

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

AZ AGRÁRMINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

7. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	A Sümeg/sümegi OEM termékleírása regisztrációjának kérelme -----	241
	A Balaton-felvidék OEM termékleírás módosítási kérelme -----	256

Közlmények**A Sümeg/sümegi OEM termékleírása regisztrációjának kérelme****I. NÉV**

Sümeg/Sümegi
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA**1. BOR**

Bortípusok:

1. Fehér
2. Vörös
3. Penta fehér
4. Penta rozé
5. Penta vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkohol-tartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [mg/l]
1.	Fehér	11,34	5,0 – 11	11,34 – 15,0	1,08
2.	Vörös	11,34	5,0 - 11	11,34 – 15,0	1,2
3.	Penta fehér	12,01	6,0 – 11	12,01 – 15,0	1,08
4.	Penta rozé	11,34	6,0 - 11	11,34 – 15,0	1,08
5.	Penta vörös	12,01	6,0- 11	12,01- 15,0	1,2

Fentiekén túlmenően:

- A maximális összes kénessav tartalom, a maximális illósav tartalom és az összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.
- A Sümeg Penta maximális megengedett összes kénessav tartalma 90 mg/l
- „Válogatott szüretelésű bor”, „késői szüretelésű bor” hagyományos kifejezés, korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén a megengedett maximális illósav-tartalom 1,2 g/liter.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halvány-szalmasárgától a halvány aranyárga színig terjedhet. Illatában visszafogott gyümölcs aroma, citrus, csonthéjasok mellett fehérvirágok, mint akác, hársfa jelenik meg. Ízben, élénk savak mellett sós textúra kialakulhat és a citrus, csonthéjas gyümölcsök mellett gyögynövényes karakter is felbukkanhat.
2.	Vörös	Világos rubin – rubin – bíbor színű. Illatában elsősorban piros bogyós (szeder, málna, meggy) gyümölcsösök dominálnak, és zöld fűszeresség mellett, enyhe ásványos, sós jegyek is felbukkannak. Ízben, friss, üde savak, visszafogott tannin, lineáris stílus mellett, akár egy sós, ásványos jegy is megjelenhet.
3.	Penta fehér	Színében zöldessárgától aranyárgaig terjedhet. Illatában diszkrét citrus és sárgahúsú gyümölcsök, barack és vilmoskörte mutatkoznak. Sós, ásványos jegyek akár egy visszafogott krémes jeggyel is kiegészülhetnek. Ízben összetett és rétegzett stílus jellemzi, amely diszkrét citrus, sárgahúsú gyümölcsössége mellett, egyfajta sós, ásványos jelleget is magára ölt, lineáris textúrával. A magas savak mellett közepes-magas alkohollal, hosszú lecsengéssel és komplexitással rendelkezik. Az érleltégből fakadóan szekunder, de akár tercier jegyek is megjelenhetnek.
4.	Penta rozé	Színében rózsaszín és lazacszín között jelenik meg. Illatában, elsősorban piros bogyós gyümölcsökre (málna, szeder, cseresznye) emlékeztet. Ízében a ropogós és üde savak mellett visszatér az illatból ismert gyümölcsösség, amely egyfajta sós, ásványos karakterrel egészülhet ki. A magas, de érett savak és a közepes test jó egyensúlyt alkot. Az érleltégből fakadóan szekunder is megjelennek, de akár tercier jegyek is felbukkanhatnak.
5.	Penta vörös	Színében rubin és gránát szín között jelenik meg. Illatban fűszeres és elsősorban piros bogyós gyümölcsök (málna, áfonya, meggy) uralkodnak. Ízben határozott savak, közepes tannin, valamint a test-alkohol közötti egyensúly jellemzi. Emellett az illatból megszokott aromavilág kiegészül egy ásványos, sós textúrával, üdeséget, de egyben mélységet is adva a boroknak. Feszés szerkezet mellett kóstolás után határozott lecsengésű. Az érleltégből fakadóan szekunder, de akár tercier jegyek is megjelenhetnek.

2. PEZSGÓ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav tartalom [g/l]	Széndioxid túlnyomás (20°C-on)
1.	Fehér	10,01	6-12,0	10,01	1,00	min. 3,5 bar
2.	Rozé	10,01	6-12,0	10,01	1,00	min. 3,5 bar

Fentiekben túlmenően a maximális összes kénessav tartalom maximum 90 mg/l lehet és az összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színben citromsárgától mély szalmasárgáig terjedhet. Illatában a szőlőre utaló gyümölcs aromák, mint citrus, sárgaalma határozzák meg, illetve az erjesztésből fakadó másodlagos aromavilág, visszafogott briós, keksz, füstösség jellemzi. Szájban a finom szénsav végig megmarad, friss savak mellett, közepes test és alkohol kíséretében.
2.	Rozé	Színe a világos hagymahéjtól a halvány rubin színig terjedhet. Ízében és illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, amihez meghatározó, de kerek savak, a test és alkohol közötti jó egyensúly társul.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK**A. BORKÉSZÍTÉS****1. BOR:**

- Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.
- Tiltott a borok édesítése a savtartalom növelése valamint kémiai, nem természetes úton való csökkentése.
- Penta fehér és a Penta vörös borok esetében minimum 18 hónap hordó és/vagy palackos érlelés kötelező.
- A Penta rozé bor estében minimum 6 hónap érlelés kötelező, amely lehet hordó vagy palackos érlelés.
- A borok leghamarabb a szüret évét követő március 15-én kerülhetnek forgalomba.
- A Penta rozé bor esetében engedélyezett a termékleírásban említett fehér szőlőfajta együttes feldolgozása, maximum 10%-ban. A fehérszőlő itt kizárólag a kékszőlővel együtt szüretelt és együtt feldolgozott állapotot jelenti.
- A Penta fehér-, a Penta rozé-, a Penta vörösborok készítésénél a fehér és kékszőlőfajták házasítása –egybeszüretelés- kizárólag a feldolgozáskor megengedett.
- Penta fehér esetében a következő fajtának kötelező dominálnia vagy fajta tisztán (min. 85%)-ban vagy házasítva (min. 85%): furmint, olasz rizling.
Kiegészítő fajtaként (max. 15%-al) a következő fajták megengedettek: sárfehér, chardonnay, , hárslevelű, juhfark, kéknyelű,
- Penta rozé esetében a következő fajtának kötelező dominálnia fajtatisztán (min. 85%) vagy házasítva (min. 85%): kékfrankos, Zweigelt. Kiegészítő fajtaként (max. 15%) a következő fajták megengedettek: merlot, furmint, pinot noir, cabernet franc.
- Penta vörös esetében a következő fajtának kötelező dominálnia (min. 85%): kékfrankos. Kiegészítő fajtaként (max. 15%-al) a következő fajták megengedettek: merlot, Zweigelt.

2. PEZSGÓ:

- Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.
- Pezsgő esetében kötelező a seprőn történő palackos érlelése minimum 12 hónapig.
- A fehér és kékszőlőfajták házasítása kizárólag a feldolgozáskor megengedett.
- Pezsgőnél kizárólag egész fürtös préselés alkalmazható.

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. Művelésmód, ültetvénysűrűség:
 - a. Új ültetvények:
 - i. tőkesűrűség: legalább 5000 tő/ha.
 - ii. művelésmód: Moser (javított Moser), Guyot művelés, ernyőművelés, alacsonyordon művelés, közép magas kordon, magas kordon, bak- és fejművelés
 - b. 2020. augusztus 1. előtt telepített, meglévő szőlőültetvények esetében, azok sűrűségétől és művelésmódjától függetlenül, az onnan származó szőlőből, a szőlőültetvény termésben tartásáig készülhetnek Sümeg oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borok és pezsgők.
2. A szüret módja kizárólag kézi.
3. Tilos gyomirtó és rovarölő használata is, kivéve a kötelezően előírt védekezés eseteit. A Penta fehér, a Penta rozé, a Penta vörös esetében csak ökológiai gazdálkodásból származhat a szőlő.
4. A szőlő minősége: (minimális cukortartalom természetes alkoholtartalomban kifejezve):

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C -on
1.	Fehér	191,8	11,34
2.	Vörös	191,8	11,34
3.	Penta Fehér	203,2	12,01
4.	Penta Rozé	191,8	11,34
5.	Penta Vörös	203,2	12,01

2. PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C -on
1.	Fehér	169,2	10,01
2.	Rozé	169,2	10,01

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Csabrendek, Sümeg, Sümegprága településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályba tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM**1. BOR**

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	9 t/ha szőlő vagy 70 hl/ha seprős újbor és 2kg/ tőke

2.	Vörös	9 t/ha szőlő vagy 70 hl/ha seprős újbor és 2 kg/tőke
3.	Penta fehér	7,5 t/ha szőlő vagy 52 hl/ha seprős újbor és 1,5kg/tőke
4.	Penta rozé	7,5 t/ha szőlő vagy 52 hl/ha seprős újbor és 1,5kg/tőke
5.	Penta vörös	7,5 t/ha szőlő vagy 52 hl/ha seprős újbor és 1,5kg/tőke

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális termés hozam
1.	Fehér	12.5 t/ha szőlő vagy 87 hl/ha seprős újbor és 2,5 kg/tőke
2.	Rozé	12.5 t/ha szőlő vagy 87 hl/ha seprős újbor és 2,5 kg/tőke

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Juhfark, Kéknyelű, Olasz rizling, Sárfehér
2.	Vörös	Cabernet franc, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Penta fehér	Furmint*, Olasz rizling*, Chardonnay, Hárslevelű, Juhfark, Kéknyelű, Sárfehér
4.	Penta rozé	Kékfrankos*, Zweigelt*, Cabernet franc, Furmint, Merlot, Pinot noir
5.	Penta vörös	Kékfrankos*, Merlot, Zweigelt

A Penta esetén az alap fajtákhoz (*-al jelölve), további engedélyezett fajták mindösszesen 15%-ban házasíthatóak bortípusnak megfelelően.

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Kékfrankos, Kéknyelű, Olasz rizling, , Pinot noir, Sárfehér
2.	Rozé	Cabernet franc, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

Sümeg a Balatontól 20 km-re, a Bakony-hegység dél-nyugati sarkában helyezkedik el, Veszprém, Zala és Vas megye találkozásánál. Sümeg, a Dunántúl egyik idegenforgalmi ékköve, a maga természeti és épített örökségeivel. a Bakony délnyugati csücskén, a Keszthelyi-hegységet a Kisalfölddel és a Tapolcai-medencével összekapcsoló völgyben fekszik. Ez a lankás, dombos vidék gazdag növény- és állatvilággal rendelkezik.

Sümeg éghajlatát jelentősen befolyásolja a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő és a Balaton. A Balaton már nincs a közvetlen közelben, de a klimatikus viszonyokat befolyásoló hatása még érvényesül.

A város és közvetlen szomszédsága (Csabrendek, Sümegprága) a Bakony-vidék nyugati szélén helyezkedik el. Meghatározó tájképi eleme, a szigetszerű Rendeki-hegy átlagosan 250–350 m tszf. magasságra emelkedik ki síksági környezetéből. Kicsiben ugyanezt a képet mutatja a Vár-hegy markáns mészkőtömbje. A terület DNy-i végénél bazalt-hegyek vonulata húzódik.

Az erdőkkel borított sziklás hegyoldalakat övező – kis völgyekkel tagolt – lejtők főleg D, DNy és Ny felé néznek, ezért a szőlőparcellák mikrodomborzata a napsugárzást kiválóan hasznosítja. A Kisalföld és a Balaton felé nyitott terület az uralkodó szélirányok miatt jól átszellőzött. Összességében – az alább ismertetett kőzettani viszonyokkal együtt – mediterrán jellegű táj benyomását kelti.

A térség – a Bakony–Balaton UNESCO Geopark részeként – rendkívül gazdag geológiai múlttal rendelkezik, melynek következtében a földtani felépítése is nagyon változatos. A Geopark 2006-os alapításakor a nemzetközi akkreditációs bizottság vezetője, Heinz Kollmann bécsi professzor így nyilatkozott: „... ez a terület egy földtani csodaország. A több ezer kilométer hosszan húzódó Alpok szinte minden kőzettípusa itt kis helyre sűrítve található.” Ez az egyedülállóan értékes, mozaikszerű geológiai kép tette lehetővé, hogy a magyarországi geológus-képzés terepgyakorlatainak helyszínéül is Sümeg környékét jelölték ki.

A felszínen alapvetően karbonátos (meszes) képződmények fordulnak elő, de mellettük ott sorakoznak a szilícium-dioxid (tűzkő vagy kova) tartalmú üledékes és a vulkáni szilikátos kőzetek is. A triász időszaki dolomitok és a dachsteini mészkő a legidősebbek. A jura időszakot tűzkő-féleségek és ammonitico rosso mészkövek képviselik. Különlegesség a kréta időszaki, kovalencsét is tartalmazó crinoideás mészkő, míg a fő tömeget a szintén kréta kagylós zátonymészkő alkotja. Vele egyidős a mállásra hajlamosabb márga (agyagos mészkő).

E tengeri eredetű képződmények után a szárazföldön keletkezett vasas bauxitok következnek, majd újra sós víz öntötte el a területet. Ebben rakódott le az ősmaradványok sokaságából álló eocén mészkő, majd ismét szárazulattá vált a vidék. Az oligocén korban távoli folyóvízi hordalékként agyag, homok és kvarckavics érkezett.

A miocén kortól kezdve a Rendeki-hegy szigetként magasodott ki a környező tengerekből. Emiatt különféle szintekben tengerparti hullámveréses konglomerátumok veszik körbe, bennük igen vegyes méretű és változatos anyagú kavicsokkal. Közülük a szilícium-dioxid anyagú kavicsok külön figyelmet érdemelnek. Ezek tömör felületén pár milliméteres lyukacsok láthatók, ami azt bizonyítja, hogy az üledékbe ágyazódott kavicsok kovás anyaga részben kioldódik, belső szövetük szivacsossá válik, és így a hajszálgökök számára felvehető, oldott formába kerül.

Legutoljára a Pannon-tenger apró mészkő- és kvarckavicsai rakódtak le, melyeket helyenként vasas – eredetileg pirites (vas-szulfid), majd ez átalakulva limonitos (vas-oxihidroxid) – kötőanyag cementált össze. Ugyanekkor ülepedett le a messzebből idemosódott agyag és meszes homok is.

A Sümeg környéki szőlőterületek ásványos összetételére – a változatos geológiai felépítésből következően – a meszes, karbonátos jelleg mellett hangsúlyosan jellemző a szilícium-dioxid tartalom, azaz a tűzkő, kova, illetve a szilikátok jelenléte, ami a többi magyarországi borvidékhez képest egyedivé teszi ezt a kis térséget.

A szőlőterületek közvetlen környékén nagyon sokféle kőzettípus található – köszönhetően a rendkívül izgalmas és változatos földtörténeti eseményeknek –, így bátran állíthatjuk, hogy **Sümeg a Bakony és a Balaton-felvidék leggazdagabb geológiai múlttal rendelkező települése és ezáltal teljesen eltér a környező településektől.**

b) Emberi tényezők

A változatos és kedvező domborzati, éghajlati tényezők alapozták meg a hosszú múltra visszatekintő, Sümeg környéki szőlőgazdálkodást. Mivel kelta, római és avar kori régészeti leletek is nagy mennyiségben kerültek elő a települések határában, okkal feltételezhető, hogy már akkoriban megkezdődött a helyi szőlőtermesztés. A középkori írásos feljegyzések is a borkultúrát igazolják. A múlt század elején a hegyek lejtőit ugyan részben visszahódította a természet, de még ma is számos helyen láthatók az erdőkben a hajdani parcellákat kerítő kőszáncok – egyértelműen bizonyítva a jóval kiterjedtebb szőlőművelést.

A Sümegyet máig meghatározó fajtaszerkezet a filoxéravészt követően alakult ki. A késői és közepes érésű kékszőlő és fehérborszőlő fajták (pl.: kékfrankos, olaszrizling, furmint) jól alkalmazkodtak a borvidék egyedi ökológiai adottságaihoz.

A történelmi adatok arról tanúskodnak, hogy a szőlő kultúrateremtő növényként mindig fontos szerepet töltött be a térség életében. Az 1300-as évek elejétől kezdve a veszprémi püspökség kiemelt figyelmet fordított a sümegi területekre.

A kiváló borok jó minőségét mutatja az is, hogy már a középkorban eljutottak külföldre, elsősorban a délnémet területekre. Az egyházi birtokok mellett nagy hírnévre tettek szert a királyi, főúri (Esterházy), kismemesi, majd később a polgári birtokok (Ramassetter). A vidék a reformkor évtizedeiben érte el fejlődésének csúcspontját.

Az ebben rejlő lehetőségeket időben ismerte fel és ragadta meg Ramassetter Vince (1806-1878), aki a XIX. század közepére a vidék és az ország egyik legjelentősebb szőlőbirtokosává és borkereskedőjévé vált. Borainak bel- és külkereskedelmi forgalmát sümegi birtokközpontjáról irányította. Az 1860-70-es évekre szőlőterületei elérték a több száz hektáros nagyságrendet, mely területek kiterjedtek Sümegen kívülre, a Somlóra és Badacsonyra is. Világhírnevet szerzett a magyar bornak.

2. A borok leírása

Fehérborok diszkrét illatvilágukban, rétegzett aromatika, ahol citrus, sárgahúsú gyümölcsök mutatkoznak sós, ásványos jegyekkel, de akár egy krémes komplexitást is magukénak mondhatnak. Ízben határozott savak, lineáris textúra és kifejezetten jó egyensúly jellemzi. A rozéborokat elsősorban piros bogyó gyümölcsösség, málna, szeder jellemzi. Ízben, friss, üde, magas savak és egyfajta ásványos textúra itt is érvényesül. Míg a vörösborok főleg pirosbogyós jegyek mellett, feszes szerkezettel, közepes tannin és test mellett, dinamikus, de érett savakkal bírnak és hosszú lecsengésben akár ásványos jegyeket is felmutatnak.

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

Az érett, kifejező savstruktúra és a minerális ízjegyek hangsúlyos megjelenése többek között a sümegi borokban a tengeri mészkőpadozat alapkőzetére vezethető vissza. A meszes talaj mellett, amely friss savakat eredményez ugyanakkor fontos a klimatikus adottság is. A Bakony hegység egyfajta védelmet biztosít a nagyon hideg levegőtől, ugyanakkor, mivel a hűvös kontinentális klíma érvényesül, a borok mindvégig megőrzik a friss, üde jellegüket. A Balaton ugyan messzebb található, de klimatikus hatása még érvényesül, amely egyfajta kiegyenlítő hatást biztosít a borok számára, érettségi állapotuknak és így harmóniájuknak is kedvez. A legtöbb szőlő terület 250-350 méter tengerszint feletti magasságnak köszönhetően megerősíti a hűvösebb, friss karaktert és savakban gazdag borokat eredményez. A Kisalföld és a Balaton felé nyitott szőlőterületek meleg és száraz levegőt kapnak, amelynek

köszönhetően a borok megőrzik az egyfajta telt, krémes stílusukat, ezáltal a friss, üde struktúra egyensúlyban van a testes, krémesebb textúrával is.

A borok minőségét az évszázadok folyamán felhalmozott szaktudás garantálja, aminek köszönhetően a borászok a vinifikáció legkritikusabb szakaszait is pontosan irányítani tudják. Sümeget nem egyedül a megkülönböztetésre érdemes, ellenőrzött eredetű borainak sajátosságai, hanem a bennük is megtestesülő természeti környezetének, történelmének, kulturális hagyományainak egyedisége együtt teszik különösen figyelemre méltóvá.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

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

b) Emberi tényezők

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

2. A borok leírása

A sümegi pezsgő harmonikus savtartalmától a komplex gyümölcsössége és üdesége adja e termék egyediségét. Amellett érett ásványosság jellemzi. Ez köszönhető a változatos mészkő kőzetnek, amely különböző rétegekben megtalálható. A kőzet színe segít a hőátadásban, így érett alapanyag szüretelhető, amely elengedhetetlen a minőségi pezsgő készítésnek. Ugyanakkor a talaj adta ásványos karakter és a hűvös kontinentális klíma frissességet, sav gerincet is ad az alapanyagnak, amely szintén rendkívül fontos a magas minőségi pezsgő készítéséhez. Ez a kombináció, a hűvös kontinentális klíma és meszes, ásványos, fényvisszaverő talaj adta kombináció érett, de savakban gazdag alapanyagot eredményez.

3. Az okszerű kapcsolat igazolása

Az első dokumentált adat a magyar pezsgőkészítésről 1806-ból való és két sümegi pezsgőpincéhez köthető (Rosti és Bajom).

Az egyedülálló éghajlat és a kőzettípusok kiváló adottságokat teremtenek a borok termeléséhez, mint ahogy az is, hogy Sümeg minden fontos szőlőhegye hatalmas erdőrengeteg környezetébe ágyazott. A sümegi pezsgőre jellemző elegáns savak és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. 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 pezsgőre.

A feldolgozás folyamán a második fermentáció lefolyásával a helyi borászok még komplexebbé alakítják a sümegi pezsgőt.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- 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) Valamennyi Penta és primőr vagy újbóri megjelölésen ellátott boron kötelező az évjárat feltüntetése.
- d) Évjárat feltüntetése esetén az adott bornak 85%-ban az adott évjáratból kell származnia.
- e) Bor esetében valamennyi fajta feltüntethető valamennyi termék kategória és bortípus esetén.
- f) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- g) A Küvé vagy cuvée 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.*
- h) Öreg tőkék bora kifejezés akkor tüntethető fel, ha egy adott bor legalább 85%-ban 40 évesnél idősebb szőlőültetvényről származik.
- i) Palackban érlelt kifejezés akkor tüntethető fel a sümegi boron, ha az adott bort legalább egy évig palackban érlelték a forgalomba hozatal előtt.
- j) A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:
- i) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek:
- Települések: Csabrendek, Sümeg, Sümegprága,
 - Dűlők (Sümeg): Öreg-hegy, Baglas-hegy, Várhegy-dűlő, Hajnal-hegy, Új-hegy
- ii) Település feltüntetése esetén a szőlő 100%-ának az adott egységből kell származnia.
- iii) dűlőnév feltüntetésének szabályai: a szőlő 100%-ának az adott egységből kell származnia.
- k) a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések

	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szűret vagy virgin vintade	újbor vagy primőr		Szűretlen	Küvé vagy cuvée	Muzeális bor	késői szűretelésű bor; válogatott szűretelésű
1. fehér	+	+	+	+	+	+	+	+
2. vörös	+	+	+	+	+	+	+	+
3. Penta fehér	+	-	-	+	+	+	+	+
4. Penta rozé	+	+	-	+	+	+	-	-
5. Penta vörös	+	-	-	+	+	+	+	+
1. Fehér	+	-	-	+	-	+	-	-
2. Rozé	+	-	-	+	-	+	-	-

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

- l) „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi sümegi boron feltüntethető.

2. Sümeg DHC logó használata:

A logót az adott címkével harmonizáltan kell elkészíteni és elhelyezni, grafikai megjelenése legalább 2,0 cm és legfeljebb 3,5 cm átmérőjű lehet. A logót a címke formájától függően annak alsó harmadába kell elhelyezni.



3. A kiszerezésre vonatkozó szabályok:

Sümeg 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.

4. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:

Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága.

5. 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 mintahitelesítő jegyzőkönyve.

b) Bejelentések

- i) A termelési szándék bejelentése: A Sümeg 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 Sümegi borok termelésének bejelentése: Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen kisebb dűlőnévvel megkülönböztetett sümegi bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, 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.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóságok:

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

Tel.: +36 1 346 09 30

e-mail: bor@nebih.gov.hu

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

(2) megyei Kormányhivatalok

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

Tel.: +36 76 896 352

e-mail: kecskem-et-elelmiszer@bacs.gov.hu

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

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

Tel.: +36 72 795 977

e-mail: pecs.ebao@baranya.gov.hu

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

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

Tel.: +36 66 540 240

e-mail: bekescsaba.elelmiszer@bekes.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 46 530 480

e-mail: allategeszsegugy.miskolc@borsod.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 62 681 070

e-mail: borka.attila@csongrad.gov.hu

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

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

Tel.: +36 22 511 160

e-mail: allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu

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

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

Tel.: +36 96 795 090

e-mail: elelmiszerlanc.gyor@gyor.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 52 505 813

e-mail: debrecen.elbao@hajdu.gov.hu

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

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

Tel.: +36 36 510 442

e-mail: foallatorvos.eger@heves.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 56 516 810

e-mail: szolnok.jarasihivatal@jasz.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 34 513 916

e-mail: elba-tatabanya@komarom.gov.hu

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

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

Tel.: +36 32 521 514

e-mail: ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 236 3990

e-mail: erd-elelmiszer@pest.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 795 628

e-mail: elelmiszer@kaposvar.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 467

e-mail: nyiregyhaza@szabolcs.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 74 451 535

e-mail: bonyhad-elelmiszerlanc@tolna.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 506 847

e-mail: eba.szombathely@vas.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 550 332

e-mail: veszprem.elelmiszer@veszprem.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 549 280

e-mail: zalaegerszeg-aeu@zala.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR és VINGIS alapján	HEGYIR elektronikus adatlap	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
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 szemléről készült jegyzőkönyv 	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	
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 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
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 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

Bor származását igazoló dokumentum		• Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
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 fogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	• Kockázatelemzés • Próbavásárlás	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv • Analitikai minősítés jegyzőkönyv	• Akkreditált laboratórium • Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

A Balaton-felvidék OEM termékleírás módosítási kérelme

I. A kérelem benyújtója

Név: *Balaton-felvidék Hegyközsége*

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

Telefonszám: *70/261-5030*

E-mail cím: *nemethivan59@gmail.com*

Képviselő: *Németh Iván (elnök)*

Képviselt felek: ---

II. Földrajzi árujelző: Balaton-felvidék OEM (oltalom alatt álló eredetmegjelölés)

III. A módosítás tárgya

A. UNIÓS MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően uniós módosításnak minősül)

B. STANDARD MÓDOSÍTÁSOK

(A 2019/33/EU bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően nem minősül uniós módosításnak)

1. A „Balaton-felvidék” eredetmegjelölés termékleírása az újonnan benyújtott Sümeg OEM kérvénnyel módosításra szorul. A termékleírásban ezen pontokat módosítottuk, töröltük.

- a) a termékleírás érintett fejezetei:
 - V. – Maximális hozam, Sümegre vonatkozó kivétel
- b) – VIII. – További feltételek, Körzetek és ezen belül Csabrendek, Sümeg és Sümegprága törlése illetve Sümeg dűlő megnevezése és Sümeg település név feltüntetésnek szabályai a módosítás, az egységes dokumentumot érinti: igen
- c) indoklás: A Sümeg OEM kérvénnyel konfliktusban lenne a jelenlegi Balaton-felvidék termékleírás
- d) hatályba lépés borpiaci éve: 2021/22

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, 2021. május 31.

Németh Iván s.k.
elnök

I. NÉV

Balaton-felvidék

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

Változat: Balaton-felvidéki

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

- 1. Fehér
- 2. Rozé
- 3. Vörös

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális Illósav tartalom [g/l]	Széndioxid túlnyomás (20°C-on)
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
<p>Maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.</p> <p>Maximális összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.</p>						

b). Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Főként fehér színben készül, határozott, élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú, de színe a halvány sárgától az aransárgáig 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

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkohol-tartalom [%vol]	Szén-dioxid túlnyomás 20°C-on
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

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Határozottan élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú jellegű szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok, visszafogott gyöngyözéssel. Színében aransárga színjegyek dominálnak.
2.	Rozé	Határozottan élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú jellegű szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok, visszafogott gyöngyözéssel. Színére a világos lazacszín jellemző.
3.	Vörös	Határozottan élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú jellegű szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok, visszafogott gyöngyözéssel. Színében a rubintos színjegyek meghatározók.

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. PEZSGŐ

	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.	

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	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.	

B. A szőlőtermesztés szabályai:

1. Művelésmód, ültetvénysűrűség:

a. Új ültetvények:

i. tőkesűrűsg: 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 eredetmegjelöléses borok.

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

3. A szőlő minősége:

1. BOR

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

2. PEZSGŐ

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

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

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

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, Uzsa, Várvolgy, Vonyarcvashegy, Zalahaláp településeknek

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

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR:

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér*	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbör
2.	Rozé*	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbör
3.	Vörös*	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbör

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

2. PEZSGŐ:

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbör

2.	Rozé	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
3.	Vörös	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR:

	Bortípus	Maximális termés hozam
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

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK**1. BOR**

	Bortípus	Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Cserzei fűszeres, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kéknyelű, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, 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

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

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR:

	Bortípus	Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Cserzei fűszeres, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kéknyelű, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, 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

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 Köveskálíig húzódó mintegy 50 kilométernyi partszakaszt jelenti. A szőlőtermelés a Pannon-tenger mészkő padozatán létrejött, völgyekkel szabdaltnak 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 párák, 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.: Czerszegi 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 hegyoldalakban, amelyeken ma szőlőt termesztnek, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfürtökön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető.

A borok 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 aromatiszt 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 nagyterjedésű 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 felerősödnének.

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 hegyoldalakban, amelyeken ma szőlőt termesztene, 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 aromatikusan 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 hegyoldalakban, amelyeken ma szőlőt termesztene, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfűtőkön 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 szőlőfűtőn. 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 újbó boron kötelező az évjárat feltüntetése.
- e) Évjárat feltüntetés esetén az adott bornak 85%-ban az adott évjáratból kell származnia. Kivételt jelent a primőr vagy újbó, 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 Küvé vagy cuvée 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.*
- 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) Cerszeg: Balatongyörök, Vonyarcvashegy, Gyenesdiás, Cerszegtomaj, Rezi, Várvolgy, Hévíz-Egregy
 - Települések: Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uzsa, Zalahaláp, ~~Csabrendek, Sümeg, Sümegprága~~, Balatongyörök, Cerszegtomaj, 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) Cerszegtomaj: 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: Kóorra, Berkenyész~~
- ii) Település és körzetnév feltüntetése esetén a szőlő legalább 85%-ának az adott egységből kell származnia.
- ~~iii) Sümeg településnév feltüntetésének szabályai:~~
- ~~iv) csak Chardonnay, Furmint, Irsai Olivér, Olasz rizling, Rajnai rizling ill. Cabernet franc, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Shiraz vagy Zweigelt fajtákból készült borokon lehetséges.~~
- ~~v) maximális hozam: 11,4 t/ha szőlő vagy 80 hl/ha seprős újbor~~
- ~~vi) minimum egy év érlelés a forgalomba hozatal előtt kivéve a rozé és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borokat~~
- ~~vii) 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 virgin 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 tőkék 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 virgin 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 tőkék bora
Fehér	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-
Rozé	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-
Vörös	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-

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

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „....hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „....hordóban érlelt”	első szüret vagy virgin 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 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 borbíráló 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 eredetmegjelölés/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 hegybírónak, 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, Csopak, 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 eredetmegjelölés borok édesítése a IV. fejezetben valamint az 5. pontban lehatárolt területen lehetséges.

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 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
I. Strukturális elemek			
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, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

	ellenőrzés		
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 szemléről készült jegyzőkönyv 	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
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 szemléről készült jegyzőkönyv 	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
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>Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége</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 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
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"> Balaton Borrégió Borminósító Bizottságának szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> Mintavételi jegyzőkönyv 	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Balaton Borrégió Borminósító Bizottsága
Analitikai paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> Analitikai vizsgálat 	<ul style="list-style-type: none"> Analitikai vizsgálat jegyzőkönyve 	<ul style="list-style-type: none"> Akkreditált laboratórium
A fogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzés Próbavásárlás 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv Analitikai minősítés jegyzőkönyv 	<ul style="list-style-type: none"> Akkreditált laboratórium Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközsége

A Földművelésügyi Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével az Agrárminisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Szinay Attila

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

A Földművelésügyi Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a <https://kormany.hu/dokumentumtar/foldmuvelesugyi-ertesito/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Szinay Attila