedvezőtlen őszi időjárás beállta előtt egészséges fürtöket szüreteljünk, mely szőlőkből kierjedt bor érzékszervileg megfelel a pezsgőalapbor kívánalmainak.
Ezeknek színe világos, illatban a fajtagazdagság miatt mindig üdék, illatosak, enyhén aromatikusak. Ízben a meszes talajnak köszönhetően savtartalomban gazdagok, pH-juk alacsony, savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egy légies, ugyanakkor acélos textúrával párosul. Így az Etyek-Budai alapborokból készülő pezsgőkre egyedien jellemző a fajták sokszínűségéből eredő illat és ízkomplexitás, a lendületes savtartalom, mely minden estben egy gyümölcsös ízzel párosul.

3. Etyek-Budai minőségi pezsgő

3.1. A körülhatárolt terület bemutatása

Etyek-Buda a Dunántúli-középhegység északkeleti területein, a Gerecse-hegység déli részétől a Velencei- és a Budai-hegységig húzódik az Etyek-Budai lehatárolt termőterület, melyek domb- és hegyoldalain, illetve fennsíkjain történik a szőlőtermesztés. A termőterület a szőlőtermesztés északi részén, a 47.szélességi fokon helyezkedik el.
Talaját tekintve Etyek-Buda meghatározó talajtípusa a magas mésztartalmú barna erdőtalaj, mely többségében mészkő alapon alakult ki
Etyek-Buda klímája – északi elhelyezkedéséből és dombvidéki jellegéből adódóan - a magyarországi átlagnál hűvösebb, hiszen az évi középhőmérséklet 9,5-10,5 °C. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm, melynek legnagyobb része a vegetációs időszak alatt hullik le.
Etyek-Buda klímájának fontos közös vonása, hogy a borvidék egész területén folyamatos széljárás jellemző, az uralkodó szélirány az észak-nyugati szél, mely mindig hűvös légtömegeket szállít a borvidékre.

Az Árpád kor óta fejlett szőlő- és borkultúrával rendelkező Etyek-Budán a pezsgőgyártás kultúrájának kialakulása a XIX. század végére tehető. Etyek-Budán a pezsgőgyártás története szorosan összekapcsolódik Törley József pezsgőgyáros nevével, aki a XIX. század második felében felvásárolt területeire alapozva, 1882-ben telepítette champagne-i pezsgőgyárát Etyek-Budára. Felismerte, hogy az etyeki szőlőkből kitűnő pezsgő alapbort készíthet és a budafoki (promontoriumi) pincék alkalmasságát a pezsgő előállítására.
Az Etyek-Budai szőlőtermesztés felvirágoztatása ennek tudható be, a 1910-es évek elején már 2 millió palack pezsgő készült Etyek-Budai borokból.
Törley József mellett pezsgőmestere, a később Etyek-Budán saját pezsgőgyárat alapító Louis Francois is jelentős szerepet játszott az Etyek-Budai pezsgőkészítés hagyományának kialakításában.
A második világháborút követően a Hungarovin budafoki pincészete vált a pezsgőkészítés központjává. A pezsgőgyártás újabb fejlődésnek indult, a tradicionális pezsgőkészítési módszer mellett bevezették a transvaze eljárást és a tartályos pezsgőkészítési eljárást is. Napjainkban a Hungarovin jogutódja, a borvidéken a legnagyobb szőlőterülettel rendelkező Törley Pezsgőpincészet szőlőtermesztési technológiáját célzottan a pezsgőgyártási minőségi követelményekhez igazítva, változatlanul mindhárom gyártási eljárást alkalmazva folytatja a pezsgőgyártási hagyományokat.

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

3.2. A borok leírása

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

3.3. Kapcsolat a termőhely és a minőségi pezsgő minősége között

Az évtizedek alatt az Etyek-Budai termelőknek az a megállapítása alakult ki, hogy egy minőségi pezsgő érlelhetőségéhez minden hibától mentes, egészséges, ép fürtökre és nemzetközi fajtatulajdonságokkal bíró fajtákra van szükség. Az Etyek-Budai fehér minőségi pezsgők minőségét a termőhelyből származó adottságokon túl az érlelési idő is jelentősen befolyásolja.
Ilyen nemzetközi szőlőfajta többek között a régóta meghonosodott Chardonnay vagy a Pinot noir is, de megtalálható az Etyek-Budai borvidéken mind az Olaszrizling, mind pedig a nemzetközi reputációval bíró Rajnai rizling is. Az Etyek-Budai borvidék minőségi pezsgőinek egyik záloga az összetett és fent említett környezeti tényezőkön túl azonban az, hogy több olyan fajta is szerepel a fajtaválasztékban, mely jellemzően magas savtartalmú bort képes produkálni, mely kiváló a pezsgőkészítés szempontjából. E fajták pedig még korai szüreti időpont esetében is megőrzik a szőlőfajta karakterét anélkül, hogy megjelennének a zöld, éretlen szőlőre jellemző illat és ízjegyek. Ráadásul így sok esetben az évjárat negatív hatásaitól függetlenül is előállítható a fogyasztó számára a megfelelő minőségű és stílusú minőségi pezsgő.
Etyek-Buda talajának mészköves alapkőzete keveredik a lösszel és vályogtalajjal, így a pezsgő savtartalma bár magas, de savai nem élesek, jól integrálódnak a pezsgő textúrájába.
A minőségi pezsgőknek az Etyek-Budai mészkőbe vájt érlelő pincék biztosította alacsony hőmérsékletnek és páradús levegőnek köszönhetően az érlelés alatt nem csak a minőségi pezsgőkre jellemző kekszes illatok és krémes zamatok kialakulnak, hanem az Etyek-Budai minőségi pezsgők még érlelt állapotukban sem vesztik el a szőlőfajta karakterüket. Így ízben bár zamatuk az érleltség jeleit mutatja, de egyben fellelhető bennük egy a fehér húsú gyümölcsökre jellemző zamatosság is.
Az Etyek-Budai rozé minőségi pezsgők szempontjából a már említett éghajlat, talaj és csapadékviszonyokon kívül kiemelt jelentősége van annak, hogy már nagyon korai szürettel is biztosítható a magas savtartalmú és érett tannintartalmú szőlőalapanyag.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII/1. Jelölési szabályok:

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

a. bor:

bortípus	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „…hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „…hordóban érlelt”	első szüret vagy virgin vintage	újbor vagy primőr	Szűretlen	töppedt szőlőből készült bor	Muzeális bor	késői szüretelésű bor	válogatott szüretelésű bor	siller vagy kástélyos	jégbor	Muskotály	Cuvée vagy küvé	Körzet, település és dűlőnév feltüntetése
fehérbor	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+
vörösbor	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+
rozébor	-	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	+	+
friss	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+

Jelmagyarázat: -a kifejezés nem használható + a kifejezés használható

b. pezsgő:

	Muskotály	Palackban erjesztett	Küvé vagy cuvée
fehér pezsgő	+	+	+
rozé pezsgő	-	+	+

Jelmagyarázat: a kifejezés nem használható + a kifejezés használható

c. minőségi pezsgő:

	blanc de blanc	blanc de noir	Nyerspezsgő	Muskotály	Crémant	Palackban erjesztett	Termelői pezsgő	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer	Küvé vagy cuvée
fehér minőségi pezsgő	+	+	+	+	+	+	+	+	+
rozé minőségi pezsgő	-	-	+	-	+	+	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható + a kifejezés használható

VIII/2. Az „Etyek-Buda” eredet-megjelöléssel együtt feltüntethető, a lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek az alábbiak:

Körzetek:

o ***„Buda”:***

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

o ***„Etyek”:***

Pest megyének Budapest - XXII. Kerület, Budafok valamint

Fejér megyének Alcsútdoboz, Felcsút, Gyúró, Kajászó, Martonvásár, Tordas, Vál és Etyek települései

o ***„Velence”:***

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

Települések:

Pest megyei települések: Budajenő, Budakeszi, Pilisborosjenő, Telki, Tök, Üröm, Páty, Budapest - XXII. Kerület, Budafok

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

Dűlők:

TELEPÜLÉS	**DŰLŐ**
Alcsútdoboz	Göböljárás Kis-Látó-hegy Nagy-Látó-hegy
Bicske	Galagonyás Málé-hegy Táborállás
Budajenő	Körte-völgy Öreg templom völgy
Budakeszi	Ochsenzungen
Etyek	Anna-hegy Árok-dűlő Diófa-árok Herceg-földek

	István-hegy Káptalan-földek Kőkaloda-dűlő Köpeny-dűlő Orbán Öreg-hegy Páskom Pince-dűlő Sánc Sándor-dűlő Sóskúti úti dűlő Szári-dűlő Szép-völgy Tóra dűlő Új-hegy Úri-dűlő Váli úti dűlő Vérti úti dűlő Vérti-határ-dűlő Vérti-szőlők Zámori úti dűlő Zsámbéki úti dűlő
Gárdony	Agárdi, Csirib aldűlő Bika-völgy
Kajászó	Ürge-telek Paskum
Kápolnásnyék	Csekés
Nadap	Csúcsos-hegy
Pázmánd	Bágyom Gyulatanya Jánostanya Zsidókő-hegy
Sukoró	Gádé
Telki	Öreg-hegy
Tök	Elletések Hosszú-dűlő Körtvélyes Páskom Somos Szajkós-kertek Temetői-dűlő Völgyút-dűlő
Vál	Baranya-hegy Cukor-hegy Epres-dűlő Hosszú-dűlő Öreg-hegy

	Szabad-hegy Új-hegy
Kajászó Kápolnásnyék	Ürge-telek Paskum Csekés
Nadap	Csúcsos-hegy
Pázmánd	Bágyom Gyulatanya Jánostanya Zsidókő-hegy
Sukoró	Gádé
Telki	Öreg-hegy
Tök	Elletések Hosszú-dűlő Körtvélyes Páskom Somos Szajkós-kertek Temetői-dűlő Völgyút-dűlő
Vál	Baranya-hegy Cukor-hegy Epres-dűlő Hosszú-dűlő Öreg-hegy Szabad-hegy Új-hegy

VIII/3. Kiszerelésre vonatkozó szabályok:

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

VIII/4. Illetékes helyi borbíráló bizottság:

Az Etyek-Budai borok érzékszervi minősítését a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatóság végzi.

VIII/5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

1. Nyilvántartások
   i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
   ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;

iii) A Etyek-Budai 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)

2. Bejelentések

i) Az Etyek-Buda oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének – beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. Ez a bejelentés visszavonásig érvényes.

ii) Dűlős borok termelésének bejelentése: Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett Etyek-Budai bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző március 15-ig bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.

VIII/6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

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

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

településeken.

VIII/7. Etyek-Budai borok édesítése a IV. fejezetben és a VIII/6. fejezetben meghatározott feldolgozási terület teljes területén lehetséges.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

1.1 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

1.2 Kormányhivatalok:

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

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

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

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.
Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311
e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
Tel.: +36 22 315 460
Fax: +36 22 502 064
e-mail: fejer@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer

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

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

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

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

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Az ellenőrzések köre:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	• Adminisztratív ellenőrzés: • HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	• Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

II. Évjáratfüggő elemek			
II/1 Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű • Adminisztratív ellenőrzés	• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv • Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	• Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	• Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő származását igazoló dokumentum		• Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
II/2 Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	• Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése	• Kiadott származási bizonyítvány	Szőlő területe 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	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		• Első borszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója

III. Forgalomba hozatal			
III/1 Bor eredetének igazolása			
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 Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		• Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója