

**Kérelem
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja**

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

22

A kérelem nyelve

Magyar

A kérelmező

A jogi vagy természetes személy neve

Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács (a Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa, Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács, Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanácsa, Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége (Somló hegy, Ság-hegy, Kis-Somlyó hegy) Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa nevében)

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

Házszám

2

Utcanév

Római út

Irányítószám

8261

Település

Badacsony

Ország

Magyarország

Jogi státusz, méret és összetétel (jogi személyek esetén)

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

Állampolgárság

Tel, fax, e-mail

Tel

+36 87 566 015

Fax

+36 87 566-015

E-Mail

bederics@t-online.hu

Közvetítő

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Vidékfejlesztési Minisztérium

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

Házzám

11

Utcanév

Kossuth tér

Irányítószám

1055

Település

Budapest

Ország

Magyarország

Tel, fax, e-mail

Tel

+36 1 795 3844

Fax

+36 1 795 0091

E-Mail

agrarpiaci@vm.gov.hu

Termékleírás

Lapok száma

22

Aláíró(k) neve

Németh László (titkár)

Németh Iván... (elnök)

Aláírás(ok)

A termékleírás elérhetősége (link)

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

BALATON TERMÉKLEÍRÁS

I. NÉV

Balaton (Balatoni)

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

bortípusok: fehér, rozé, vörös

II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Összes savtartalom [g/l]	Minimum összes alkoholtartalom [%vol]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Összes cukortartalom [g/l]	Maximális kénessavtartalom [mg/l]
1.	fehér	4,0 – 9,0	9,0	9 – 15	1,08	*	**
2.	rozé	4,0 – 9,0	9,0	9 – 15	1,08	*	**
3.	vörös	4,0 – 9,0	9,0	9 – 15	1,2	*	**

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

** Vonatkozó jogszabályok által meghatározott érték

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Aranysárga színtónusú bor, melyben a zöldes színjegyek is megjelennek. Diszkrét, közepes illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, jácint, nárcisz, hársfavirág, orgona, akác) jellemző illatjegyek jelennek meg. Ízérzetben a gyümölcsösség mellett a lekerekedett savak, és a borok testessége jellemző, a Balatoni borokra enyhe kesernyés, mandulára emlékeztető íz világgal.
2.	rozé	A lazacszíntől a világos piros árnyalatig terjedő színvilág jellemző a rozéborra. Közepes illatintenzitású rozéborokban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna, áfonya, meggy) illata mellett gyakran a vadrózsa, akácvirág és viola édeskés illatjegyek jelennek meg. Ízében a lekerekedett savak mellett a testesség jellemző enyhén kesernyés lezárással.
3.	vörös	Rubinvörös színű bor, mely a vörös és bíbor jegyekkel egészülhet ki. Üde, gyümölcsös illatú vörösbor, melyben a piros húsú bogys gyümölcsök (szeder, málna, egres, szamóca) illata közepes intenzitással jelenik meg, kiegészülve enyhe pörkölt, füstös tónusokkal és gyakran diszkrét animális illatokkal. Ízében a közepes tannintartalom és alkoholtartalom könnyedséget kölcsönöz a vörösbornak. Savai lekerekedettek és harmonikusan simulnak a gyümölcsös ízekkel (szeder, málna, ribizli, meggy), melynek végén gyakran egresre emlékeztető lezárással jellemző egy mandulára jellemző utóízzel.

II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: pezsgő

bortípusok: fehér, rozé, vörös

II/2A. Analitikai előírások

	Bortípus	Összes savtartalom [g/l]	Minimum összes alkoholtartalom [% vol]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Összes cukortartalom [g/l]	Maximális kénessavtartalom [g/l]
1.	fehér	4,0 – 9,0	9,0	9 – 15	**	*	**
2.	rozé	4,0 – 9,0	9,0	9 – 15	**	*	**
3.	vörös	4,0 – 9,0	9,0	9-15	**	*	**

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

** Vonatkozó jogszabályok által meghatározott érték

II/2B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Színe halványzöldtől a világos arany árnyalatig változik. Illata a Balatonra jellemző fajtagazdagság miatt mindig üde, enyhén aromatikus. Ízben lekerekedett savstruktúra jellemző, illetve a fajták sokszínűségéből eredő illat-komplexitás és gyümölcsös ízérzet.
2.	rozé	A Balatoni rozék az élénk lazac színtől a enyhén rózsaszín színig változik. Illatában a piros bogyós gyümölcsökre (cseresznye, meggy) jellemző közepes intenzitású gyümölcsösség jelenik meg. Érett lekerekedett savak jellemzőek ízében a rozé pezsgőre, aminek véglegesengésében a termőfőzetre jellemző enyhe kesernyés ízérzet fedezhető fel.
3.	vörös	Rubinvörös szín jellemzi, mely vörös és bíbor színű tónusokkal egészülhet ki. Illatára a piros húsú gyümölcsök markáns dominanciája jellemző. Lekerekedett savainak és visszafogott tannintartalmának köszönhetően a Balatoni vörös pezsgőket a gyümölcsös ízek uralják.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A bor édesítése a IV. fejezetben és a VIII/5. pontban lehatárolt területen lehetséges.

A szőlőművelés szabályai:

1. a szőlő művelésmódja, térállása:
 - a) a 2006. szeptember 22. után telepített szőlőültetvények esetében:
 - i) művelésmód: ernyő, Moser, Sylvoz, alacsony- középmagas és magas kordon, Guyot, egyes függöny, fejművelés, bakművelés
 - ii) Telepített tőkehelyek száma: minimum 3 300 tő / hektár.
 - b) a 2006. szeptember 22. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Balaton oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
2. **rügyterhelés:** maximum 14 rügy/m²
3. **a szüret módja:** Kézi és gépi
4. **a szőlő minősége:**

	bortípus	a szőlő minimális cukortartalma [g/liter]és összes alkoholtartalma [% vol]
<i>BOR</i>		
1.	fehér	151,5 g/l - 9 % vol
2.	rozé	151,5 g/l - 9 % vol
3.	vörös	151,5 g/l - 9 % vol
<i>PEZSGÓ</i>		
4.	fehér	151,5 g/l - 9 % vol
5.	rozé	151,5 g/l - 9 % vol
6.	vörös	151,5 g/l - 9 % vol

5. **a szüret időpontjának meghatározása:** a hegybíró a hegyközségi rendtartás szabálya szerint.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Andocs, Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Bak, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonberény, Balatonboglár, Balatoncsicsó, Balatonederics, Balatonendréd, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatongyörök, Balatonhenye, Balatonkenese, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonrendes, Balatonszabadi, Bérbaltavár, Balatonszemes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Becsehely, Borgáta, Borszörcsök, Böhönye, Celldömölk, Csabrendek, Csáford, Csersegtomaj, Csoma, Csupak, Csörnyeföld, Csurgó, Dióskál, Doba, Dobri, Dörgicse, Egeraracs, Eszteregnye, Felsőörs, Galambok, Garabonc, Gyenesdiás, Gyugy, Gyulakeszi, Hegyesd, Hegymagas, Hévíz-Egregy, Hollád, Homokkomárom, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Káptalantóti, Karád, Kemeneskápolna, Kercesliget, Kerkateskánd, Kéthely, Kisapáti, Kissomlyó, Kőröshegy, Kötcse, Kővágóörs, Köveskál, Látrány, Lengyeltóti, Lenti, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Letenye, Lovas, Magyarszerdahely, Marcali, Mencshely, Mesteri, Miháld, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Mosdós, Murarátka, Muraszemenye, Nagyberki, Nagykanizsa, Nagyrada, Nemesgulács, Nemesvita, Óbudavár, Ordacsehi, Orosztony, Örvényes, Pakod, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfülöp, Rezi, Rigyác, Salföld, Sármellék, Sáska, Somlójenő, Somlószőlős, Somlónásárhely, Somogysámson, Somogytúr, Somogyzitfa, Söjtör, Sümeg, Sümegprága, Szabadi, Szécsisziget, Szentantalfa, Szentbékáll, Szentgyörgyvár, Szentjakabfa, Szigliget, Szólád, Szőlősgyörök, Tagyon, Tapolca, Tekenye, Tihany, Tormafölde, Uza, Valkonya, Várvolgy, Vászoly, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Visz, Vonyarcvashegy, Zajk, Zalabér, Zalahaláp, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó, Zalaszentgrót, Zamárdi, Zánka településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	bortípus	maximális hozam
<i>BOR</i>		
1.	fehér	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	rozé	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	vörös	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
<i>PEZSGŐ</i>		
4.	fehér	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
5.	rozé	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
6.	vörös	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

bortípus		engedélyezett fajták
<i>BOR</i>		
1.	fehér	Bacchus, Piros bakator, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Tramini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Vulcanus, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Kékoportó, Pinot noir,
2.	rozé	Piros bakator, Blauer silvaner, Szürkebarát, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
<i>PEZSGŐ</i>		
4.	fehér	Bacchus, Piros bakator, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Tramini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Vulcanus, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
5.	rozé	Bacchus, Piros bakator, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Tramini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Vulcanus, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
6.	Vörös	Bacchus, Piros bakator, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Tramini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Vulcanus, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

VII/1. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Balaton tó körül fekvő hat borvidék alkotta Balaton oltalom alatt álló eredetmegjelölés területének legfontosabb közös természeti tényezőjét a Balaton-tó közelsége jelenti. Közép-Európa legnagyobb felületű tava jelentősen módosítja a terület kontinentális klímáját: a nagy víztömeg hatására a nyár hűvösebb, a levegő párásabb és a tél enyhébb az azonos szélességi fokon elhelyezkedő európai területeknél.

A Balaton temperáló hatása mellett fontos kiemelni azt a tényt, hogy a Balaton északi partjától távolabb húzódó Bakony-hegység védi a medencét a hideg északi és nyugati szelek betörésétől, melyek hatásaként a havi átlaghőmérséklet a legmelegebb hónapokban sem emelkedik 53 év átlagában 25 °C fölé, Az évi középhőmérséklet magasabb az átlagosnál 9-11 °C, az évi napsütéses órák száma: 1900 óra körül alakul. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm.

A Balaton lehatárolt termőterületen a szőlők általában a Balaton tó környéki domb- és hegyoldalak déli, délkeleti és délnyugati dűlőin terülnek el.

Talaját tekintve a Balaton lehatárolt termőterület jellegzetes talaja a Ramann-féle agyagbemosódásos barna erdőtalaj.

2. A borok leírása

A Balatoni borokra jellemző frissesség, érett savstruktúra, és testes borok alapozták meg a balatoni borok hírnevét az évezredek folyamán. A balatoni táj és a környező hegy- és domboldalak története elválaszthatatlan a szőlő-és borkultúra történetétől, azzal szervesen összekapcsolódik.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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

A Balaton vízfelületének reflektáló hatására több fény éri a Balatoni ültetvényeket a domb- és hegyoldalakon, mint ami az átlagos napsütötte órák számából következne. Különösen fontos ez a tény a mediterrán anticiklonok biztosította hosszú, napos őszi folyamán. A Balatoni termelők által évszázadok óta termesztett közepes (pl.: Juhfark, Chardonnay,) és késői érésű fajták (pl.: Olasz rizling, Szürkebarát) is magas cukorfokkal szüretelhetők, így a Balatoni borok testesek, telt ízűek, zamatosak.

A magas relatív páratartalmú nyári levegőt a Bakony hegység irányából esténként lezúduló hűvös szellők frissítik fel. Ez az állandó légmozgás a szőlőn a gombás megbetegedések elterjedését fékezi, így a szőlő egészségesen szüretelhető. Így a Balatoni borok gyümölcsösek, savai lekerekedettek, érettek, rozé- és vörösborok esetében a tanninok selymesek és elegánsak. A történeti leírások szerint a területen a római kort megelőzően

foglalkoztak az itt élők szőlő- és bortermesztéssel. A római korban Pelso-nak nevezett Balaton feletti szőlőkultúrájára utal a tó nyugati medencéjében végzett ásatások során fellelt, a bortermesztéshez és borkóstoláshoz köthető eszközök. A környék borkultúrája az ókorban Probus császár intézkedéseinek köszönhetően lendült fel, és a Borostyánúton keresztül került értékesítésre az észak-európai országok irányába.

A középkori Magyarországon a Balaton környéki borok presztízsét jól mutatja az a tény, hogy a földesuraknak kiváltság volt Balaton környéki szőlőuradalmat kapni királyhoz való hűségük jutalmául. A szőlő- és borkultúra fejlődése tekintetében fontos kiemelni azokat az egyházi birtokokat, és monostorokat, melynek köszönhetően a Balatoni borok hosszú időn keresztül az egyházi liturgia kedvelt miseborai voltak hazánkban és külföldön is. A Balatoni bor hírnevét mutatja, hogy a helyi egyházi rendek legfontosabb bevételi forrását a bor jelentette a középkorban.

Más magyar borvidékkel szemben, a Balaton környékén a török vést követően letelepült idegen ajkú lakosság a helyi, autochton fajták (pl.: Kék bakator, Juhfark, Kéknyelű, Pintes) termesztését folytatták a vidéken, melyek többsége a pontusi fajtakörbe tartozik. A filoxéra vészéig ezek a borok alapozták meg a Balatoni borok hírnevét a közeli európai országokban.

A Balatoni szőlőtermelők tömegét ugyan gazdaságilag ellehetetlenítette a filoxéra járvány, de a borrhégy viszonylag rövid idő alatt visszaszerezte egykori hírnevét. A területen ekkor megjelenő Olasz rizling és Szürkebarát mára a régió nevével elválaszthatatlan fajtának tekinthető. A második világháborúig a Balatoni borok keresett termékek voltak az európai (német, osztrák, skandináv) és a tengeren túli (Egyesült Államok) országokban is.

A régió termőtajának egyediségét és hírnevét mutatja, hogy az államszocializmus időszakában a visszafogott nyugati borexport ellenére „Balaton” néven szállítottak borokat a nyugat-német piacra, melyek keresett és kedvelt termékeknek számítottak ezen időszakban is.

A magyar nemesítésű, a helyi ökológiai adottságokhoz adaptálódott aromatikusan fajták (pl.: Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Zeus) termesztésbe vonásával könnyen alkalmazkodott a borrhégy az elmúlt húsz év fogyasztói elvárásaihoz.

A Balatoni borok hírnevét az elmúlt száz évben segítette elő a tó turisztikai fejlődése. Az ide érkező turisták számára a szőlőhegyek fontos tájépitő elemet jelentenek. A borászatnak a Balatoni turizmusban betöltött történelmi szerepét mutatja, hogy az 1904-ben megalapított Balatoni Szövetségnek több borvidék a lapító tagja volt.

A különböző borutakon és borünnepek alkalmával közvetlenül is megismerkedhetnek a balatoni termelők boraival, melyet lakóhelyükre hazatérve is szívesen fogyasztanak és keresnek.

A fajtaszervezetből és a borok érzékszervi adottságaiból adódóan a Balatoni borok a külföldi vásárlók között is kedvelt terméknek tekinthető. Ennek sikerét mutatja, hogy a borrhégyban termelt borok egyötöde külpiacokon (pl.: Oroszország, Lengyelország, Kína, Németország) kerül értékesítésre.

A Balatoni borok hírnevének és minőségének legjelentősebb szakmai elismerését jelzi, hogy a legrangosabb magyar borászati díjat, az 1991-től évente kihirdetésre kerülő „Év bortermeleje” kitüntetését, 4 alkalommal Balatoni borász vehette át.

VII/2. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A boroknál leírt természeti és emberi tényezőinek leírásán túlmenően az alábbi a Balatoni pezsgőre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

Emberi tényezők:

A csodálatos balatoni tájon termelt pezsgő története az elmúlt hatvan évre vezethető vissza. A pezsgő készítés központjainak infrastrukturális beruházásai ekkor valósult meg a borrégióban, melyek szakmai sikerén azóta több helyi pincészet is fejlődésnek indult, és öregbítették a Balatoni pezsgők hírnevét.

2. A borok leírása

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

A Balatoni pezsgők hírnevét mutatja, hogy a borrégióban előállított pezsgők a magyar pezsgőpiac közel egyharmadát adják.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A sokszínű Balatoni fajtaszerkezetből adódóan, az itt készült küvék házasításának összhangja jelenti a Balatoni pezsgők diszkrét, ugyanakkor elegáns illatának és a gyümölcsös ízéretet alapját. A Balatoni pezsgők gyümölcsös és komplex ízérzete és illatstruktúrája visszavezethető a különböző fajtakörbe sorolt fajtákra, melyeket a Balatonon természetnek.

A Balatoni pezsgők gyümölcsös karakterének másik környezeti hatását az jelent, hogy a magas relatív páratartalmú nyári levegőt a Bakony hegység irányából esténként lezúduló hűvös szellők frissítik fel. Ez az állandó légmozgás a szőlőn a gombás megbetegedések elterjedését fékezi, így a szőlő egészségesen szüretelhető.

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

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

A Balatoni pezsgők minőségét a nagyszámú fajták különleges harmóniája garantálja. Ezt a széles fajtakört az itt letelepedő, soknemzetiségű lakosság alakította ki az évezredek folyamán:

- helyi jelentőségű, a honfoglaló magyarok által behozott (pontusi fajtacsoport) fajták leszármazottjainak tekinthető fajták (pl.: Kéknyelű, Pintes);
- főként a filoxéravészt követően megjelenő nyugati (occidentalis) fajtacsoportba tartozó fajták (pl.: Chardonnay, Olasz rizling, Szürkebarát);
- a modern korban megjelent, a helyi ökológiai adottságokhoz nemesített fajták (pl.: Zeus, Zenit, Csereszegi fűszeres) helyi nemesítésű fajták együttes jelenléte jellemző a Balatoni borrégióban.

A Balatoni pezsgők hírnevének és minőségének legjelentősebb szakmai elismerését jelzi, hogy a legrangosabb magyar borászati díjat, az 1991-től évente kihirdetésre kerülő „Év bortermelője” kitüntetést, első alkalommal a pezsgőkészítők közül, a Balatoni borrégióban dolgozó Garamvári Vencel vehette át 2006-ban.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII/1. Jelölési szabályok:

- a) a borok esetében az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” hagyományos kifejezéssel
- b) a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

	bortípus	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szüret vagy virgin vintage	újbor vagy primőr	Szűretlen	Muskotály	Siller	Palackban erjesztett	termelői pezsgő	cuvée vagy küvé
<i>BOR</i>										
1.	Fehér	+	+	+	+	+	-	-	-	+
2.	Rozé	-	+	+	+	-	-	-	-	+
3.	Vörös	+	+	+	+	-	+	-	-	+
<i>PEZSGŐ</i>										
4.	Fehér	-	-	-	-	+	-	+	+	+
5.	Rozé	-	-	-	-	-	-	+	+	+
6.	Vörös	-	-	-	-	-	-	+	+	+

+: engedélyezett a jelölése

-: nem engedélyezett a jelölése

VIII/2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok: Valamennyi kiszerelési mód megengedett

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

VIII/4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) A Balaton termékleírást benyújtó borvidékek hegyközségi tanácsai által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - iv) pincekönyv;
 - v) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- b) Bejelentések
 - i) Termelési szándék bejelentése: A Balaton oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének – beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor kötelező a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. Ez a bejelentés visszavonásig érvényes.

VIII/5. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül:

- a) Tolna megye: Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcske, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hőgyész, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Magyarkeszi, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Ozora, Paks, Pincehely, Regőly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Závod, Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Őcsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba
- b) Fejér megye: Bicske, Csabdi, Alcsútdoboz, Etyek, Felcsút, Gyúró, Kajászó, Martonvásár, Tordas, Vál, Gárdony, Kápolnásnyék, Nadap, Pákoz, Pázmánd, Sukoró, Velen, Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd, Zámoly, Aba, Igar, Lajoskomárom, Mezőkomárom, Seregélyes, Szabadhidvég
- c) Komárom-Esztergom megye: Ászár, Bársonyos, Császár, Csép, Ete, Kerékteleki, Kisbér, Nagyigmánd, Vérteskethely, Baj, Bajót, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Kesztlőc, Kocs, Lábatlan, Mocs, Neszmély, Nyergesújfalu, Mogyorósbánya, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vértesszőlős
- d) Baranya megye: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszű, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótőttős, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásság, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend,
- e) Zala megye: Keszthely

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

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

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

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

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

(2) Kormányhivatalok

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

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

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

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

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

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: nograd@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@mgszh.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: tolna@mgszh.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: vas@mgszh.gov.hu

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

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

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

2. Az ellenőrzések köre és módja:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

		bizonyítvány	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 területileg illetékes hegyközségi tanács
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 területileg illetékes hegyközségi tanács
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> Balatoni Borrégió 	<ul style="list-style-type: none"> Mintavételi 	területileg illetékes

Balaton OEM termékleírás

	szabályzata szerinti mintavétel	jegyzőkönyv	hegyközségi tanács
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none">• Érzékszervi bírálat és minősítés	<ul style="list-style-type: none">• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága