

VIDÉKFEJLESZTÉSI ÉRTESÍTŐ

A VIDÉKFEJLESZTÉSI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

7. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	A Magyar Élelmiszerkönyv II. kötetének új számozási rend -----	103
	A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye -----	104
	A Vidékfejlesztési Minisztérium pályázati felhívása az erdei vasutak üzemeltetésének csekély összegű (de minimis) támogatásáról szóló 95/2012. (VIII. 30.) VM rendelethez -----	111
	Közlemény a mezőgazdasági termelést érintő időjárás és más természeti kockázatok kezeléséről szóló 2011. évi CLXVIII. törvény 12. § (5) bekezdése szerinti mezőgazdasági árvízhelyzet kihirdetéséről -----	125
	A Balatonboglár oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem -----	125
	A Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem -----	163
	A Debrői Hárslevelű oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem -----	182
	A Zemplén oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem -----	202
	A Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem -----	212
	A Tolna oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem -----	240

Közlemények

A Magyar Élelmiszerkönyv II. kötetének új számozási rendje

régi szám 2-	új szám 2-	Magyar Élelmiszerkönyv II. kötet
	00	Általános ajánlások
1/1969	1/1969	HACCP
	02	Érzékszervi bírálat
	021	Fűszerpaprika-őrlemények érzékszervi bírálata
	1	Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott termékek
100	100	<i>mézfélék</i>
101	101	<i>egyes feldolgozott gyümölcsfélék</i>
102	102	<i>édesipari termékek</i>
103	103	<i>sütőipari termékek</i>
104	104	<i>tejtermékek</i>
105	105	<i>kézműves tejtermékek</i>
	2	Növényi részekből előállított élelmiszerek
61	20	Malomipari termékek
	201	<i>Gabonaőrlemények</i>
	202	<i>Hántolt borsók</i>
	21	Fűszerek, gyógynövények
8720	211	<i>Fűszerpaprika-őrlemény</i>
nincs	212	<i>Gyógynövények/folyamatban</i>
	22	Olajok, zsírok
4211	221	<i>Étolajok</i>
	23	Kávé, pótkávé, és egyéb kávé készítmények
86	231	<i>Kávé, pótkávé, és egyéb kávé készítmények</i>
	24	Cukortermékek
83	241	<i>Egyes cukortermékek</i>
	3	Fő összetevőjében feldolgozott növényi részekből előállított élelmiszerek
81	30	Sütőipari termékek
	301	<i>Kenyerak</i>
	302	<i>Vizes tésztából készült péksütemények</i>
	303	<i>Tejes tésztából készült péksütemények</i>
	304	<i>Dúsított tésztából készült péksütemények</i>
	305	<i>Tojással dúsított tésztából készült péksütemények</i>
	306	<i>Omlós tésztából készült finom pékáruk</i>
	307	<i>Leveles tésztából készült finom pékáruk</i>

	308	<i>Morzsák</i>
	31	Cukrászati termékek/folyamatban
nincs	311	<i>Hagyományőrző cukrászati termékek</i>
	32	Tésztafélék
85	321	<i>Száraztészta termékek</i>
84	33	Édesipari termékek
	331	<i>Cukorkák</i>
	332	<i>Kakaótartalmú és egyéb bevonómasszák és azokkal készült édesipari készítmények</i>
	333	<i>Tartós édesipari lisztes készítmények</i>
	334	<i>Fagylalt-, krém- és pudingporok és hasonló készítmények</i>
	335	<i>Egyéb édesipari termékek</i>
	4	Fő összetevőjében állati eredetű termékből előállított élelmiszerek
5210	401	<i>Jégkrém</i>
	5	Halak, haltermékek
33	6	Tartósított termékek
	601	<i>Hőkezeléssel tartósított élelmiszerek</i>
	602	<i>Vízfelvonással tartósított élelmiszerek</i>
	603	<i>Savanyítással tartósított élelmiszerek (savanyúságok)</i>
	604	<i>Gyorsfagyasztott élelmiszerek</i>
	7	Szeszes italok
94	701	<i>Gyümölcs-likőrborok</i>
96	702	<i>Sör</i>
	8	Egyéb. Máshova nem sorolható élelmiszerek, termékcsoporthok
nincs	801	<i>gombák</i>

A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye

A találmányok szabadalmi oltalmáról szóló 1995. évi XXXIII. törvény – az EU rendeleteinek megfelelően – szabályozza a növényfajta-oltalomból eredő (Farm Saved Seed - FSS) díjigényt:

„109/A.§ (1) A mezőgazdasági termelő – a hibridek és szintetikus fajták kivételével – a jogosult engedélye nélkül saját gazdaságában szaporítás céljából hasznosíthatja a betakarításból származó olyan terményt, amelyhez a (2) bekezdésben meghatározott növényfajokhoz tartozó, növényfajta-oltalom alatt álló növényfajta vetőmagjának vagy vetőgumójának (a továbbiakban együtt: vetőmag) saját gazdaságában való elvetésével jutott hozzá. E hasznosításra tekintettel – a (4) bekezdésben meghatározott kivétellel – a jogosultat méltányos összegű díjazás illeti meg.”

A gazdálkodói privilégium és a jogosulti díjigény előzetes magalapozására a Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. az alábbiakban közzéteszi a megbízási szerződéseibe foglalt, általa képviselt fajták 1 hektárra eső jogdíj kiszámításához szükséges, megbízó által ajánlott vetőmagmennyiséget és tömegegységre vetített licenszdíj-mértéket.

A visszavetett vetőmag (utántermesztett vetőgumó) utáni „díjfizetési kötelezettség nem terheli azt a mezőgazdasági termelőt, aki szántóföldi növénytermesztéssel 20 hektárnál – illetve burgonya esetében 1 hektárnál – kisebb területen foglalkozik”.

Növényfaj 1995. évi XXXIII. tv. 109/A. §-ának (2) bekezdése szerinti megnevezése	Oldalmazott fajta	Ajánlott vetési mennyiség kg/ha	Legalacsonyabb szap. fokú fémzárolt vetőmag árába épített licenszdíj 50%-a Ft/tonna + ÁFA
Őszi káposztarepce	Adriana	5,0	380 000
	Aviso	4,0	362 000
	Buzz	4,0	362 000
	Henry	4,0	362 000
	Jimmy	4,0	362 000
	Labrador	4,0	362 000
	Ladoga	5,0	401 200
	Lenny	4,0	362 000
	Mohican	4,0	362 000
	Navajo	4,0	362 000
	Ontario	5,0	380 000
	Ovation	4,0	362 000
	Pamela	5,0	420 000
	Remy	4,5	317 815
	Sammy	4,0	362 000
	Sherlock	4,5	336 565
	SW 05025 A	4,0	362 000
	Vision	4,0	362 000
Őszi búza	Adhoc	200,0	5 625
	Adler	180,0	4 500
	Akteur	200,0	3 000
	Albertus	200,0	4 600
	Altigo	200,0	7 000
	Amerigo	200,0	7 000
	Amicus	200,0	4 500
	Andino	200,0	7 000
	Angelus	200,0	4 600
	Antonius	200,0	4 350
	Apache	180,0	4 800

	Arktis	200,0	3 000
	Arlequin	200,0	7 000
	Aron	225,0	4 500
	Astardo	200,0	3 000
	Athlon	180,0	4 500
	Avenue	200,0	7 000
	Azimut	200,0	7 000
	Babona	230,0	4 400
	Bagou	180,0	4 500
	Bakfis	210,0	4 200
	Balaton	180,0	4 000
	Baletka	220,0	4 200
	Bardotka	220,0	4 200
	Basmati	200,0	4 500
	Bill	180,0	4 500
	Bitop	200,0	3 190
	Brilliant	225,0	4 500
	Cellule	180,0	4 800
	CH Nara	230,0	4 800
	Chevron	180,0	4 500
	Cornelius	200,0	4 350
	Dunai	170,0	3 500
	Element	200,0	3 000
	Energo	200,0	3 000
	Euclide	180,0	4 800
	Eurofit	200,0	3 000
	Exelcior	200,0	7 000
	Exotic	200,0	5 625
	Fabula	200,0	3 000
	Farinelli	200,0	4 500
	Farneur	180,0	4 800
	Federer	230,0	4 400
	Florian / SU Florian 1	180,0	7 500
	Forblanc	200,0	5 625
	Fulvio	180,0	4 000
	Gallus	200,0	4 500
	Genius	180,0	7 500

	GK Ati	230,0	4 300
	GK Békés	250,0	4 300
	GK Berény	250,0	4 200
	GK Csillag	250,0	4 300
	GK Élet	250,0	4 000
	GK Fény	250,0	4 000
	GK Futár	250,0	4 300
	GK Garaboly	250,0	4 000
	GK Göncöl	250,0	4 200
	GK Hajnal	250,0	4 200
	GK Kalász	250,0	4 200
	GK Kapos	250,0	4 200
	GK Körös	230,0	4 200
	GK Öthalom	250,0	4 000
	GK Petur	250,0	4 200
	GK Rozi	250,0	4 200
	GK Tisza	250,0	4 000
	GK Verecke	260,0	4 000
	GK Vitorlás	250,0	4 200
	Graindor	200,0	3 000
	Hiseo	200,0	4 500
	Iridium	200,0	5 625
	IS Corvinus	250,0	4 400
	Josef	170,0	3 500
	Kalahari	200,0	7 000
	Karolinum	220,0	4 800
	KG Kunhalom	200,0	3 750
	KG Magor	200,0	3 750
	Lennox	180,0	4 500
	Lidka	240,0	4 200
	Ludwig	200,0	3 000
	Lukullus	200,0	4 500
	Lupus	200,0	5 000
	Manhattan	200,0	3 000
	Midas	180,0	4 000
	Mulan	180,0	4 500
	Mv Apród	250,0	3 900

	Mv Béres	250,0	3 900
	Mv Bodri	250,0	3 900
	Mv Csárdás	250,0	3 900
	Mv Hombár	250,0	3 700
	Mv Karéj	250,0	4 100
	Mv Karizma	250,0	4 100
	Mv Kikelet	250,0	3 900
	Mv Kolo	250,0	3 900
	Mv Kolompos	250,0	3 900
	Mv Ködmön	250,0	3 900
	Mv Lepény	250,0	4 100
	Mv Lucia / Mv Lucilla	250,0	3 900
	Mv Magdaléna	250,0	3 900
	Mv Magvas	250,0	3 700
	Mv Marsall	250,0	3 900
	Mv Mazurka	250,0	3 900
	Mv Menüett	250,0	3 900
	Mv Palotás	250,0	3 700
	Mv Petrence	250,0	3 900
	Mv Regiment	250,0	3 700
	Mv Suba	250,0	3 900
	Mv Süveges	250,0	3 700
	Mv Tallér	250,0	3 900
	Mv Toborzó	250,0	3 900
	Mv Toldi	250,0	3 900
	Mv Vekni	250,0	3 700
	Mv Verbunkos	250,0	3 700
	Mv Walzer	250,0	3 700
	Norenos	200,0	3 000
	Orvantis	180,0	4 800
	Pannonikus	200,0	4 500
	Peppino	170,0	4 000
	Quebon	180,0	4 500
	Rainer	200,0	4 350
	Rustic	200,0	5 625
	Saturnus	200,0	3 190
	Sirtaki	200,0	4 500

	Solehio	200,0	5 625
	SW Kadrilj	225,0	4 500
	Tacitus	200,0	4 500
	Torrild	180,0	4 500
	Turelli	230,0	4 800
	Uski	200,0	5 625
	Vulcanus	200,0	4 500
Őszi árpa	Antonella	180,0	4 500
	Basalt	190,0	4 500
	Boreale	250,0	6 000
	Botond	200,0	3 100
	Casanova	200,0	4 800
	Christelle	180,0	4 500
	Clarica	190,0	4 500
	Fridericus	200,0	5 000
	Gigga	190,0	4 500
	GK Judy	200,0	4 400
	GK Rezi	200,0	4 400
	GK Stramm	200,0	4 400
	Graciosa	200,0	4 800
	Hanzi	200,0	4 500
	Heike	195,0	4 000
	KG Puszta	200,0	3 750
	KH Agria	200,0	3 100
	KH Anatólia	200,0	3 100
	KH Hernád	200,0	3 100
	KH Korsó	200,0	3 100
	KH Malko	200,0	3 100
	KH Tas	200,0	3 100
	KH Turul	200,0	3 100
	KH Viktor	200,0	3 100
	KWS Meridian	200,0	5 200
	KWS Scala	200,0	5 500
	Laverda	180,0	4 500
	Lindsay	180,0	4 500
	Merle	200,0	3 000

	Metaxa	180,0	4 500
	Reni	180,0	4 500
	Scarpia	180,0	4 500
	Souleyka	180,0	4 500
	Tiffany	200,0	3 000
	Vanessa	200,0	3 000
	Violetta	200,0	3 000
Őszi durumbúza	Auradur	190,0	7 000
	Elsadur	200,0	6 925
	GK Bétadur	250,0	4 400
	GK Selyemdur	250,0	4 200
	Levante	220,0	6 000
	Lupidur	200,0	6 925
	Mv Hundur	240,0	5 000
	Mv Pennedur	240,0	5 000
	Saragolla	220,0	6 000
	Wintergold	180,0	4 500
Őszi tritikálé	Borwo	200,0	4 500
	GK Rege	220,0	4 400
	GK Szemes	220,0	4 400
	Hungaro	200,0	4 000
	Kitaro	200,0	4 500
	Korpus	180,0	4 500
	Leontino	200,0	4 500
	Polego	170,0	4 000
	SW Talentro	200,0	3 000
	Tátra	220,0	4 500
	Tulus	180,0	4 500
Őszi rozs	Amilo	160,0	4 500
	Dankowskie Diament	160,0	4 500
	Dukato	150,0	6 500
	Ryefood	200,0	4 000
Őszi zab	GK Impala	200,0	4 400

	Mv Deres	180,0	5 000
	Mv Hópehely	180,0	5 000
Tönkölybúza	Franckenkorn	180,0	9 000

**A Vidékfejlesztési Minisztérium
pályázati felhívása**

az erdei vasutak üzemeltetésének csekély összegű (de minimis) támogatásáról szóló 95/2012. (VIII. 30.) VM rendelethez

Magyarország 2013. évi központi költségvetéséről szóló 2012. évi CCIV. törvény 1. melléklet XII. Vidékfejlesztési Minisztérium fejezetének 20/5/11 „Erdei kisvasutak üzemeltetési támogatása” című fejezeti kezelésű előirányzat terhére, a vidékfejlesztési miniszter az erdei vasutak üzemeltetésének csekély összegű (de minimis) támogatásáról szóló 95/2012. (VIII. 30.) VM rendelet (a továbbiakban: Rendelet) alapján az alábbi nyílt pályázati felhívást teszem közzé:

1. A támogatás célja

A támogatás célja a nem Magyar Államvasutak Zrt. vagy nem erdőgazdasági Zrt-ék által működtetett erdei vasutak üzemeltetésének támogatása.

Támogató: Vidékfejlesztési Minisztérium.

A pályázat nyílt.

2. Pályázat benyújtására jogosultak köre

A támogatásra az a non-profit gazdasági társaság, civil szervezet és költségvetési szerv (a továbbiakban: pályázó) jogosult, amely bejelentett menetrend alapján az erdőről, az erdő védelméről és az erdőgazdálkodásról szóló törvény szerinti erdei vasúton, vagy egyéb természeti környezetben futó vasúton, közjóléti tevékenységgel összefüggésben keskeny nyomközű vasúti pályán, turisztikai célú személyforgalom bonyolítását végzi.

3. A támogatás igénybevételének általános feltételei

Pályázat benyújtására az a pályázó jogosult, amely

a) legkésőbb a pályázat benyújtásáig a mezőgazdasági, agrár-vidékfejlesztési, valamint halászati támogatásokhoz és egyéb intézkedésekhez kapcsolódó eljárás egyes kérdéseiről szóló 2007. évi XVII. törvény (a továbbiakban: Tv.) alapján vezetett Egységes Mezőgazdasági Ügyfél-nyilvántartási Rendszerben nyilvántartásba veteti magát a Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatalnál (a továbbiakban: MVH), és a pályázat benyújtásával egyidejűleg igazolja a nyilvántartásba vétel megtörténtét, vagy azt, hogy az erre vonatkozó kérelmét benyújtotta;

b) nem áll felszámolási, végelszámolási eljárás alatt, illetve nem áll gazdálkodási tevékenységével összefüggő végrehajtási eljárás alatt és erről a pályázat benyújtása során nyilatkozik;

c) a pályázat benyújtásakor nem rendelkezik lejárt esedékességű adótartozással – kivéve, ha az adóhatóság számára fizetési halasztást vagy részletfizetést engedélyezett és azt a vonatkozó döntés hitelesített másolatával igazolja – vagy adók módjára behajtandó köztartozással, és erről a pályázat benyújtása során nyilatkozik;

d) nyilatkozik a pályázat benyújtását megelőző kettő pénzügyi évben és a folyamatban lévő pénzügyi évben kapott valamennyi, az általános de minimis rendelet hatálya alá tartozó csekély összegű támogatás összegéről, a támogató megnevezéséről;

e) nem minősül az európai uniós versenyjogi értelemben vett állami támogatásokkal kapcsolatos eljárásról és a regionális támogatási térképről szóló Korm. rendelet szerinti nehéz helyzetben lévő vállalkozásnak;

f) az 5. pont szerint, az előírásoknak megfelelő pályázatot nyújt be a 6. pontban rögzített további feltételeknek megfelelően.

4. A támogatás forrása és mértéke

A támogatás forrása a Magyarország 2013. évi költségvetéséről szóló 2012. évi CCIV. törvény 1. melléklet XII. Vidékfejlesztési Minisztérium fejezet, 20. Fejezeti kezelésű előirányzatok cím, 5. Nemzeti támogatások alcím, 11. Erdei kisvasutak üzemeltetési támogatása jogcímcsoport előirányzat Nemzeti Erdőprogram 10032000-01220191-52000001 számú fizetési számla.

A támogatásra rendelkezésre álló forrás mértéke 25 millió forint.

Támogatás a rendelkezésre álló keret mértékéig nyújtható, és egy pályázó legfeljebb 7.500.000 forint **vissza nem térítendő, utófinanszírozású** támogatásban részesülhet, de a támogatásról szóló döntés az igényelt összeghez képest alacsonyabb összegre is vonatkozhat. A támogatott tevékenységhez a támogatáson felüli saját forrás biztosítása nem feltétel. A támogatás intenzitását érintő megkötés nincsen.

A támogatás a Szerződés 87. 88. cikkének a de minimis támogatásokra való alkalmazásáról szóló, 2006. december 15-i 1998/2006/EK bizottsági rendelet (a továbbiakban: általános de minimis rendelet) hatálya alá tartozik. Ennek értelmében a támogatás összege pályázóként nem haladhatja meg az általános de minimis rendeletben meghatározott értéket (az adott pénzügyi évben, valamint azt megelőző két pénzügyi évben együttesen legfeljebb 200 ezer Euró). A támogatás összege a pályázati felhívás megjelenése hónapjának első napján érvényes, az Európai Központi Bank által közzétett forint/euró árfolyam alapján euróban kerül meghatározásra.

Az államháztartásról szóló törvény végrehajtásáról szóló 368/2011. (XII. 31.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Ávr.) 78. § (9) bekezdése értelmében előleg folyósítására több részletben, a támogatási szerződésben meghatározott ütemezéssel is sor kerülhet, amennyiben azt a Támogatott a pályázat benyújtásakor igényli.

A támogatásnál a nyilvános menetrend szerint indított, és a mentesítő járatok menetlevélen feltüntetett futásteljesítménye (km) alapján számolható el.

5. A pályázat tartalmi és formai követelményei

A pályázatot a pályázati felhívás mellékletét képező Pályázati Adatlap és Pályázati Űrlap kitöltésével kell elkészíteni.

A pályázati adatlap, az adatlap 1. számú melléklete és pályázati űrlap kitöltése kizárólag elektronikus úton történhet. Az elektronikus kitöltő felület elérhető, illetve letölthető a <http://www.kormany.hu/hu/vidékfejlesztési-minisztérium/erdeikisvasut2013> linkről. A kitöltött adatlapot, mellékletet, űrlapot az elektronikus felületen történő véglegesítés után ki kell nyomtatni,

oldalanként kell hitelesíteni, majd CD-re (elektronikus adathordozó) menteni és a jelen pályázati felhívás 6. pontjában foglaltak szerinti módon, postai úton meg kell küldeni a Vidékfejlesztési Minisztérium Erdészeti, Halászati és Vadászati Főosztály címére (1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11.).

A pályázatot 1 eredeti és 1 másolati példányban lefűzve kell benyújtani. A beadott pályázatokon egyértelműen fel kell tüntetni, melyik az eredeti és melyik a másolati példány. **A pályázatot oldalszámozással és minden oldalán eredeti aláírással kell ellátni.** Az előbbiektől eltérő módon beküldött pályázatok nem kerülnek elfogadásra.

A benyújtandó pályázati dokumentációt az alábbiak szerint kell összeállítani:

- hiánytalanul kitöltött, aláírt Adatlap,
- az Adatlap kitöltött és aláírt 1. sz. melléklete,
- kitöltött, aláírt űrlap,

5.1 Benyújtandó dokumentumok:

- a.) gazdasági társaságnak nem minősülő gazdálkodó szervezet (egyesület, költségvetési szerv) esetén létesítő okiratának egyszerű másolata;
- b.) a pályázó fennállását igazoló hiteles okirat, valamint a fennállást igazoló okiratban meghatározott képviselőtől eltérő képviselő esetén a képviselőjének aláírási jogosultságát igazoló – közokiratnak vagy teljes bizonyító erejű magánokiratnak minősülő – okirat;
- c.) a pályázó képviselőjének közjegyző által hitelesített aláírási címpéldánya;
- d.) a Rendelet 2. § (2) a) szerinti működési engedély, vagy a vasúti igazgatási szerv és a közlekedési hatóság részére tett bejelentés másolata;
- e.) a pályázó nyilatkozata arról, hogy az üzemeltetés a pályázathoz benyújtott menetrend alapján, menetrendszerűen történik;
- f.) előleg kérése esetén a pályázó valamennyi – jogszabály alapján beszédési megbízással terhelhető – fizetési számlájára vonatkozó, a támogató javára szóló beszédési megbízás benyújtására vonatkozó felhatalmazó nyilatkozata;
- g.) a 2013. évi költségvetés;
- h.) a 2013. évre szóló menetrend.

6. A pályázatok benyújtásának helye, módja és rendje

A pályázatot a Vidékfejlesztési Minisztérium Erdészeti, Halászati és Vadászati Főosztályához (a továbbiakban: szakmai főosztály) a pályázati felhívás megjelenésének 30. napját követő további 30 napon belül az **elektronikus felületen kitöltött**, majd kinyomtatott, aláírt és lebélyegzett pályázati adatlapot, adatlap mellékletét, űrlapot és az aláírással ellátott CD-t postai úton **tértivevényes küldeményként** kell benyújtani. A CD-n a benyújtásra kerülő pályázati dokumentáció aláírással ellátott összes anyagát meg kell jeleníteni. **A benyújtás időpontja a postabélyegző kelte.**

A pályázat benyújtásának határideje jogvesztő hatályú.

A benyújtott, formailag megfelelő pályázatok a szakmai főosztály azonosító számmal nyilvántartásba veszi. A határidő után benyújtott pályázatok a szakmai főosztály érdemi elbírálás nélkül elutasítja és visszaküldi.

7. A pályázatok elbírálásának rendje

A pályázatok a benyújtási határidő utolsó napját követő 15 napon belül el kell bírálni.

Hiánypótlásra nincs lehetőség.

A pályázatok értékelését a szakfőosztály, a döntés előkészítését véleményező szervként szakértőkből álló Bíráló Bizottság végzi el.

A Bíráló Bizottság a támogatási javaslatát a szakmai kötelezettségvállaló elé terjeszti, aki azt továbbküldi miniszteri jóváhagyásra.

A támogatásra vonatkozó döntést a Bíráló Bizottság javaslata alapján és bevonásával a miniszter hozza meg, legkésőbb a beadási határidőt követő 60 napon belül.

A döntés vonatkozhat a támogatás odaítélésére, a támogatás mértékének meghatározására, illetve a pályázat elutasítására.

A pályázót a döntésről annak meghozatalát követő 15 napon belül kell írásban értesíteni.

A döntés időpontját, a nyertes pályázók névsorát, az elnyert támogatás összegét és jogcímének megnevezését a minisztérium a kormányzati portálon a döntést követő 15 napon belül közzéteszi és ezzel egyidejűleg értesítést küld az MVH részére.

A döntési lista kötelezettségvállalást jelent.

A támogatást megállapító döntés meghozatalakor a postai benyújtás sorrendje kerül alkalmazásra, szükség esetén az arányosítás lehetőségét is alkalmazza a Bíráló Bizottság.

A pályázó – a rá vonatkozó adatok tekintetében – jogosult betekinteni a pályázat elbírálásával összefüggésben keletkezett bírálati jegyzőkönyvbe.

A döntéssel kapcsolatban – annak kézhezvételét követő 15 napon belül – jogszabálysértésre hivatkozással kifogást lehet benyújtani a miniszterhez. A kifogást a miniszternek kell címezni, és a Vidékfejlesztési Minisztérium részére kell benyújtani. A kifogás elbírálására az Ávr. 90. §-ában foglalt szabályok szerint kerül sor.

8. Szerződéskötés

A támogatási döntésről szóló értesítés megküldését követő 15 napon belül a nyertes pályázóval a miniszter hatósági szerződést köt, amelyben meghatározza a támogatás igénybevételének és felhasználásának részletes feltételeit.

A hatósági szerződésben rögzíteni kell a támogatás összegét támogatástartalomban (euróban) is kifejezve, annak általános de minimis jellegéről szóló tájékoztatást, valamint az általános de minimis rendelet címét, az Európai Unió Hivatalos Lapjában való kihirdetése napját.

A hatósági szerződés legalább az alábbi elemeket tartalmazza:

- 1.) a támogatott vasút nevét, és működési helyét;
- 2.) a támogatás intervallumát;
- 3.) a támogatás összegét, felhasználásának pénzügyi feltételeit, a pályázó részéről a támogatás felhasználásának elszámolására vonatkozó kötelezettségeit;
- 4.) a támogatás intenzitásának mértékét;
- 5.) a fenntartási, üzemeltetési, szolgáltatási és egyéb kötelezettségeket;
- 6.) a szerződésszegés vagy a nem szerződésszerű teljesítés jogkövetkezményeit;

- 7.) az ellenőrzési jogosultság elfogadását, és az ellenőrzésre jogosultak megnevezését (Állami Számvevőszék, Kormányzati Ellenőrzési Hivatal, szakmai főosztály);
- 8.) az elállás jogát, feltételeit;
- 9.) támogatási előleg igénylése esetén a támogatási előleg nyújtásának feltételeit, az előleggel való elszámolás módját, határidejét;
- 10.) a pályázó elszámolási kötelezettségét, az elszámolásban szereplő dokumentumok körét, valamint az ehhez kapcsolódó határidőket;
- 11.) felhatalmazó levelet az azonnali beszédési megbízás benyújtására;
- 12.) a vonatkozó jogszabályok szerinti kötelező tartalmú nyilatkozatokat, a döntéssel előírt, meghatározott egyéb mellékleteket, feltételek teljesítésének igazolását;
- 13.) a támogatási szerződés módosításának feltételeit.

A hatósági szerződés megkötését követően a nyertes pályázó által bejelentett menetrendet a minisztérium honlapján közzéteszi.

A szerződéskötésre vonatkozó határidő egy alkalommal legfeljebb 15 nappal meghosszabbítható.

A pályázó a postán megküldött hatósági szerződést az aláírást követően visszaküldi.

Amennyiben a pályázó a hatósági szerződés kézhezvételét követő harminc napon belül annak négy eredeti aláírt példányát önhibájából nem küldi vissza a minisztérium részére, a támogatásról szóló döntés hatályát veszti.

9. Ellenőrzés

Az ellenőrzések lefolytatásáról a szakmai főosztály közreműködésével a miniszter gondoskodik a 25/2012. (XII. 29.) VM utasításban foglaltaknak megfelelően.

Amennyiben az ellenőrzés során bebizonyosodik, hogy a támogatást jogosulatlanul vették igénybe, a Minisztérium határozatban elrendeli annak visszafizetését.

10. Támogatási előleg, a támogatás kifizetésének rendje és elszámolása

Az elnyert támogatás legfeljebb 50%-os mértékéig, egyszeri alkalommal és az adatlapon nyilatkozott kérelem alapján – a hatósági szerződésben rögzített feltételek szerint – támogatási előleg kerül kifizetésre.

A miniszter a hatósági szerződés megkötését követő 5 napon belül előlegfizetési utasítást küld az MVH részére. Az MVH a forrás rendelkezésre állása esetén, az előlegfizetési utasítás kézhezvételétől számított 15 napon belül, vagy a forrás rendelkezésre állását követő 15 napon belül gondoskodik az előleg átutalásáról. Az előleget a folyósítást követő 30 napon belül fel kell használni és a felhasználásról a 31. napra részbeszámolót kell benyújtani. A fel nem használt támogatást felszólítás nélkül köteles a támogatott a VM számára visszafizetni. A határidőre vissza nem fizetett támogatás után a Ptk. 301/A. § (2) bekezdése szerint késedelmi kamatot kell fizetni.

Az előlegen túl fennmaradó támogatási összegre vonatkozó pénzügyi elszámolás – szakmai és pénzügyi beszámoló – benyújtásának végső határideje **2013. november 15.**

A támogatásra jogosultnak a minisztérium fejezeti kezelésű előirányzataiból nyújtott támogatások felhasználása ellenőrzésének, és a beszámolók összeállításának szabályairól szóló 25/2012. (XII. 29.) VM utasításában leírtak szerint elkészített beszámolót – figyelemmel a hatósági szerződésben meghatározott tartalomra is – a minisztériumhoz kell benyújtania.

A beszámolóhoz mellékelni kell a menetlevél, vagy azzal azonos adattartalmú dokumentumok (a továbbiakban: bizonylatok) kedvezményezett által hitelesített másolati példányát és az azokból a 10.1 pontban felsoroltak közül az a, b, c, d, e, j, k) pontok alapján táblázatos formában összeállított kimutatást 2013. évre vonatkozóan. A támogatási összeg kiszámításának alapját képező bizonylatok eredeti példányait a kedvezményezettnek záradékolnia kell a támogatási szerződés száma és támogatási összeg feltüntetésével, és ezt követően készülhet el a kedvezményezett által hitelesített másolat.

A beszámoló benyújtási határidejének elmulasztása esetén az intézkedésben való jogosulatlan részvételre vonatkozó szabályokat kell alkalmazni.

A miniszter a jogosultságot a nyertes pályázó által benyújtott beszámoló alapján ellenőrzi és dönt a kifizetésről.

Jogosultság megállapítása esetén a miniszter a hatósági szerződésre hivatkozva – a döntéshozatalt követő 8 napon belül – kifizetési utasítást küld az MVH részére.

Amennyiben a beszámoló nem felel meg a rendeletben, valamint az egyéb jogszabályokban előírt feltételeknek, vagy más okból kiegészítésre, vagy javításra szorul, a minisztérium a pályázót a hiányok megjelölése mellett 15 napos határidő kitűzésével a hibák kijavítására, illetve pótlására szólítja fel. Amennyiben kiderül, hogy a pályázó a megvalósítás során nem a benyújtott pályázati anyagban és a szerződésben rögzített feltételek szerint járt el, a támogatás kifizetését részben vagy egészben elutasítja, és határozatban előírja az előlegként kifizetett támogatási összeg visszafizetését.

10.1 A bizonylatok kötelező tartalmi elemei

- a.) Bizonylat sorszáma
- b.) Dátum
- c.) Mozdony pályaszám
- d.) Vonat száma
- e.) Vonat nem
- f.) Állomás neve (induló)
- g.) Állomás neve (érkező)
- h.) Indulási idő
- i.) Érkezési idő
- j.) Megtett kilométer
- k.) Utaslétszám
- l.) A bizonylat kiállítójának aláírása

11. A pályázatnál alkalmazandó jogszabályok

- Az erdei vasutak üzemeltetésének csekély összegű (de minimis) támogatásáról szóló 95/2012. (VIII. 30.) VM rendelet
- A Szerződés 87. és 88. cikkének a de minimis támogatásokra való alkalmazásáról szóló, 2006. december 15-i 1998/2006/EK bizottsági rendelet (HL L 379., 2006.12.28., 5. o.)
- Az államháztartásról szóló 2011. évi CXCV. törvény (Áht.)
- Az erdőről, az erdő védelméről és az erdőgazdálkodásról szóló 2009. évi XXXVII. törvény (Evt.)
- Magyarország 2013. évi költségvetéséről szóló 2012. évi CCIV. törvény
- A vasúti közlekedésről szóló 2005. évi CLXXXIII. törvény (Vtv.)
- A mezőgazdasági, agrár-vidékfejlesztési, valamint halászati támogatásokhoz és egyéb intézkedésekhez kapcsolódó eljárás egyes kérdéseiről szóló 2007. évi XVII. törvény

- Az államháztartásról szóló törvény végrehajtásáról szóló 368/2011. (XII. 31.) Korm. rendelet
- Az egyes miniszterek, valamint a Miniszterelnökséget vezető államtitkár feladat- és hatásköréről szóló 212/2010. (VII. 1.) Korm. rendelet
- A mezőgazdasági és vidékfejlesztési támogatási szerv kijelöléséről szóló 154/2011. (VIII. 10.) Korm. rendelet
- A XII. Vidékfejlesztési Minisztérium költségvetési fejezethez tartozó fejezeti kezelésű előirányzatok 2012. évi kezelésének, felhasználásának szabályairól szóló 55/2012. (VI. 21.) VM rendelet
- A XII. Vidékfejlesztési Minisztérium költségvetési fejezethez tartozó fejezeti kezelésű előirányzatokkal kapcsolatos gazdálkodás belső normáiról szóló 22/2012. (X. 27.) VM utasítás
- A vidékfejlesztési miniszter 25/2012. (XII. 29.) VM utasítása a minisztérium fejezeti kezelésű előirányzataiból nyújtott támogatások felhasználása ellenőrzésének, és a beszámolók összeállításának szabályairól

12. A pályázati dokumentáció elérhetősége, a pályázattal kapcsolatban részletes felvilágosítást ad

A pályázati dokumentáció az alábbi honlapon érhető el:

<http://www.kormany.hu/hu/videkfejlesztési-minisztérium/erdeikisvasut2013>

A pályázati dokumentáció postai úton nem igényelhető.

A pályázati dokumentáció tartalmazza a pályázati felhívást, a pályázati adatlapot, az adatlap mellékletét képező nyilatkozási lapot, pályázati űrlapot.

A pályázattal kapcsolatban felvilágosítás az alábbi elérhetőségen kérhető: Vidékfejlesztési Minisztérium Erdészeti, Halászati és Vadászati Főosztály dr. Gaál Györgyné hétfőtől szerdáig 9 és 14 óra között (gyorgyne.gaal@vm.gov.hu, +36/1-795-38-47).

Budapest, 2013. május 15.

Dr. Fazekas Sándor s. k.
vidékfejlesztési miniszter

ADATLAP

Az erdei vasutak üzemeltetésének 2013. évi csekély összegű (de minimis) támogatásának igényléséhez.

I/1. Az igénylő azonosító adatai		A pályázat egyedi azonosítója (a kezelő szervezet tölti ki): EHVF/_____/2013.
Ügyfélregisztrációs szám:		Erdőgazdálkodói kód (erdőgazdálkodó esetén):
Az igénylő minősítési kódja <i>(kérjük a megfelelő számot beírni)</i> :		Megnevezése: _____
1.	Nonprofit szervezet államháztartáson belül (pl. Önkormányzat, költségvetési szerv)	
2.	Nonprofit szervezet államháztartáson kívül (pl. alapítvány)	

Adóalany:		Igen = 1	Nem = 0
-----------	--	----------	---------

Az igénylő neve :									
Az igénylő székhelye, ir.szám:			<div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div>	<div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div>	<div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div>	<div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></div>	település:		
cím: _____				utca _____		hsz. _____			
_____ hrsz. _____									

Statisztikai Számjele

[illegible]

Az igénylő cégjegyzék/ vállalkozói engedély/ bírósági bejegyzési végzés száma:

I./2. Az igényelt összeg (Ft):forint						
Előleget igényel:*	<table border="1"><tr><td>igen</td><td><input type="checkbox"/></td><td></td><td>nem</td><td><input type="checkbox"/></td></tr></table>	igen	<input type="checkbox"/>		nem	<input type="checkbox"/>
igen	<input type="checkbox"/>		nem	<input type="checkbox"/>		
* <i>jelölje X-el</i>						
Számlavezető pénzintézet neve:						
Bankszámlaszám:						

I./3. Egyéb adatok		
A pályázat összeállítója/kapcsolattartó:	Név:	
	Település:	
	Közterület (út/utca/stb.):	
	Hátszám:	Irányítószám:
	e-mail:	
Telefon/fax:		

II. Pályázati leírás

Erdei vasutak üzemeltetése

- helyzetismertetés (az érintett erdők, a környezet, az erdei vasút bemutatása)

- nyilvánosság, partnerség érvényesülése

Az igényelt költséget a 1. számú Űrlapon is tüntesse fel!

Legfeljebb 2000 karakterben foglalja össze a tervezett tevékenységeket.

A támogatás indokoltságát, hatékonyságát alátámasztó dokumentumokat a pályázó mellékletként csatolhatja.

III. ELLENŐRZŐ LISTA és IRATJEGYZÉK

III./1. Ellenőrző lista

Dokumentum csatolását kérjük jelölni a négyzetben

<i>Kötelezően csatolandó mellékletek</i>		
1.	Nyilatkozat (1. sz. melléklet)	
2.	Pályázati űrlap	
3.	Gazdasági társaságnak nem minősülő gazdálkodó szervezet (egyesület, költségvetési szerv) esetén létesítő okiratának egyszerű másolata	
4.	A pályázó fennállását igazoló hiteles okirat, valamint a fennállást igazoló okiratban meghatározott képviselőtől eltérő képviselet esetén a képviselőjének aláírási jogosultságát igazoló – közokiratnak vagy teljes bizonyító erejű magánokiratnak minősülő – okirat	
5.	A pályázó képviselőjének közjegyző által hitelesített aláírási címpéldánya	
6.	Működési engedély	
7.	Közlekedési hatóság felé történt bejelentés igazolása	
8.	Nyilatkozat a menetrend szerinti üzemeltetésről	
9.	2013. évi költségvetés	
10.	2013. évre szóló menetrend	
11.	A pályázó nevével ellátott és aláírt CD, amely tartalmazza a pályázati dokumentum összes anyagát	
12.	<u>Előleg igénylése</u> esetén beszédési megbízásról szóló felhatalmazói nyilatkozat	
<i>Nem kötelezően csatolandó melléklet(ek)</i>		
13.	Térképvázlat, vázlatrajz (erdészeti üzemtervi térkép, stb.)	

III./2 Iratjegyzék

Kérjük, tüntesse fel milyen egyéb mellékletet csatolt. Kérjük a fenti táblázat 13. pontjában megjelölt mellékletek részletes felsorolását. *(A táblázat szükség esetén bővíthető)*

Sorszám	Melléklet megnevezése	Mellékletek mennyisége (db)
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

Kelt:

.....

.....
a pályázó (cégszerű) aláírása

a pályázó (képviselő) neve

*A pályázati ADATLAP 1. sz. Melléklete***NYILATKOZAT*****Az erdei vasutak üzemeltetésének 2013. évi csekély összegű
(de minimis) támogatásának igényléséhez-***

Alulírott, (név,.....)

lakcím:.....

a (név) (regisztrációs
szám:.....) képviseletében, büntetőjogi felelősségem tudatában kijelentem, hogy

- a) a pályázatban foglalt adatok, információk és dokumentumok teljes körűek, valódiak és hitelesek;
- b) az általam képviselt szervezetnek az államháztartás alrendszereiből folyósított támogatásból eredő lejárt és ki nem egyenlített tartozásom nincs;
- c) az általam képviselt szervezet a pályázat tárgyában támogatási igényt (megfelelő nyilatkozat aláhúzó!):

nem nyújtott be

korábban benyújtott,

támogató neve:
pályázat címe:
pályázat kiírásának időpontja:
támogatásban részesült/nem részesült;

egyidejűleg (a 2013. évre vonatkozóan) benyújtott,
támogató neve:
pályázat címe:
pályázat kiírásának időpontja:
támogatásban részesült/nem részesült;

d) a pályázat benyújtásakor az általam képviselt szervezet nem áll csőd-, végelszámolási vagy felszámolási eljárás, illetve egyéb, a megszüntetésre irányuló eljárás hatálya alatt, illetve a pályázat elbírálásáig bejelentem, ha ellenem csőd-, végelszámolási vagy felszámolási eljárás, vagy egyéb, az általam képviselt szervezet megszüntetésére irányuló eljárás indul;

e) az általam képviselt szervezetnek a pályázat benyújtásakor lejárt esedékességű adótartozása vagy adók módjára behajtandó köztartozása nincs, illetve a hatósági szerződés lejártáig bejelentem, ha meg nem fizetett és lejárt esedékességű köztartozása keletkezik;

f) az általam képviselt szervezet megfelel a rendezett munkaügyi kapcsolatok az államháztartásról szóló 2011. évi CXCV. törvény (a továbbiakban: Áht.) 50. §-ban megfogalmazott követelményeinek, a pályázó ezt igazoló adatait rendelkezésre bocsátom;

g) az általam képviselt szervezet a pályázat benyújtását megelőző kettő és a folyamatban lévő pénzügyi évben az általános de minimis rendelet hatálya alá tartozó csekély összegű támogatás euróban kifejezett összegéről, a támogatóról, a támogatási, vagy egyéb szerződés számáról és a támogatást tartalomról az alább részletezettek szerint csekély összegű támogatásban részesültem, és nem használtam fel az általános de minimis rendeletben meghatározott 200.000 euró összegű támogatási keretet:

Év	Támogató	Szerződés száma	Kapott támogatás (euró)
2011			
2012			
2013			

h) Ha az Ávr. 82. § *a), c), d), f)* vagy *h)* pontjában meghatározott bármely körülmény bekövetkezik, a támogatott tevékenység összköltsége a tervezetthez képest csökken, az általam képviselt szervezet adólevonási jogosultságában, más adataiban, vagy a költségvetési támogatás egyéb – a pályázati kiírásban meghatározott, a támogatási igényben ismertetett, vagy a jogszabályban, támogatói okiratban, támogatási szerződésben rögzített – feltételeiben változás következik be, azt az általam képviselt szervezet tudomására jutástól számított nyolc napon belül írásban bejelentem a támogatónak.

i) A támogatási szerződésben kikötött biztosítékot legkésőbb a támogatás folyósításáig a támogató rendelkezésére bocsátom.

j) a támogatás tekintetében adólevonási joggal rendelkezem nem rendelkezem
(megfelelő nyilatkozat aláhúzendó!).

Hozzájárulok

k) a pályázat szabályszerűségének és a támogatás rendeltetésszerű felhasználásának jogszabályban meghatározott szervek által történő ellenőrzéséhez;

l) az információs önrendelkezési jogról és az információszabadságról szóló törvény alapján a pályázatban feltüntetett adatok kezeléséhez, valamint az adatok monitoring tevékenységhez történő felhasználásához.

Tudomásul veszem, hogy

m) lejárt esedékességű, meg nem fizetett köztartozás esetén a kedvezményezett a köztartozással csökkentett összeg illeti meg az államháztartásról szóló törvény végrehajtásáról szóló 368/2011. (XII. 31.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Ávr.) 79. § (1) bekezdése szerint, illetve az Áht. 52. § (3) bekezdése alapján az esedékes támogatás a köztartozások megfizetése érdekében – a támogatás ellenében vállalt kötelezettségeket nem érintő módon – visszatartásra kerül;

n) a támogatás kedvezményezettjének megnevezése, a támogatás tárgya, a támogatás összege, a támogatott program megvalósítási helye a 368/2011. (XII. 31.) Korm. rendeletben szabályozott módon nyilvánosságra hozhatók;

o) a beszámolót a minisztérium fejezeti kezelésű előirányzataiból nyújtott támogatások felhasználása ellenőrzésének, és a beszámolók összeállításának szabályairól szóló 25/2012. (XII. 29.) VM utasításában leírtak szerint kell elkészíteni.

Hozzájárulok, illetve tudomásul veszem, hogy

p) a pályázat benyújtásával egyidejűleg megküldött 2013. évre vonatkozó menetrend a VM honlapján megjelenik;

q) a Kincstár által működtetett monitoring rendszerben nyilvántartott adataimhoz a költségvetési támogatás utalványozója, folyósítója, a XIX. Uniós fejlesztések fejezetből biztosított költségvetési támogatás esetén a közreműködő szervezet, ennek hiányában az irányító hatóság, az Állami Számvevőszék, a Kormányzati Ellenőrzési Hivatal, az Európai Támogatásokat Auditáló Főigazgatóság, az állami adóhatóság, a csekély összegű támogatások nyilvántartásában érintett szervek, valamint a 368/2011. (XII. 31.) Korm. rendeletben meghatározott más jogosultak hozzáférjenek /Ávr. 72. § (2) bekezdése c) pontja/.

Ezen nyilatkozat a pályázat elválaszthatatlan részét képezi.

Kelt:

.....
a pályázó (cégszerű) aláírása

a pályázó (képviselő) neve

Pályázati űrlap

Pályázó neve, székhelye						
Ügyfélregisztrációs szám						
			Erdei vasút üzemeltetési költsége		Igényelt támogatás összesen	Megítélt támogatás*
Sorszám	Vasúti vonalszakasz kezdő és végpontjának megnevezése	Vasútvonal hossza (km)	tervezett futásteljesítmény (km)	eFt/km	eFt	eFt
Összesen						

* A minisztérium tölti ki

A fenti adatok a valóságnak megfelelnek!

Kelt....., 2013.....hónap.....nap

PH

.....

Támogatást igénylő
(név, aláírás)

A vidékfejlesztési miniszter közleménye**a mezőgazdasági termelést érintő időjárási és más természeti kockázatok kezeléséről szóló 2011. évi CLXVIII. törvény 12. § (5) bekezdése szerinti mezőgazdasági árvízhelyzet kihirdetéséről**

Hivatkozással a mezőgazdasági termelést érintő időjárási és más természeti kockázatok kezeléséről szóló 2011. évi CLXVIII. törvény 12. § (5) bekezdésére a 2012. november 1-től 2013. október 31-ig terjedő kárenyhítési év vonatkozásában mezőgazdasági árvízhelyzetet hirdetek ki Baranya megye, Bács-Kiskun megye, Fejér megye, Győr-Moson-Sopron megye, Komárom-Esztergom megye, Pest megye és Tolna megye területére.

Budapest, 2013. június 20.

Dr. Fazekas Sándor s. k.
vidékfejlesztési miniszter

A Balatonboglár oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem**Termékleírás-módosítási kérelem****I. A kérelem benyújtója**

Név: Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 8630 Balatonboglár, Dózsa György út 83.

Telefonszám: +36-85-353-849

E-mail cím: bbhtan@enternet.hu

Képviselő: Mészáros Lászlóné titkár

II. Földrajzi árujelző: Balatonboglár (oltalom alatt álló eredetmegjelölés)**III. A módosítás tárgya****A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK**

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően nem minősül kisebb jelentőségűnek)

A módosítás tárgya: a lehatárolt termőterület kibővítése Balatonszárszó és Teleki települések borszőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályú területeivel

a) a termékleírás érintett fejezete: IV. Körülhatárolt terület

b) indoklás: a Borvidék községei közé történő bekerülését Balatonszárszó és Teleki község esetében az indokolja, hogy a két érintett község területe teljesen beékelődik az eddigi termőterületbe (ahogy ezt a mellékelt térkép is bizonyítja). Ennek megfelelően a VII. fejezetben leírt természeti és emberi tényezők ezen a területen is azonosak. Ez többek közt az is igazolja, hogy számos ültetvény áthúzódik a települések között adminisztratív szempontok alapján meghúzott közigazgatási határokon, mivel azok telepítésekkel nem közigazgatási, hanem szakmai szempontokat vettek figyelembe. A területek

szőlőkataszterbe történő besorolásakor végzett vizsgálatok eredménye is igazolja, hogy azonos paraméterű területekről van szó. Termőhelyi szempontból a két érintett község a végzett vizsgálatok szerint teljes azonosságot mutat a körülhatárolt terület, valamint a kisebb földrajzi egység paramétereivel.

A borvidék képviselői ezen tények figyelembevételével hozták meg döntésüket és kérték közgyűlési határozat alapján a két község borvidéki községek közé történő besorolását.

B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

NINCS

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás nem változtatja meg az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

1. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek listáján szereplő „Dél-Balaton” körzet területének kiegészítése Balatonszárszó és Teleki településekkel

a) a termékleírás érintett fejezete: VIII. További feltételek

b) indoklás: A termékleírás módosítása iránti jelen kérelem tartalmazza a körülhatárolt terület Balatonszárszó és Teleki települések borszőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályú területeivel való kibővítést. Mint azt a térképmelléklet is mutatja, az érintett települések egy földrajzi egységet képeznek a jelenleg a dél-balatoni körzetet alkotó településekkel.

2. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek listájának kiegészítése Balatonszárszó és Teleki településekkel

a) a termékleírás érintett fejezete: VIII. További feltételek

b) indoklás: A termékleírás módosítása iránti jelen kérelem tartalmazza a körülhatárolt terület Balatonszárszó és Teleki települések borszőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályú területeivel való kibővítést. Értелеmszerűen adódik az igény a termelésbe bevont új területeken termett szőlőből készült borok esetében az érintett települések feltüntetésére.

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 a Vidékfejlesztési Minisztérium részére 2011. május 31-én eljuttatott kérelem tartalmazza.

Balatonboglár, 2012. május 30.

Kérelem
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

36

A kérelem nyelve

Magyar

A kérelmező

A jogi vagy természetes személy neve

Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa

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

Házszám

83.

Utcanev

Dózsa György út

Irányítószám

8630

Település

Balatonboglár

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 85 353 849

Fax

+36 85 353 849

E-Mail

bbhtan@enternet.hu**Közvetítő**

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Vidékfejlesztési Minisztérium

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

Hátszám

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

36

Aláíró(k) neve

Mészáros Lászlóné (titkár)

Cziráki Imre (elnök)

Aláírás(ok)

A termékleírás elérhetősége (link)<http://www.kormany.hu/hu/videkfejlesztési-minisztérium/agrargazdasagert-felelos-allamtitkarsag/hirek/magyarorszag-i-oltalom-alatt-allo-eredetmegjelolesek-es-foldrajzi-jelzesek-termekleirasai>

BALATONBOGLÁR TERMÉKLEÍRÁS**I. NÉV**

Balatonboglár (Balatonboglári)

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	Minimális összes alkohol- tartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimum tényleges alkohol- tartalom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes kénessav- tartalom [mg/l]	Összes cukortar- talom [g/l]
1.	Fehér	9,0	4,6 – 10,0	6,0	*	**	***
2.	Rozé	9,0	4,6 – 10,0	6,0	*	**	***
3.	Vörös	9,0	4,6 – 10,0	9,0	*	**	***

* A vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték, kivétel válogatott szüretelésű bor, késői szüretelésű bor hagyományos kifejezés, valamint töppedt szőlőből készült bor, főbor és jégbor korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén a megengedett maximális illósavtartalom 2,0 g/liter

** A vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

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

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Halvány szalmasárgától az erőteljes szalmasárgáig változó színű bor, melyben enyhén zöldes árnyalatok figyelhetők meg. Üde, fűszeres, gyümölcsös (citrusfélék, sárga húsú őszibarack) fehérborok élénk illatintenzitással és komplex illataromákkal. Ízében az élénk savérzet mellett az illataromákra jellemző gyümölcsök intenzív, hosszan tartó írzete jellemző.
2.	Rozé	Halvány rózsaszíntől a lazac színig terjedő rozébor, melynek csillogó színében enyhe ibolyás színtónus figyelhető meg. Rendkívül gyümölcsös illataromájú (szeder, málna, áfonya), gyümölcsös ízvilággal rendelkező, könnyed, élénk savérzetű gyümölcsös bor. Fahordós érlelés jegyei sem ízében sem illatában nem jelenik meg.
3.	Vörös	Színe a halványpirostól az erőteljesebb rubin színig terjed. A Balatonboglári vörösborokra az üde gyümölcsösség jellemző illatukban, különösen a piros bogyós gyümölcsök dominálnak (eper, málna, szeder) gyakran kiegészülve a fahordós érlelésből származó enyhe jegyekkel. Selymes struktúrájú, elegáns, érett tanninú vörösbor, az illataromákra jellemző gyümölcsök intenzív, hosszan tartó írzettel.

II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: pezsgő

Bortípusok: fehér, rozé, vörös, fehér termelői pezsgő, rozé termelői pezsgő, vörös termelői pezsgő

II/2A. Analitikai előírások

	bortípus	Minimális összes alkohol- tartalom [%vol]	Összes savtar- talom [g/l]	Minimális tényleges alkohol- tartalom [%vol]	Minimális túlnyomás a palackban 20 °C-on [bar]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes kénessav- tartalom [mg/l]	Összes cukor- tartalom [g/l]
1.	Fehér	9,5	4,6 – 10,0	9,5	3,0	1,08	*	**
2.	Rozé	9,5	4,6 – 10,0	9,5	3,0	1,08	*	**
3.	Vörös	9,5	4,6 – 10,0	9,5	3,0	1,08	*	**
4.	Fehér termelői pezsgő	10,0	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08	*	**
5.	Rozé termelői pezsgő	10,0	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08	*	**
6.	Vörös termelői pezsgő	10,0	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08	*	**

* A vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

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

II/2B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe ezüstös halványsárga, illata közepes intenzitású és a fehér húsú gyümölcsök illata meghatározó. Légies zamatára a jól integrálódott közepesen magas savtartalom és a primer aromák harmóniája jellemző.
2.	Rozé	Színe a világos hagymahéj színtől a sötétebb rózsaszínig terjedhet. Illatát a piros bogyós gyümölcsök (főként: cseresznye, meggy) jellemzik, ízében a közepes savtartalom mellett a frissesség és a hosszú gyümölcsös utóíz jellemzi.
3.	Vörös	Színe a Balatonboglári vörösbornak megfelelő tartományban mozoghat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek a jellemzőek, ízében a primer gyümölcsöket kiemeli a második alkoholos erjedésből származó ún. biológiai szénsav.
4.	Fehér termelői pezsgő	Színe az ezüstös halvány sárgától az aranysárgáig terjedhet. Illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös illatvilág, valamint a palackos érlelési idő előrehaladtával az élesztős, kenyeres karakterek nagyobb intenzitása mellett az autolízis illatai és ízei a jellemzőek. Ízét a gyümölcsös primer karakterek és az érlelésből származó ízek optimális összhangja jellemzi. A Balatonboglári fehér termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely jól harmonizál az érlelt alapbor zamataival.
5.	Rozé termelői pezsgő	Színe a világos hagymahéj színtől a sötétebb rózsaszínig terjedhet. Illatát a piros bogyós gyümölcsök és a frissen sült kenyérhéj illatának a keveredése jellemzik. Ízében gyümölcsös primer karakterek, a palackos érlelésből származó ízek és az érlelési jegyek jelentkeznek. A Balatonboglári rozé termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely kiemeli a Balatonboglári rozé termelői pezsgő gyümölcsös jegyeit.
6.	Vörös termelői pezsgő	Színe a vörösbornak megfelelő tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei

		gyümölcsös jegyek, valamint az autolízis illata a jellemző. A Balatonboglári vörös termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely jól harmonizál az érlelt alapbor zamataival.
--	--	---

II/3. Szőlőből készült termékek kategóriái: minőségi pezsgő

Bortípusok: fehér, rozé, vörös, fehér minőségi termelői pezsgő, rozé minőségi termelői pezsgő, vörös minőségi termelői pezsgő

II/3A. Analitikai előírások

	bortípus	Minimális összes alkohol- tartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkohol- tartalom [%vol]	Minimális túlnyomás a palackban 20 °C-on [bar]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes kénssav- tartalom [mg/l]	Összes cukortar- talom [g/l]
1.	Fehér	10,0	4,6 – 10,0	10,0	3,5	1,08	*	**
2.	Rozé	10,0	4,6 – 10,0	10,0	3,5	1,08	*	**
3.	Vörös	10,0	4,6 – 10,0	10,0	3,5	1,08	*	**
4.	Fehér minőségi termelői pezsgő	10,0	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08	*	**
5.	Rozé minőségi termelői pezsgő	10,0	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08	*	**
6.	Vörös minőségi termelői pezsgő	10,0	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08	*	**

* A vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

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

II/3B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe az ezüstös halvány sárgától az aranysárgáig terjedhet. Illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös illatvilág, valamint kenyes karakterek meghatározók. Ízét a gyümölcsös primer karakterek és az érlelésből származó ízek optimális összhangja jellemzi. Az második alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.
2.	Rozé	Színe a világos hagymahéj színtől a sötétebb rózsaszínig terjedhet. Illatát a piros bogyós gyümölcsök és a frissen sült kenyérhéj illatának a keveredése jellemzi. Ízében gyümölcsös primer karakterek, az érlelésből származó ízek és az érlelési jegyek jelentkeznek. Ízét kiemeli a második alkoholos erjedésből származó ún. biológiai szénsav.
3.	Vörös	Színe a vörösbarnak megfelelő tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek, valamint az autolízis illata a jellemző. Ízében a primer gyümölcsöket kiemeli a második alkoholos erjedésből származó ún. biológiai szénsav.
4.	Fehér minőségi termelői pezsgő	Színe az ezüstös halvány sárgától az aranysárgáig terjedhet. Illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös illatvilág, valamint a palackos érlelési idő előrehaladtával az élesztős, kenyes karakterek nagyobb intenzitása mellett az autolízis illatai és ízei a jellemzőek. Ízét a gyümölcsös primer karakterek és az érlelésből származó ízek optimális összhangja jellemzi. A Balatonboglári fehér minőségi termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely jól harmonizál az érlelt alapbor zamataival.
5.	Rozé minőségi termelői pezsgő	Színe a világos hagymahéj színtől a sötétebb rózsaszínig terjedhet.

		Illatát a piros bogyós gyümölcsök és a frissen sült kenyérhéj illatának a keveredése jellemzik. Ízében gyümölcsös primer karakterek, a palackos érlelésből származó ízek és az érlelési jegyek jelentkeznek. A Balatonboglári rozé minőségi termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely kiemeli a Balatonboglári rozé minőségi termelői pezsgő gyümölcsös jegyeit.
6.	Vörös minőségi termelői pezsgő	Színe a vörösbornak megfelelő tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek, valamint az autolízis illata a jellemző. A Balatonboglári vörös minőségi termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely jól harmonizál az érlelt alapbor zamataival.

II/4. Szőlőből készült termékek kategóriái: illatos minőségi pezsgő**II/4A. Analitikai előírások**

Minimális összes alkoholtartalom: 10,0 %vol

Összes savtartalom: 4,6-10,0 g/l

Minimális tényleges alkoholtartalom: 6,0 %vol

Maximális illósav-tartalom: 1,08 g/l

Maximális összes kénessavtartalom: 185 mg/l

Minimális túlnyomás a palackban 20 °C-on: 3,0 bar

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

II/4B. Érzékszervi jellemzők

Színe az ezüstös halvány sárgától a szalmasárgáig terjedhet. Illatában és ízében az illatos szőlőfajtára jellemző virágos, gyümölcsös primer jegyek dominálnak. Ízében a közepes savtartalom megfelelő frissességet biztosít a maradék cukortartalom és a fehér húsú gyümölcsöket idéző zamatok mellé.

II/5. Szőlőből készült termékek kategóriái: szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

Bortípusok: fehér, rozé, vörös

II/5A. Analitikai előírások

	bortípus	Minimális összes alkohol- tartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkohol- tartalom [%vol]	Minimális túlnyomás a palackban 20 °C-on [bar]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes kénessav- tartalom [mg/l]	Összes cukor- tartalom [g/l]
1.	fehér	9,0	4,6 – 10,0	7,0	1-2,5	1,08	*	**
2.	rozé	9,0	4,6 – 10,0	7,0	1,-2,5	1,08	*	**
3.	vörös	9,0	4,6 – 10,0	7,0	1-2,5	1,08	*	**

* A vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

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

II/5B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	A színe ezüstös halvány sárgától, arany sárgáig terjedhet és minden esetben gyümölcsös illatú elegáns savtartalmú.
2.	rozé	Színe világos hagymahéj színtől sötétebb rózsaszínig terjedhet, gyümölcsös primer karakter jellemzi.
3.	vörös	A vörösboroknak megfelelő szín, illat és zamatanyaggal kell rendelkezniük, szén-dioxid hozzáadása okozza az illat, zamatanyagok érvényesülését.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. BOR

Az általános szabályok alkalmazandóak

2. PEZSGŐ:

	Terméktípus	kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	-	-
2.	Rozé	-	-
3.	Vörös	-	-
4.	Fehér termelői pezsgő	<ul style="list-style-type: none"> Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült; a terméket degorzállással választják el a borseprőről 	-
5.	Rozé termelői pezsgő	<ul style="list-style-type: none"> Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült; a terméket degorzállással választják el a borseprőről 	-
6.	Vörös termelői pezsgő	<ul style="list-style-type: none"> Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült; a terméket degorzállással választják el a borseprőről 	-

3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

1.	Fehér	-	-
2.	Rozé	-	-
3.	Vörös	-	-
4.	Fehér minőségi termelői pezsgő	<ul style="list-style-type: none"> Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült; a terméket degorzállással választják el a borseprőről 	-
5.	Rozé minőségi termelői pezsgő	<ul style="list-style-type: none"> Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült; a terméket degorzállással választják el a borseprőről 	-
6.	Vörös minőségi termelői pezsgő	<ul style="list-style-type: none"> Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült; a terméket degorzállással választják el a borseprőről 	-

4. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

Az általános szabályok alkalmazandóak

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Az általános szabályok alkalmazandóak

Szőlőtermesztés:**1. Művelésmód, ültetvénysűrűség**

- a) A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből annak a termesztésben tartásáig készülhet Balatonboglári oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borászati termék.
- b) a 2010. augusztus 1-e után telepített szőlőültetvényekre vonatkozó szabályok:
 - i) művelésmód: ernyő, Moser, Sylvoz, alacsony- és közép magas kordon, Guyot, fejművelés, bakművelés
 - ii) telepítési sűrűség: minimum 3 300 tő / hektár.

2. Szüret módja: kézi vagy gépi szüret megengedett minden Balatonboglári oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borászati termék esetén a VIII/1. h) pontban meghatározott kivételekkel.**3. Szüret időpontjának meghatározása:** A hegyközségi tanács választmányának döntése szerint**4. A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve):**

- a) bor: 151,5 g/l (9,0 %vol)
- b) pezsgő:
 - i) fehér, rozé és vörös: 151,5 g/l (9,0 %vol)
 - ii) fehér termelői pezsgő, rozé termelői pezsgő és vörös termelői pezsgő: 168,1 g/l (10,0 %vol)
- c) minőségi pezsgő:
 - i) fehér, rozé és vörös: 151,5 g/l (9,0 %vol)
 - ii) fehér termelői minőségi pezsgő, rozé termelői minőségi pezsgő és vörös termelői minőségi pezsgő: 168,1 g/l (10,0 %vol)
- d) illatos minőségi pezsgő: 151,5 g/l (9,0 %vol)
- e) szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: 151,5 g/l (9,0 %vol)

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Andocs, Balatonboglár, Balatonlelle, Balatonendréd, Balatonőszöd, Balatonszabadi, **Balatonszárszó**, Balatonszemes, Gyugy, Karád, Kőröshegy, Kötcse, Látrány, Lengyeltóti, Ordacsehi, Somogytúr, Szólád, Szőlősgyörök, Visz, Zamárdi, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Kercseliget, Mosdós, Nagyberki, Szabadi, Csoma, Balatonberény, Balatonkeresztúr, Böhönye, Csurgó, Hollád, Kéthely, Marcali, Somogysámson, Somogyzsitfa, **Teleki** településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek

V. MAXIMÁLIS HOZAM**V/1. BOR**

	terméktípus	maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

V/2. PEZSGŐ

	terméktípus	maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
4.	Fehér termelői pezsgő	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
5.	Rozé termelői pezsgő	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
6.	Vörös termelői pezsgő	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

V/3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	terméktípus	maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
4.	Fehér minőségi termelői pezsgő	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
5.	Rozé minőségi termelői pezsgő	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
6.	Vörös minőségi termelői pezsgő	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

V/4. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

V/5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	terméktípus	maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

VI/1. BOR

	Terméktípus	engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Cserzei fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot noir,
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger

VI/2. PEZSGŐ

	Terméktípus	engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Cserzei fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger
2.	Rozé	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Cserzei fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger
3.	Vörös	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Cserzei fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger
4.	Fehér termelői pezsgő	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Cserzei fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger
5.	Rozé termelői pezsgő	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Cserzei fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger
6.	Vörös termelői pezsgő	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Cserzei fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszló, Syrah, Kadarka, Blauburger

VI/3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Terméktípus	engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Csertszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszó, Syrah, Kadarka, Blauburger
2.	Rozé	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Csertszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszó, Syrah, Kadarka, Blauburger
3.	Vörös	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Csertszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszó, Syrah, Kadarka, Blauburger
4.	Fehér minőségi termelői pezsgő	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Csertszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszó, Syrah, Kadarka, Blauburger
5.	Rozé minőségi termelői pezsgő	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Csertszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszó, Syrah, Kadarka, Blauburger
6.	Vörös minőségi termelői pezsgő	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Csertszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszó, Syrah, Kadarka, Blauburger

VI/4. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

Csabagyöngye, Csertszegi fűszeres, Trimini, Irsai Olivér, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Ottonel muskotály

VI/5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Terméktípus	engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Cserzei fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszó, Syrah, Kadarka, Blauburger
2.	Rozé	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Cserzei fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszó, Syrah, Kadarka, Blauburger
3.	Vörös	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Trimini, Zenit, Cserzei fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszó, Syrah, Kadarka, Blauburger

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

VII/1. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők

Balatonboglár lehatárolt termőterület a Balaton Déli partján mintegy 50 km hosszúságban helyenként 20-25 km szélességbe benyúlva helyezkedik el. Dél- Nyugat irányú dombos vonulatokon helyezkednek el a szőlőültetvények, ahol a tengerszint feletti magasság 105-300 méter.

Balatonboglár lehatárolt termőterületén mélyrétegű, jó tápanyag- és vízgazdálkodású talajok találhatóak. Ennek köszönhető, hogy a nyári aszály ezen a vidéken alig érezteti hatását. A dombok valójában a Pannon-tenger agyagos, homokos üledékének tekinthető, melynek mésztartalma alacsony.

A borvidék északi határát a Balaton tó jelenti, mely jelentősen befolyásolja a borvidék klímáját: az országra jellemző kontinentális klímánál kiegyenlítettebb időjárás jellemző, a szélsőséges időjárási körülmények nem jellemzőek. A borvidék ősz eleji klímáját befolyásoló mediterrán anticiklonnak köszönhetően hosszú, napsütéses nappalok jellemzőek az ősz folyamán.

Az éves átlagos csapadékmennyiség (623 mm), több mint a fele (351 mm) a vegetációs időszakban hullik le. Az átlagos napsütötte órák száma 2 000 óra/év, az átlag hőmérséklet 10,6°C.

Emberi tényezők

A római kortól híres szőlőtermő vidéken a török megszállásig fejlett borkultúrára utaló feljegyzéseket találunk. A fajtakör jelentős módosulása a filoxéra vést követő időszakban következett be. Ekkortól vonták termesztésbe a helyi termesztési viszonyokhoz jól alkalmazkodó Szürkebarát és Olasz rizling fajtákat. Az elmúlt hatvan év folyamán a termelők, felismerve az illatos fajták termelésében rejlő ökológiai adottságaikat, fokozatosan az aromatis fajták felé fordultak, mint a Chardonnay, Sauvignon blanc, Rizlingszilváni (Müller Thurgau), Irsai Olivér, illetve fokozatosan növekedett a vörösborszőlők aránya a termőterületen.

A rendszerváltozást követő átalakulások következtében a borvidéken családi borászatok lettek a termelés minőségi moztatórugói. A Balatonboglári borok hírnevét nagyban növelte, hogy a legnagyobb, évenként kiosztott borászati díjnak tekinthető „év borásza” kitüntetést három Balatonboglári borász is elnyerte.

A helyi ökológiai adottságoknak megfelelően kialakult középmagas művelésmódok, és a mélységi, jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően viszonylag magasabb (100 hl/ha) termés hozam mellett is a szőlő fejlődése kiegyensúlyozott.

A borvidék ökológiai adottságainak, a termesztett fajták sokszínűségének és az itt élő szakemberek szaktudásának köszönhetően a borvidék fejlődése az elmúlt évtizedek folyamán rendkívül dinamikus. Egyediségét és egyedülállóságát jelzi, hogy kiváló minőségű boraiból a három pezsgő kategórián túl szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbort is állítanak elő.

2. A borok leírása

A Balatonboglári borok közös jellemzője az íz- és illatvilágban felfedezhető markáns gyümölcsösség, ami mind a fehér- és rozé-, mind pedig a vörösborkban felfedezhető. Az intenzív gyümölcsösség mellett fontos kiemelni az aromák struktúrájának komplexitását és mélységét is. Ízében a gyümölcsösség a könnyed, ugyanakkor elegáns savak teszik harmonikussá és különlegessé a fogyasztók körében.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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, a borban tehát a vegetális és fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A borvidék a Balaton Déli partján húzódik. A tó közelsége az országra jellemző kontinentális klímát jelentősen módosítja, klímája kiegyenlített, szélsőséges időjárási körülmények kialakulásának gyakorisága kisebb az azonos szélességi körön elhelyezkedő területekhez képest. A Balaton víztömegének kontinentális klímát befolyásoló hatásaként a korai fagyok kialakulásának esélyét jelentősen csökkenti. A szőlő növekedése szempontjából a tó hatására vezethető vissza, hogy a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ezen hatások összességében minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beéréséhez szükséges feltételek optimálisak, megbízhatóságot eredményeznek a borvidéken és az évjáratok közötti különbségeket is nagymértékben tompítják.

A helyi klimatikus viszonyoknak köszönhetően az olyan késői érésű fajták, mint az Olasz rizling, Cabernet sauvignon is minden évjáratban megfelelő érettségi állapotban szüretelhetők. A legtöbb évben, az őszi mediterrán anticiklon hatására, akár a túlérlett szüretelésű szőlő is szüretelhető. Ezt bizonyítják a késői szüretelésű, válogatott szüretelésű borok elterjedése a borvidéken.

Az éghajlati adottságok, valamint a löszös-homokos, alacsony mésztartalmú talajok, és a korábbiakban bemutatott hagyományos fajták termesztése együttesen eredményezik a Balatonboglári borok elegáns savstruktúrájának és zamatanyagainak kialakulását.

A Balaton északi partja felől érkező hűvösebb, északi szeleknek, valamint a Somogyi-dombság erdői felől, a nyári nappalokat követően lezúduló déli széljárásnak köszönhetően a szőlőfürtökön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető. Ezt a hatást tovább fokozza az évszázadok folyamán kialakított középmagas művelésmódok kialakulása.

A borok minőségét az az évszázadok folyamán felhalmozott szaktudás garantálja, aminek köszönhetően a borászok a vinifikáció legkritikusabb szakaszait is pontosan irányítani tudják, így garantálva a fogyasztók számára a Balatonboglári borok állandó minőségét.

VII/2. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A boroknál már bemutatott természeti és emberi tényezőinek leírásán túlmenően a balatonboglári pezsgőre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

Emberi tényezők

A Balatonboglári borvidéken a pezsgőkészítés hagyománya több mint harminc éves múltra tekintenek vissza. A helyi termőterületen rejlő lehetőségeket jól ismerő szakembereknek köszönhetően a Balatonboglári pezsgők rövid idő alatt Magyarország egyik legismertebb eredetmegjelölésű pezsgőivé váltak.

Hamar megkezdődött a Balatonbogláron termelt pezsgők exportja is, nemcsak az akkor hagyományosnak tekinthető kelet európai piacokra, hanem több nyugati országba is. A helyi borászok hamar elsajátították a tartályban erjesztett pezsgőkészítés szakmai ismereteit. A megfelelő szőlőfajták kiválasztása (jelentős területű Chardonnay és Pinot noir ültetvények kerültek ekkortól telepítésre) és a hosszabb seprőn tartási és érlelési technológia bevezetése hamar meghozta gyümölcsét.

2. A pezsgők leírása

Balatonboglári pezsgőkre – színüktől függetlenül –, az intenzív és komplex gyümölcsösség jellemző. Diszkrét savstruktúrája mindig üdeséget biztosít a Balatonboglári pezsgők részére.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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, a pezsgőben tehát a vegetális és fűledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A borvidék a Balaton Déli partján húzódik. A tó közelsége az országra jellemző kontinentális klímát jelentősen módosítja, klímája kiegyenlített, szélsőséges időjárási körülmények kialakulásának gyakorisága kisebb. A Balaton víztömegének kontinentális klímát befolyásoló hatásaként a korai fagyok kialakulásának esélyét jelentősen csökkenti. A szőlő növekedése szempontjából a tó hatására vezethető vissza, hogy a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ezen hatások összességében minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beéréséhez szükséges feltételek optimálisak, megbízhatóságot eredményeznek a borvidéken és az évszakok közötti különbségeket is nagymértékben letompítják. Így a pezsgő készítéshez szükséges szőlő az átlagosnál korábban beszüretelhető, csökkentve a rothadásos folyamatok kialakulásának kockázatát.

A borvidéken oly jellemző pezsgők készítéséhez a meleg és hosszú nyarak megfelelő érettségi fokot biztosítanak a szőlőalapanyag számára, ugyanakkor lehetővé teszik a magas savtartalom megőrzését is a víztükör jótékony temperáló hatásának köszönhetően, ami üdeséget kölcsönöz a pezsgőnek.

A Balatonboglári pezsgők különleges savszerkezete kialakulásának egyediségét jelenti, hogy a pezsgősítéshez szükséges savstruktúra és savtartalom az alacsony mésztartalmú, löszös-homokos talajon is megmarad. A Balaton közelsége, valamint a speciális talajviszonyok együttesének hatása, hogy a Balatonboglár lehatárolt termőterületen termesztett szőlőkből készült pezsgők savstruktúrája diszkrétan köszön vissza a Balatonboglári pezsgőben.

Az ültetvények folyamatos átszellőzését biztosítja az állandó É-ÉNy-i uralkodó szélirány, amely a Balaton nyílt vízfelülete fölött áthaladva szabadon áramlik be a déli part lankás dombjain elterülő ültetvényekre., amelyek a környezet hőmérsékletére hűlnek vissza. A borvidék e különleges adottságai az élénk, ugyanakkor finom, lekerekedett savtartalmú, gyümölcsillatú, könnyed, elegáns alapborok

készítését teszik lehetővé, amelyeket az itt élő szakemberek több mint negyed évszázados tapasztalatának köszönhetően a pezsgősítés folyamata alatt is meg tudnak őrizni.

VII/3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A boroknál és a pezsgőknél már bemutatott természeti és emberi tényezőinek leírásán túlmenően a balatonboglári minőségi pezsgőre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

Emberi tényezők:

A pezsgőkészítés során szerzett tapasztalatok alapján a balatonboglári szakemberek előtt világossá vált, hogy a Balatonboglári pezsgő készítésére szánt alapborok a pezsgő készítésénél előírt minimális érlelési időnél hosszabb érlelést is lehetővé tesznek. Ennek meghosszabbításával egy magasabb minőségű, finomabb gyöngyözésű, eltérő illatstruktúrájú minőségi pezsgő állítható elő. A Balatonboglári minőségi pezsgő megjelenését követően a piaci és fogyasztói siker sem váratott magára: a magyar és külföldi fogyasztók között a Balatonboglári minőségi pezsgő rövid időn belül az egyik legkedveltebb magyar minőségi pezsgő lett.

Az érlelési idő meghosszabbítása mellett fontos kiemelni azt a technológiai és szemléletbeli fejlődést, ami a helyi pezsgőállítókat jellemezte az elmúlt évtizedek folyamán. A nagy gazdasági és politikai változások ellenére a minőség iránti töretlen elkötelezettségük manifesztálódott abban, amikor bevezették a piacra a kizárólag tradicionális eljárással készíthető Balatonboglári termelői minőségi pezsgőt, melyet a normál Balatonboglári minőségi pezsgőnél szigorúbb feltételek mellett (hosszabb érlelési idő stb.) engedélyeznek előállítani.

2. A minőségi pezsgők leírása

Színvilága a Balatonboglári pezsgőével megegyezik, de a hosszabb érlelés következtében a mélyebb színárnyalatok ragyogó csillogása uralja a pezsgőket. A termőtájra jellemző üde, gyümölcsös illatok mellett az érlelésből származó kekszes, autolízises illatjegyek dominálják a Balatonboglári minőségi pezsgőt. Ízében a lekerekedett üde savak mellett a fő hangsúly a lekerekedett, vajas ízjegyeken alapszik.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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, a pezsgőben tehát a vegetális és fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A borvidék a Balaton Déli partján húzódik. A tó közelsége az országra jellemző kontinentális klímát jelentősen módosítja, klímája kiegyenlített, szélsőséges időjárási körülmények kialakulásának gyakorisága kisebb. A Balaton víztömegének kontinentális klímát befolyásoló hatásaként a korai fagyok kialakulásának esélyét jelentősen csökkenti. A szőlő növekedése szempontjából a tó hatására vezethető vissza, hogy a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ezen hatások összességében minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beéréséhez szükséges feltételek optimálisak, megbízhatóságot eredményeznek a borvidéken és az évjáratok közötti különbségeket is nagymértékben letompítják. A minőségi pezsgő készítéshez szükséges szőlő az átlagosnál korábban beszüretelhető, csökkentve a rothadásos folyamatok kialakulásának kockázatát.

A minőségi pezsgők készítéséhez a meleg és hosszú nyarak megfelelő érettségi fokot biztosítanak a szőlőalapanyag számára, ugyanakkor lehetővé teszik a magas savtartalom megőrzését is a víztükör jótékony temperáló hatásának köszönhetően, ami üdeséget kölcsönöz a minőségi pezsgőknek.

A Balatonboglári minőségi pezsgő karakterének kialakulását jelentősen befolyásolja a hosszabb érlelési idő, amely idő alatt a minőségi pezsgő szénsav buborékjai olvadékony, apró gyöngyfűzér szerű szénsav gyöngyöt alkotnak, ízében pedig az érlelésnek köszönhetően a vajas, kekszes ízjegyek kialakulását eredményezik. A Balaton közelsége, valamint a speciális talajviszonyok együttesének hatására kialakuló savstruktúrának köszönhetően a Balatonboglár lehatárolt termőterületen termesztett szőlőkből készült minőségi pezsgőkben a második fermentáció alatt kialakult ízjegyek ellenére a

minőségi pezsgőknek az üdesége továbbra is megmarad. Színében ugyanakkor a markánsabb színjegyek uralják a Balatonboglári pezsgőknél leírt üde színeket.

Az ültetvények folyamatos átszellőzését biztosítja az állandó É-ÉNy-i uralkodó szélirány, amely a Balaton nyílt vízfelülete fölött áthaladva szabadon áramlik be a déli part lankás dombjain elterülő ültetvényekre, az átlagosnál alacsonyabb hőmérsékletre hűti vissza az ültetvényeket. A borvidék e különleges adottságai az élénk, ugyanakkor finom, lekerekedett savtartalmú, gyümölcsillatú, könnyed, elegáns alapborok készítését teszik lehetővé, amelyeket az itt élő szakemberek több mint negyed évszázados tapasztalatának köszönhetően a pezsgősítés folyamata alatt is meg tudnak őrizni.

VII/4. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A boroknál és a pezsgőknél leírtakat kiegészítve elmondható, hogy Balatonboglár lehatárolt termőterületen az aromatikus fajták termesztése, ezen belül a Rizlingszilváni (Müller Thurgau), Irsai Olivér, Muskotály fajtakör, Cserszegi fűszeres hosszú évtizedes hagyománnyal rendelkezik, melyek aromastruktúrája és savszerkezete különleges minőségű, muskotály pezsgő és muskotály minőségi pezsgő előállítását alapozták meg.

Emberi tényezők:

A borvidéken élő szakemberek által a pezsgőkészítés folyamán felhalmozott tapasztalatukra alapozva a borászok figyelme fokozatosan ezen aromatikus fajták felé fordult. A helyi aromatikus fajták egyedülálló, komplex aromastruktúrájából kiindulva olyan pezsgőkészítési eljárás kidolgozására tettek kísérletet, amivel a borvidéken termesztett szőlő primer aromáit a legnagyobb mértékben meg tudták őrizni. Így alakult ki a Balatonboglári borvidéken immár több évtizedes múltra visszatekintő illatos minőségi pezsgő előállítása, ami a mustból történő közvetlen erjesztést jelenti.

2. A termék leírása

Színe az ezüstös halvány sárgától a szalmasárgáig terjedhet. Illatában és ízében az illatos szőlőfajtára jellemző virágos, gyümölcsös primer jegyek dominálnak. Ízében a közepes savtartalom megfelelő frissességet biztosít a maradék cukortartalom és a fehér húsú gyümölcsöket idéző zamatok mellé.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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, a pezsgőben tehát a vegetális és fűledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A borvidék a Balaton Déli partján húzódik. A tó közelsége az országra jellemző kontinentális klímát jelentősen módosítja, klímája kiegyenlített, szélsőséges időjárási körülmények kialakulásának gyakorisága kisebb. A Balaton víztömegének kontinentális klímát befolyásoló hatásaként a korai fagyok kialakulásának esélyét jelentősen csökkenti. A szőlő növekedése szempontjából a tó hatására vezethető vissza, hogy a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ezen hatások összességében minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beéréséhez szükséges feltételek optimálisak, megbízhatóságot eredményeznek a borvidéken és az évjáratok közötti különbségeket is nagymértékben letompítják. A minőségi pezsgő készítéshez szükséges szőlő az átlagosnál korábban beszüretelhető, csökkentve a rothadásos folyamatok kialakulásának kockázatát.

Az illatos minőségi pezsgők készítéséhez a meleg és hosszú nyarak megfelelő érettségi fokot biztosítanak a szőlőalapanyag számára, ugyanakkor lehetővé teszik a magas savtartalom megőrzését is a víztükör jótékony temperáló hatásának köszönhetően, ami üdeséget kölcsönöz a minőségi pezsgőnek.

A Balatonboglári illatos minőségi pezsgő ezüstös csillogása a megfelelő technológiai érettségen szüretelt helyi aromatikus fajtákra, valamint a helyi szakemberek szaktudására vezethető vissza: az egy folyamatban történő pezsgősítés során a Balatonboglári illatos minőségi pezsgőben a szőlőlére jellemző ezüstös csillogás.

Illatkarakterében a helyi borokra jellemző gyümölcsös jegyek, az úgynevezett primer aromák dominanciája meghatározó, hiszen a fermentáció és a seprőn tartás időszaka alatt a reduktív környezetben ezen aromákat nagy biztonsággal őrzik meg a helyi szakemberek. Az itt termesztett helyi és világfajtáknak kialakult fajtaszerkezetéből adódóan, a Balatonboglári illatos minőségi pezsgő aromastruktúrája nem tolakodó. A Balaton temperáló hatásának köszönhetően az illataromák a legnagyobb nyári melegben sem degradálódnak a szőlőfűrtön. Így az intenzív gyümölcsösség mellett egy légies könnyedség is jellemző a Balatonboglári illatos minőségi pezsgőre.

A Balaton tó közelségének pozitív hatását fokozza a középmagas és alacsony művelési formákon művelt ültetvények folyamatos átszellőzését biztosító É-ÉNy-i uralkodó szélirány, amely a Balaton nyílt vízfelülete fölött áthaladva szabadon áramlik be a déli part lankás dombjain elterülő ültetvényekre, és az átlagosnál alacsonyabb hőmérsékletre hűti vissza az ültetvényeket.

A Balaton közelsége, valamint a speciális talajviszonyok együttesének hatására kialakuló savstruktúrának köszönhetően a Balatonboglár lehatárolt termőterületen termesztett szőlőkből készült illatos minőségi pezsgőkben az aromatikusan ízjegyek ellenére az illatos minőségi pezsgő üdesége továbbra is megmarad.

VII/5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A boroknál bemutatott természeti és emberi tényezőinek leírásán túlmenően a balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

Emberi tényezők:

A Balatonboglári borvidéken a bor termékkategóriát követően a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor volt az első új termékkategória, amely sikeresen bevezetésre került a hazai és nemzetközi piacon.

Gazdasági sikerét alapvetően az itt élő szőlőtermelők és borászok szakmai tudása biztosítja. A Balatonboglári 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 Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor színétől harmonikus savtartalom, komplex gyümölcsösség és üdeség adja e termék egyediségét.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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 Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor esetében, hiszen az előbb említett kellemetlen illatjegyek a termékben lévő szén-dioxid hatására felerősödnek a termékben. A Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor érlelési-időtől mentes előállítási módjából adódóan másodlagos, az érlelésből származó illatjegyek nem alakulnak ki.

A borvidék a Balaton Déli partján húzódik. A tó közelsége az országra jellemző kontinentális klímát jelentősen módosítja, klímája kiegyenlített, szélsőséges időjárási körülmények kialakulásának gyakorisága kisebb. A Balaton víztömegének kontinentális klímát befolyásoló hatásaként a korai fagyok kialakulásának esélyét jelentősen csökkenti. A szőlő növekedése szempontjából a tó hatására vezethető vissza, hogy a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ezen hatások összességében minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beéréséhez szükséges feltételek optimálisak, megbízhatóságot eredményeznek a borvidéken és az évjáratok közötti különbségeket is nagymértékben letompítják. A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor készítéséhez szükséges szőlő az átlagosnál korábban beszüretelhető, csökkentve a rothadásos folyamatok kialakulásának kockázatát.

A Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor készítéséhez a meleg és hosszú nyarak megfelelő érettségi fokot biztosítanak a szőlőalapanyag számára, ugyanakkor lehetővé teszik a magas savtartalom megőrzését is a víztükör jótékony temperáló hatásának köszönhetően, ami üdeséget kölcsönöz a terméknek.

A Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor csillogása a megfelelő technológiai érettségen szüretelt helyi aromatikusan fajtákra, valamint a helyi szakemberek szaktudására vezethető vissza.

A Balaton temperáló hatásának köszönhetően az illataromák a legnagyobb nyári melegben sem degradálódnak a szőlőfürtön. Így az intenzív gyümölcsösség mellett egy légies könnyedség is jellemző a Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra. Ezt a hatást fokozzák a közép- és alacsony művelési formákon művelt ültetvények folyamatos átszellőztetését biztosító É-ÉNy-i uralkodó szélirány, amely a Balaton nyílt vízfelülete fölött áthaladva szabadon áramlik be a déli part lankás dombjain elterülő ültetvényekre, és az átlagosnál alacsonyabb hőmérsékletre hűti vissza az

ültetvényeket. A feldolgozás folyamán az idegen eredetű szén-dioxid részben vagy teljes egészében való hozzáadásával a borászok még jobban meg tudják őrizni a termék primer aromáit, hiszen a második fermentáció illatjegyei csak erősen korlátozva jelennek meg a Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor illatstruktúrájában.

A Balaton közelsége, valamint a speciális talajviszonyok együttesének hatására kialakuló savstruktúrának köszönhetően a Balatonboglár lehatárolt termőterületen termesztett szőlőkből készült szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor üdesége és frissessége továbbra is megmarad.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII/1. Jelölési szabályok

- a) Balatonboglári borászati termékeken a fajta és azoknak, a borkészítésre alkalmas szőlőfajták osztályba sorolásáról szóló 98/2009. (VIII. 30.) FVM rendelet 1. számú mellékletében meghatározott szinonimáinak feltüntetése valamennyi termékkategória esetében engedélyezett az alábbi korlátozásokkal és kiegészítésekkel:
- i) Balatonboglári minőségi pezsgő esetében a fajta feltüntetése a blanc de blanc és blanc de noir kifejezések használata esetén nem megengedett.
 - ii) A Szürkebarát, Pinot blanc és Pinot noir fajtákból készült Balatonboglári minőségi pezsgőkön a fajta neve helyettesíthető a „Pinot” szinonimával.
- b) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- c) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- d) 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.
- e) A Balatonboglári borászati termék címkéjén a „Balaton borrégió” illetve „Balatoni Borrégió” kifejezés feltüntethető.
- f) Balatonboglári minőségi termelői pezsgő címkéjén kötelező jelölni a gazdaságot és a szőlőfajta.
- g) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:
- i) körzet: Dél-Balaton (Andocs, Balatonboglár, Balatonlelle, Balatonendréd, Balatonőszöd, Balatonszabadi, **Balatonszárszó**, Balatonszemes, Gyugy, Karád, Kőröshegy, Kötcse, Látrány, Lengyeltóti, Ordacsehi, Somogytúr, Szólád, Szőlősgyörök, Visz, Zamárdi, Balatonberény, Balatonkeresztúr, Marcali, Kéthely, Somogysámson, Hollád, **Teleki** települések)
 - ii) települések: Andocs, Balatonlelle, Balatonendréd, Balatonőszöd, Balatonszabadi, **Balatonszárszó**, Balatonszemes, Gyugy, Karád, Kőröshegy, Kötcse, Látrány, Lengyeltóti, Ordacsehi, Somogytúr, Szólád, Szőlősgyörök, Visz, Zamárdi, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Kercseliget, Mosdós, Nagyberki, Szabadi, Csoma, Balatonberény, Balatonkeresztúr, Böhönye, Csurgó, Hollád, Kéthely, Marcali, Somogysámson, Somogyzsitfa, **Teleki**.
 - iii) dűlők:
 - Balatonboglár: Bánom-hegy, Bor-szérű, Botné, Dénesmajor, János-hegy, Kokas-hegy, Lakitető, Púpos, Rekesz, Rokkant, Rózsapuszta, Vitéz, Landord, Mátacs
 - Balatonlelle: Álgya, Farkastanya, Illés-tető, Kis-hegy, Berki-dűlő, Rád, Rózsapuszta, Tót-hegy, Várszó, Magyal, Hosszú-dűlő
 - Balatonberény: Bokros
 - Balatonkeresztúr: Bokros
 - Csurgó: Öreg-hegy, Új-hegy, Kecské-hát, Kökényesi-dűlő
 - Kéthely: Baglas-hegy, Lóki, Meleg-oldal, Pap-föld, Sári-hegy, Tavaszi-föld, Vári-dűlő, Baja
 - Balatonszabadi: Öreg-hegy, Meleg-oldal, Pusztatorony
 - Kőröshegy: Somos, Cseréd-alja, Mogyoród-tető, Pap-útja, Tekenyős, Kis-hegy, Boroc-hegy, Borkút, Öreg-hegy, Tekenyős
 - Zamárdi: Tóközi-szőlők, Sáfránykert, Kőhegy
 - Kötcse: Bókavölgy, Csillagói-hegy, Fáncsi-hegy, Öreg-hegy, Új-hegy
 - Szólád: Gömböc-hegy
 - Lengyeltóti: Mohácsi-hegy
 - Visz: Csirip-tető
 - Gyugy: Gesztenyés

- Szőlősgyörök: Banyászó, Landord, Páskom, Sínai hegy, Új-hegy, Rekesz
- iv) Kisebb földrajzi egység nevét tartalmazó védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt Balatonboglári bor esetében nem kell alkalmazni a település- és dűlőfeltüntetés általános szabályait.
- v) A dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett Balatonboglári bor készítése esetén azon szőlőültetvények termése használható fel, melynek termésmennyisége kézi szüret esetén legfeljebb 11 t/ha, gépi szüret esetén legfeljebb 10,5 t/ha, ami legfeljebb 80 hl/ha seprős újborknak felel meg.
- vi) Településfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlőnek legalább 85%-ának, dűlőfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlő legalább 95 %-ának az adott egységből kell származnia.
- h) feltüntethető szabályozott kifejezések:

	bortípus	„barrique” „barrique- ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique- ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szüret vagy virgin vintage	újbor vagy primőr	Szüretlen	töppedt szőlőből készült bor	Jégbor	Muskotály	Muzeális bor	Siller	késői szüretelésű bor	Palackban erjesztett	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer	blanc de blanc	blanc de noir	nyerspezsgő	termőhelyen palackozva	termelői palackozás	pincszövetkezetben palackozva	cuvée vagy küvé
BOR																				
1.	Fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	-	-	-	-	-	+	+	+	+
2.	Rozé	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+
3.	Vörös	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	-	-	-	-	-	+	+	+	+
PEZSGŐ																				
4.	Fehér	-	-	-	-	-	+	-	-	-	+	+	+	-	-	-	-	+	+	+
5.	Rozé	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	-	-	-	-	+	+	+
6.	Vörös	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	-	-	-	-	+	+	+
7.	Fehér termelői pezsgő	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	+	+	+	+	-	+	+	+
8.	Rozé termelői pezsgő	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	+	+	+
9.	Vörös termelői pezsgő	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	+	+	+
MINŐSÉGI PEZSGŐ																				
10.	Fehér	-	-	-	-	-	+	-	-	-	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+
11.	Rozé	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	-	-	+	-	+	+	+
12.	Vörös	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	-	-	+	-	+	+	+
13.	Fehér minőségi termelői pezsgő	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	+	+	+	+	-	+	+	+
14.	Rozé minőségi termelői pezsgő	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	+	+	+
15.	Vörös	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	+	+	+

	minőségi termelői pezsgő																		
ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ																			
16.	Illatos minőségi pezsgő	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+
SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR																			
17.	Fehér	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+
18.	Rozé	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+
19.	Vörös	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

i) a h) pontban felsorolt kifejezések feltüntetésének jogszabályokban foglaltaknál szigorúbb feltételei:

i) Válogatott szüretelésű bor:

- csak kézzel lehet szüretelni
- bor édesítése tilos

ii) Késői szüretelésű bor:

- csak kézzel lehet szüretelni
- bor édesítése tilos

iii) Töppedt szőlőből készült bor:

- csak kézzel lehet szüretelni
- bor édesítése tilos

iv) Jégbor:

- csak kézzel lehet szüretelni
- bor édesítése tilos

VIII/2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

- a) dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett Balatonboglári borok csak üvegpalackban hozhatók forgalomba.
- b) fehér minőségi termelői pezsgő, rozé minőségi termelői pezsgő, valamint vörös minőségi termelői pezsgő zárása kizárólag parafa dugóval, annak rögzítése pedig pezsgős drótkosárral lehetséges.

VIII/3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: MGSZH Központ Borászati Igazgatóság

VIII/4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

a) Nyilvántartások:

- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii) Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- iv) pincekönyv;
- v) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

b) Bejelentések

- i) Termelési szándék bejelentése: a Balatonboglár 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 e szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.

- ii) Dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett borok termelésének bejelentése: Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett Balatonboglári bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző március 15-ig bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő másképp nem nyilatkozik.

VIII/5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

- a) bor, minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: Zala megye Veszprém megye, Fejér megye, Tolna megye és Baranya megye
b) pezsgő: az a) pontban foglaltak, valamint Budapest - XXII. kerület, Budafok

VIII/6. Édesítésre vonatkozó szabályok:

Balatonboglár oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borok édesítése a IV. fejezetben valamint a VIII/5. pontban lehatárolt területen lehetséges.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

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

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax: +36 1 212 49 78

e-mail: bmi@mgsh.gov.hu

Web.: <http://www.mgsh.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@mgsh.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@mgsh.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@mgsh.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@mgsh.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@mgsh.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>

. Az ellenőrzések köre és módja:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Nyomon követési pontok	Nyomon követés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	Hegyír elektronikus adatlap	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
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 	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
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 	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
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 	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
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>Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa</p>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa,</p>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

A Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem

Termékleírás-módosítási kérelem

I. A kérelem benyújtója

Név: *Csongrádi Borvidék Hegyközségi Tanácsa*

Cím: 6640 Csongrád, Justh Gyula u. 2/b

Levelezési cím: 6760 Kistelek, Tisza u. 8.

Telefonszám: +36-30-572-3558, +36-20-531-2578

E-mail cím: pappferenc@vipmail.hu

Képviselő: Papp Ferenc titkár

II. Földrajzi árujelző: Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölés

III. A módosítás tárgya

I. Az illetékes helyi borbíró bizottság

A Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzéssel ellátott termékek érzékszervi bírálatát a Nemzeti Élelmiszer-biztonsági Hivatal végzi.

B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

1. a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII. További feltételek 4. pont.

b) indoklás: A gyakorlat azt igazolja, hogy a választott rendszer a jó szándéka ellenére, hátrányosan érinti a borászatokat, mivel jelentősen növeli az idő és költség igényt.

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.

607/2009/EK bizottsági rendelet I. Melléklet**Kérelem
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja**

Beérkezés dátuma (NN/HH/ÉÉÉÉ)

[a Bizottság tölti ki!]

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

19

A kérelem nyelve

Magyar

Az akta száma:

*[a Bizottság tölti ki!]***A kérelmező**

A jogi vagy természetes személy neve

Csongrádi Borvidék Hegyközségi Tanácsa

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

Házszám

2/b

Utcanev

Justh Gyula

Irányítószám

6640

Település

Csongrád

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

+36205312578

Fax

-

E-Mail

pappferenc@vipmail.hu

Közvetítő

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Vidékfejlesztési Minisztérium

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

Házszám

11

Utcanév

Kossuth tér

Irányítószám

1055

Település

Budapest

Ország

Magyarország

Tel, fax, e-mail

Tel

+36 1 795 3844

Fax

+36 1 795 0091

E-Mail

agrarpiaci@vm.gov.hu

Bizonyíték az oltalomra (harmadik ország esetén)

Termékleírás

Lapok száma

17

Aláíró(k) neve

Papp Ferenc (titkár)

Tóth István (elnök)

Aláírás(ok)

A termékleírás elérhetősége (link)<http://www.kormany.hu/hu/videkfejlesztési-minisztérium/agrargazdasagert-felelos-allamtitkarsag/hirek/magyarorszag-i-oltalom-alatt-allo-eredetmegjelolesek-es-foldrajzi-jelzesek-termekleirasai>

<OEM > TERMÉKLEÍRÁS**I. NÉV****Csongrád, Csongrádi****Oltalom alatt álló eredetmegjelölés**

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

- a) Fajtabor vagy küvé.
- b) Fehérbor, rozébor, vörösbor.
- c) Száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.

II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]
1.	Fehérbor	9,0	3,5-8,0	9,0-15,0	1,08
2.	Rosébor	9,0	3,5-8,0	9,0-15,0	1,08
3.	Vörösbor	9,0	3,5-8,0	9,0-15,0	1,20

A borok kén-dioxid- és cukortartalmának kialakítása a mindenkor hatályos jogszabályban megfelelően történhet.

II/1B. Érzékszervi jellemzők

bortípus	érzékszervi jellemzők
1.FEHÉRBOR	Zöld - halvány szalmasárga - szalmasárga színű, üde, fehérborok, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal, primer aromahangsúllyal. Meghatározó jegyük a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat. Száraz, félédes vagy édes fehérborok
2.ROSÉBOR	Világos, rózsaszínű, könnyed, alacsony savérzetű, visszafogott gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal.
3.VÖRÖSBOR	Halvány rubin – erőteljesebb rubin – rubin színű egyszerű, gyümölcsös, minimális tölgyfa és tannin aromájú vörösborok, a borvidékre jellemző esetenkénti alacsony savtartalommal, rövid határidejű fogyasztásra elkészítve, közepes alkoholtartalommal.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

	bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	fehér	a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni, a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető	-
2.	rozé	a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni, a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető	-
3.	vörös	a szőlőcefrét héjon kell erjesztetni, a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető	

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Ásotthalom, Balástya, Bordány, Csengele, Csongrád, Domaszék, Forráskút, Hódmezővásárhely, Kistelek, Mórahalom, Öttömös, Pusztamérges, Pusztaszer, Ruzsa, Szatymaz, Szeged, Üllés, Zákányszék, Zombó településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

A termőhelyen a Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok valamennyi bortípusának készítéséhez olyan terület termése használható, amelynek termésátlaga nem haladja meg a 14.300 kg/ha (ami megfelel 100 hl/ha seprős újbornak) mennyiséget sem gépi, sem kézi szüret esetén.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér bor	Chardonnay, Csereszgi fűszeres, Ezerfürtű, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kövidinka, Generosa, Olasz rizling, Muscat ottonel, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Trimini, Zöld veltelini
2.	Rozé bor	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot noir és Zweigelt
3.	Vörös bor	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot noir és Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok termelésére lehatárolt terület Magyarország déli részén, a Tisza folyó két partján mintegy 100 km-es hosszban helyezkedik el. Nyugatról és északról Duna-Tisza Közi Homokhátság, keletről a Maros-Körös köze, délről az országhatár határolja.

A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően a sík, alföldi jelleg, és a térséget átszelő folyók, a Tisza, a Körös, és a Maros, illetve ezek mellékfolyói határozzák meg. A tengerszintfeletti magasság 120 m alatti, a területek többségén alig haladja meg a 100 m-t.

A Csongrád(i) borok termőhelyeinek főként az öntés talajon található lepelhomoktalajok a jellemzők. Kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti talajok is fellelhetők. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami elősegíti a szőlő érését is, valamint kvarctartalmuk miatt immunisak a filoxéra szempontjából. A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Egyes években mediterrán hatások tapasztalhatók. A napfényes órák átlaga 2.200, itt a legmagasabb Magyarországon. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, de a területet átszelő folyók (Tisza, és a Tisza holtágai, a Körös és a Maros) kedvezően hatnak a talaj vízellátottságára és optimális páraviszonyokat teremtenek a szőlő fejlődéséhez és éréséhez.

2. A borok leírása

Az ökológiai környezet - a homok talajok és az öntés talajok kölcsönhatásának köszönhetően jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a könnyű, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban mérsékeltén gazdag borokat jelent. Az itt termelt fehér és rozé borok zamatban gazdagok, illatuk intenzív. Rendszerint alacsonyabb alkoholtartalom és lágyabb karakter jellemzi őket. A vörös borok mélyszínűek, tanninjaik határozottak, gyorsan fejlődnek. Mindegyik típusnál megfigyelhető az ásványi anyag-érzet visszafogottsága.

Az ökológiai sajátosságok a borokban is jól megmutatkoznak. Az itt termelt borok zamatban és színanyagokban gazdagok, lágyabb karakterűek, testesek, harmonikusak. Az engedélyezett fajta összetétel minden fogyasztónak kínál igényének megfelelő fajtát az előzőekben említett alaptulajdonságokkal. Az éghajlati, talaj és fajta tulajdonságokból eredően az itt előállított borok többsége elsősorban a hétköznapi fogyasztásra való tétel.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A termőhely nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén. Az itteni szőlőkultúrát a folyók árterében ősidők óta lakó különféle civilizációk és kultúrák teremtették meg. Itt található Magyarország legöregebb ligeti szőlő tőkéi, melyek a Tisza árterében díszlenek ma is. A szőlőtermesztést - a homokterületek filoxéra-immunitása miatt - a filoxéra-vész (1875-től) szinte teljesen érintetlenül hagyta.

A termőhely humán tényezőinek hatása az alábbi területeken nyilvánul meg:

- az ökológiai viszonyok potenciáljához illeszkedő fajtaszerkezet tudatos kialakítása (hagyományos és új fajták)
- az ökológiai és részben piaci sajátosságokhoz illeszkedő szőlészeti és borászati technológia kialakítása
- az ökológiai és piaci sajátosságokhoz illeszkedő üzemi és integrációs szerkezet kialakítása

A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő fajta elterjedését eredményezte (Kadarka, Kékfrankos, Kövidinka, stb.).

A borvidéken a hagyományos szőlő feldolgozás és borkészítés technológiája mellett egyre nagyobb szerepet kap a piaci igényekhez igazodó, azt kiszolgáló reduktív technológia alkalmazása a fehér és rozé borok esetében, valamint a friss, a szőlő gyümölcs jellegét hangsúlyozó vörösborok készítésében.

A Csongrádi borvidéken fontos szerepet tölt be a szőlészet és borászat tevékenység. A természeti tényezők igen kedvezőek a szőlő növény termesztéséhez, míg más növény féleség kultúrában tartásához csak korlátozott mértékben alkalmas. A térség termelői ennek felismerésével nagy felületen végeztek telepítést. Ezt a termelést a térség alacsony ipari tevékenysége is indokolta. Így a szőlőtermelés gazdasági súlya egyre növekedett. Ezzel óriási jelentőségű társadalmi hatást váltott ki, hiszen a térségben fontos népességmegtartó és eltartó szerepe alakult ki, ami rendszerváltást követően a birtok rendszer átalakításával erőteljesen megnövekedett. Ennek eredményeként a pincészetek a kornak megfelelő felújítást kaptak, továbbá új pincészetek is létre jöttek, ami a korábbi mennyiségi szemléletből a minőségi bortermelés fejlődését segíti elő. Mindezek együttes érvényre jutásának eredménye, hogy a szőlő és bortermeléshez kapcsolódó borturizmus, idegenforgalom előtérbe került és fokozatos fejlődése tapasztalható napjainkban is, amely a borvidék fejlődésének meghatározó szegmensévé vált. Az egyre magasabb értékű borok előállításának emberi feltételei biztosítottak, ugyanis egyre magasabb képzettségű és végzettségű emberek dolgoznak a szőlő és bortermelés területén, akik már magas fokú szakmai tudással és felkészült marketing tevékenységre alkalmas ismeretekkel rendelkeznek. Ezeknek a szakembereknek köszönhető, hogy a borvidéken megjelentek az új fajták, azok termesztéséhez és feldolgozásához szükséges technikák és technológiák.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Címkézés

1.1. Az oltalom alatt álló eredet megjelölés kifejezés helyett használható a védett eredetű bor hagyományos kifejezés is.

1.2. Kisebb földrajzi egység jelölésére a település neve csak akkor tüntethető fel a címkén, ha a szőlő 100 %-ban a feltüntetendő kisebb földrajzi egység által lehatárolt termőhelyen termett. A címkén történő megjelentetés betűmérete nem lehet nagyobb az eredetmegjelölés betűméreténél.

1.3. Fajtanév, hagyományos kifejezés, a bor színére utaló vagy egyéb korlátozottan használható kifejezés csak úgy tüntethető fel, amennyiben betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan nem nagyobb az eredetmegjelölés betűméreténél.

2. Borok kiszerelése

– A borokat közvetlenül a tároló tartályból, palackból és egyéb erre alkalmas eszköz közbeiktatásával abban az esetben lehet forgalomba hozni, ha azt a termelő saját pincéjében, saját termelésű borával, helyben fogyasztás céljából teszi.

Nagy és kiskereskedelmi forgalomba, valamint vendéglátó egységek részére a borok palackban, műanyag kannában és Bag in Box kiszerelésben hozhatók forgalomba.

3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

A termékek kiszerelése csak az illetékes hegyközség által nyilvántartásba vett palackozóban végezhető. Termőhelyen kívüli kiszerelés csak 48 órával a kiszerelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A bejelentést a Csongrádi Borvidék Hegyközségi Tanácsához kell megtenni.

A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül meg kell történnie a kiszerelésnek.

4. Az illetékes helyi borbíráló bizottság

~~A Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzéssel ellátott termékek érzékszervi bírálatát a Kunsági Borvidék Helyi Borvizsgáló Bizottsága végzi.~~

A Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzéssel ellátott termékek érzékszervi bírálatát a Nemzeti Élelmiszer-biztonsági Hivatal végzi.

5. A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek

A Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel a borvidékhez tartozó települések nevei, mint a Csongrád lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek tüntethetők fel.

6. A szőlőművelés előírásai

6.1. Művelésmód és ültetvénysűrűség

A 2011. december 31-e előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében – azok művelésmódjától vagy ültetvénysűrűségétől függetlenül - az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek. 2011. decemebr 31-e után létesített ültetvény esetében csak a következő művelésmódokkal telepített ültetvényből származó szőlőből készülhetnek Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölés jelzéssel ellátott borok:

- takarásos fejművelés
- ernyőművelés
- Moser, javított Moser művelés
- egyesfüggöny művelés
- sylvoz művelés

Az ültetvénysűrűség a 2011. december 31-e után létesített ültetvény esetén legalább 3.300 tőke/ha. A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és/vagy ikertőkés telepítés is elfogadható. A sortávolság legalább 1,00 m, legfeljebb 3,60 m lehet, tőtávolság legalább 0,60 m, legfeljebb 1,20 m lehet. Ikertőkés ültetvényben a tőtávolság átlagos értéke az irányadó. A tőketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rügyek száma – bármely művelésmód esetén - nem haladhatja meg a 16 élő világos rügy/m² értéket. A termelési célok eléréséhez szükséges végleges termésmennyiség beállítását a vegetációs időszakban a szükséges mértékben elvégzett fűrtszabályozással kell megvalósítani.

6.2. A szüret időpontja, módja és a szőlő minősége

A szüret kezdési időpontját az illetékes hegyközség választmánya határozza meg, amit az augusztus 1-től hetenként végzett próbaszüret alapján állapít meg. Az a termék, ami a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzésűként nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

6.3. A Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek előállításához felhasználható szőlő minimális cukortartalma és potenciális alkoholtartalma

Termékkategória és terméktípus	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma	A szőlő minimális cukortartalma
	% vol.	MM fok
Bor		
– fehér	9,0	16,4
– rozé	9,0	16,4
– vörös	9,0	16,4

Csongrádi oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek előállításához mind a kézi, mind a gépi szüret alkalmazható.

7. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül: Bácsalmás, Bácsszőlős, Csikéria, Jánoshalma, Kelebia, Kéleshalom, Kunbaja, Kunfehértó, Mélykút, Tompa, Abony, Albertirsa, Bénye, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Dány, Gomba, Hernád, Inárcs, Jászberény, Jászszentandrás, Kakucs, Kóka, Monor, Monorierdő, Nagykáta, Nagykőrös, Nyársapát, Ócsa, Örkény, Pilis, Tóalmás, Tápiószentmárton, Tápiószéle, Újlengyel, Apostag, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Harta, Solt, Ráckeve, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tököl, Ágasegyháza, Fülöpháza, Izsák, Kunszentmiklós, Orgovány, Páhi, Szabadszállás, Ballószög, Bugac, Felsőlajos, Fülöpjakab, Helvécia, Jakabszállás, Kecskemét, Kerekegyháza, Kiskunfélegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene, Lajosmizse, Akasztó, Bócsa, Csengőd, Imrehegy, Fülöpszállás, Kaskantyú, Kecel, Kiskőrös, Pirtó, Soltszentimre, Soltvadkert, Tabdi, Tázlár, Balotaszállás, Csólyospálos, Harkakötöny, Jászszentlászló, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Móricgát, Szank, Zsana, Cibakháza, Cserkeszőlő, Csépa, Kocsér, Lakitelek, Nagyrév, Nyárlőrinc, Szelevény, Szentkirály, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tizsakécske, Tizsakürt, Tizsasas, Tiszaug településeken.

8. Hagyományos és egyéb kifejezések

8.1. Hagyományos kifejezések

a) „Siller”

b) „Védett eredetű bor”

8.2. Egyéb, korlátozottan használható kifejezések:

a) „Barrique”: olyan bor, amelynek legalább egyharmadát legalább hat hónapig 350 liternél nem nagyobb térfogatú, tölgyfahordóban tárolták, amely esetében a 606/2009/EK bizottsági rendelet I. A melléklete táblázatának 38. sorában szereplő technológiát nem alkalmazták. A barrique kifejezés fehér és vörös borok esetén használható.

c) „Muskotály”: Legalább 85 %-ban a Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Muscat ottonel, Tramini fajták közül egynek, vagy többnek a terméséből készült bor.

d) „Küvé”: kettő vagy több fajta bor házasításával készített bor. Szinonim megjelölésként a „házasítás” kifejezés is alkalmazható. A „küvé” kifejezés helyett szinonimaként a „cuvée” kifejezés használható

f) „Újbor”: a szüret évében palackozott bor. Szinonim megjelölésként az „primőr” kifejezés is használható.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

1.1. Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

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

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

1.2. Kormányhivatalok

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@mgszh.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

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

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

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

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

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

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

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

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: +36 32 521 500
Fax: +36 32 521 524
e-mail: nograd@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

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

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

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

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

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

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

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

2. Az ellenőrzések köre:

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

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

Az éves ellenőrzési program alapelvei:

- a szőlőtermesztés esetében évente a szőlőültetvények összes területének legalább 5 %-ára terjedjen ki,
- a borászati termék előállítás esetében az összes nyilvántartott borászati üzem legalább 10 %-ára terjedjen ki,

A Debrői Hárslevelű oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem

Termékleírás Módosítási Kérelem

I. A kérelem benyújtója

Név: Verpeléti Hegyközség, Debrői Hárs Hegyközség

Cím: 3351 Verpelét Kossuth L.u.73.

Telefonszám: +36-36-359-217

Fax: +36-36-559-300

E-mail cím: foczeny@freemail.hu

Képviselő: Főczény András

II. Földrajzi árujelző: Debrői Hárslevelű (oltalom alatt álló eredetmegjelölés)

III. A módosítás tárgya

A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően nem minősül kisebb jelentőségűnek)

1. A maximális hozam növelése a Classicus klasszifikációs szint esetében

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- V. Maximális hozam

b) indoklás: A korábban megszabott hozamok növelése az évek szőlészeti és borászati tapasztalatai alapján nincs negatív hatással a Debrői Hárslevelű egyik jellemzőjére sem. A hozam növelésével a kedvező adottságú dűlőkről származó szőlőkből készült borok mennyiségnövekedésével tovább ki lehet elégíteni az adott évjáratból a fogyasztói igényeket.

B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

Nincs.

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás nem változtatja meg az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

Nincs.

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.

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

Debrői Hárs Hegyközség

Verpeléti Hegyközség

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

Házszám

31.

73.

Utcanev

Kossuth

Kossuth

Irányítószám

3352

3351

Település

Feldebrő

Verpelét

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

+36-36/580-012

+36-36/359-217

Fax

+36-36/580-034

+36-36/559-311

E-Mail

vvirgi@freemail.hu

foczeny@freemail.hu

Közvetítő

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Vidékfejlesztési Minisztérium

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

Házszám

11

Utcanev

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

Virág István hegybíró Debrői Hárs Hk

Főczény András hegybíró Verpelét Hk

Aláírás(ok)

A termékleírás elérhetősége (link)<http://www.kormany.hu/hu/videkfejlesztési-minisztérium/agrargazdasagert-felelos-allamtitkarsag/hirek/magyarorszag-i-oltalom-alatt-allo-eredetmegjelolesek-es-foldrajzi-jelzesek-termekleirasai>

DEBRŐI HÁRSLEVELŰ TERMÉKLEÍRÁS**I. NÉV**

Debrői Hárslevelű

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

Bortípusok: classicus, superior

II/2. Analitikai előírások

	bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]	Maximális kénessav- tartalom [mg/l]
1.	Classicus	12,0	4,6	11,0	1,08	*	*
2.	Superior	12,5	4,6	11,0	1,08	*	*

* a hatályos jogszabályok szerint

II/3. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	Classicus	Hárslevelű alapú házasítás. Friss gyümölcs, barack és hársfavirág illattal és ízekkel, valamint gazdag mézes ízekkel rendelkező száraz, félszáraz, félédes vagy édes fehérbor.
2.	Superior	Hárslevelű alapú házasítás. Hársfavirág, érett gyümölcs és mézes illattal és ízzel rendelkező gazdag, telt, testes érett és érlelt száraz, félszáraz, félédes vagy édes fehérbor.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

	bortípus	kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Classicus	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető, – kötelező a must tisztítása – a bor legalább 85%-ban tartalmazza a Hárslevelű fajta borát 	-
2.	Superior	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető, – a bor legalább 85%-ban tartalmazza a Hárslevelű fajta borát – legkorábban a szüretet követő május 1-én hozható forgalomba 	-

A szőlőművelés szabályai:

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:
 - a. 2010. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén (classicus és superior borok): művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű classicus és superior bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fennmaradásáig.
 - b. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (klasszikus és superior borok): Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, legyező, fej és bakművelés
2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.
 - a. 2010. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű classicus és superior bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fenntartásáig.
 - b. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (classicus borok):
 - i. tőkesűrűség legalább 3700 tőke/ha,
 - ii. tőketávolság legalább 0,8 m.
 - c. 2010. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén (superior borok):
 - i. tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha,
 - ii. tőketávolság legalább 0,8 m.
3. Rügyterhelés: max. 6 világos rügy/m²
4. A tőkehiány: a meglévő ültetvények esetében, térállástól és művelésmódtól függetlenül a tőkehiány nem haladhatja meg a telepítéskori tőkeszám 10%-át.
5. A szüret módja: gépi vagy kézi
6. A szüret időpontjának meghatározása: a szőlőfajták szőlőtermésének érettségét az illetékes hegybíró állapítja meg, ennek alapján határozza meg a fajta szüretének első napját.
7. A szőlő minősége (minimális cukortartalma potenciális alkoholtartalomban kifejezve):
 - a. classicus borok: 10,60 %vol (17 °MM)
 - b. superior borok: 12,83 %vol (20 °MM)

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

CLASSICUS:

Aldebrő, Feldebrő, Tarnaszentmária, Tófalú és Verpelét települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek, kivéve Verpelét 080, 0202 , 0120/1, 0120/2, 0120/3, 0160/1 , 0160/2, 0158/1, 0158/2, 0169/2a 0156, 0190/1–185, 0152/1a, 0152/1p, 0140/a, 0140/j helyrajzi számú területeit

SUPERIOR:

Aldebrő, Feldebrő, Tarnaszentmária, Tófalú és Verpelét települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II/1. osztályú határrészeibe tartozó területek, kivéve Verpelét 080, 0202, 0120/1, 0120/2, 0120/3, 0160/1 , 0160/2, 0158/1, 0158/2, 0169/2a 0156 , 0190/1–185, 0152/1a, 0152/1p, 0140/a, 0140/j helyrajzi számú területeit

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	bortípus	maximális hozam
1.	Classicus	90 hl/ha 100 hl/ha seprős bor kézi szüret esetén: 13,6 t/ha szőlő gépi szüret esetén: 12,8 t/ha szőlő
2.	Superior	60 hl/ha seprős bor kézi szüret esetén: 9,0 t/ha szőlő gépi szüret esetén: 8,4 t/ha szőlő

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Classicus	Hárslevelű, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit
2.	Superior	Hárslevelű, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. Körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők

A Debrői Hárslevelű lehatárolt terület, a Mátra a Bükk és az Alföld találkozási vonalán fekszik, 170-220 méter tengerszint feletti magasságban. A jellemzően déli, dél-nyugati fekvésű dombokon már a XV. század elejétől jelentős szőlőtermesztés folyik.

A termőhelyek talaja Verpelét, Feldebrő, Aldebrő, Tófalu települések határában található részben a volt tenger visszahúzódása után maradó humuszos öntéshomok, valamint az andezit alapkőzetén képződött többféle (ramman, csernozjom, agyagos barna erdőtalaj féleség. A szőlőültetvények egy-két kivételtől eltekintve fennsíkokon, valamint ezek enyhe déli, dél-nyugati fekvésű lankáin helyezkednek el. A kialakult talaj szőlőtelepítésre való alkalmasságát tovább fokozza a termőhely határának kedvező domborzati adottsága, a Mátra hegység által nyújtott védettség és a Tarna-völgye éghajlat kiegyenlítő hatása. Az Eger és a Debrői termőhely környéki dombok és hegyek leginkább a szőlőtermesztésre alkalmasak, más kultúrát, elsősorban szántóföldi növényeket általában veszteségesen lehetett termeszteni korábban és napjainkban is. A borvidék jellemző meteorológiai adatainak 47 éves átlaga a következő: évi középhőmérséklet 10,65 °C, évi csapadékmennyiség átlag: 592,6 mm, napsütéses órák számának éves átlaga: 1964 óra. A terméknek az alapvetően, vagy kizárólag a földrajzi környezetéből levezethető minőségi jellemzőire, vagy tulajdonságaira vonatkozó adatok

Emberi tényezők

A Debrői Hárslevelű borfajtanak az első előállítását Rácz Pál kompolti pincemester nevéhez kötik.

Az ő leírásából derül ki, hogy a bor már a kezdetek kezdetén is egy Hárslevelűre alapozott házasítás volt. A többi fajtára elsősorban az évszázadok különbségei kiegyensúlyozásának érdekében volt szükség.

2. A borok leírása

A Debrői Hárslevelű termelésére alkalmas lehatárolt terület a Debrői Hárslevelű boroknak virágillatokban és gyümölcsökben gazdag aromavilágot adományoz. Jellemző továbbá ezen borokra a többi ismert hárslevelűhöz képest teltebb, gazdagabb, hosszabb ízvilág.

A szőlő- és bortermelés északi határához közeli helyzetéből és a hegyi-völgyi szél létéből következően kvázi savassággal hosszú ízekkel rendelkezik.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A lehatárolt terület általános klimatikus adottságait a Mátra-hegység közelsége alakítja leginkább. Ebből fakad a téli fagyok elleni védettség, a meleg nyári és őszi napok után pedig a „hegyi szélnek” köszönhető hűvös éjszakák biztosítják szőlőinkben a finom elegáns savak és az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. A debrői talajoknak jó a vízháztartása, valamint az átlagos évi 600 mm csapadéknak köszönhetően a szőlő növény kiegyensúlyozottan, stresszhatásoktól mentesen fejlődik. Ennek következtében nem alakul ki a vízhiányra visszavezethető éretlen sav a borokban.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII/1. Jelölési szabályok:

- a) Az oltalom alatt álló eredet megjelölés kifejezés helyett használható a védett eredetű bor hagyományos kifejezés is, a „védett eredetű classicus bor” vagy a „védett eredetű superior bor” módon.
- b) Fajtanév, hagyományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés vagy a bor színére utaló kifejezés csak úgy tüntethető fel, amennyiben betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan nem jelenik meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.
- c) Superior borok esetén a bor megnevezése* kiegészül a „Superior” kifejezéssel, melyet az eredetmegjelölést követően, azzal azonos tipográfiával kell a címkén feltüntetni. Olyan borok esetén, melyek címkéjén a dűlő mint kisebb földrajzi egység neve szerepel, a bor megnevezésében* ezen egység feltüntetése helyettesíti a Superior kifejezést.
- d) Feltüntethető hagyományos kifejezések és korlátozottan használható kifejezések:
 - i) hagyományos kifejezések: 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 55. § szerint,
 - ii) korlátozottan használható kifejezések: 127/2009. FVM rendelet 15. számú melléklete szerint
- e) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve és feltüntetésük szabályai:
 - i) Települések:
 - Feltüntethető településnevek: Verpelét, Feldebrő, Aldebrő, Tófalu
 - Eredetazonosság legalább 85 %
 - ii) Dűlőnevek
 - Dűlőnév feltüntetése csak a superior borok címkéjén lehetséges. Eredetazonosság: 100%
 - feltüntethető dűlőnevek:
 - (a) Aldebrő: Szent Donát-dűlő, Káli-völgy, Poharas-dűlő, Sík-hegy, Uraké
 - (b) Feldebrő: Alberki, Bogár-hát, Csepegő, Csonkás, Egri út, Szőlők háta
 - (c) Tarnaszentmária: Dobi-oldal, Dobi-tető, Pallag-fő
 - (d) Tófalu: Bogár-hát, Petes-alja
 - (e) Verpelét: Hagyóka, Kis-hegy, Szent János-dűlő, Királyi-dűlő, Veresi-dűlő, Varjas, Vadas-dűlő, Ácsok, Kerékkötő, Hosszú-dűlő, Keresztfai-dűlő, Tölgyes-szél, Pallagfő, Kecse-hát, Mátra alja-dűlő, Kő-hegy, Túró-mező, Fekete-oldal, Majka, Tilalmas
 - iii) Kisebb földrajzi egységek és védjegyek kapcsolata: a részben, vagy teljes egészben egy kisebb földrajzi egység nevéből, vagy az ország egy földrajzi területére vonatkozó hivatkozásból álló lajstromozott védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt borászati termékek esetében nem kell alkalmazni a bor készítéséhez felhasznált szőlő származására előírt szabályokat.

* a bor megnevezése e rész vonatkozásában az alábbiakból áll: az eredetmegjelölés, valamint a tipográfiájából adódóan címkén az eredetmegjelöléssel azonos hangsúllyal megjelenő, a termékleírásban szabályozott elemek.

VIII/2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

- a) A Védett Eredetű Debrői Hárslevelű csak üvegpalackba kiszerelve hozható forgalomba. A bort kiszerelni csak a borászati hatóság által engedélyezett és az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (a továbbiakban: EBHT) által nyilvántartásba vett palackozókban lehet.
- b) A palackozási kötelezettség nem vonatkozik az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra kerülő, saját termelésű boraira. A termelő saját termőhelyről származó, saját borát, saját pincében a jogszabályoknak megfelelő termelői borkimérésben is értékesítheti.

- c) A lehatárolt területen kívüli kiszerelés csak 48 órával a kiszerelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül, az érzékszervi minőség megtartása érdekében meg kell történni a kiszerelésnek.

VIII/3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: az Egri Borvidék Borbíráló Bizottsága. Az EBHT Rendtartása részeként az EBHT tanácsulése által elfogadott szabályzat szerint végzi a forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges, valamint a kereskedelemből származó ellenőrzési minták érzékszervi minősítését.

VIII/4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - iv) pincekönyv;
 - v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
 - vi) az érzékszervi minősítést végző Egri Borvidék Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült EBHT tikári határozat.
 - vii) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek
- b) Bejelentések
- i) Termelési szándék bejelentése: A Debrői oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát a hegyközségnek bejelenteni. A bejelentés visszavonásig érvényes
 - ii) Dűlőnév használatának bejelentése: A termelő a szüret évének április 30-ig köteles jelentést tenni a hegybírónak amennyiben ültetvényén termelt szőlőből készült bor címkéjén fel kívánja tüntetni az adott dűlő nevét. A bejelentés visszavonásig érvényes
 - iii) Kiszerelés előzetes bejelentése: a bort palackozásra a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után lehet. A bort a kiszállítás napjától számított 90 napon belül le kell palackozni, ellenkező esetben a bor a Debrői eredetmegjelölés használatának jogát elveszíti. A borászati vállalkozás a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a bor előállítása szerint illetékes hegyközség hegybíróját és az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsát.

VIII/5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Kompolt, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya települések közigazgatási területén.

VIII/6. Ellenőrző jegy: a kiszerelésen kötelező az EBHT által kiadott tanúsító védjegy elhelyezése.

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@nebih.gov.hu

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

(2) Kormányhivatalok

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@nebih.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@nebih.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@nebih.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@nebih.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@nebih.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@nebih.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@nebih.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@nebih.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@nebih.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@nebih.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@nebih.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@nebih.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@nebih.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@nebih.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@nebih.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@nebih.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@nebih.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@nebih.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@nebih.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	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: • HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

II. Évjáratfüggő elemek			
II/1 Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
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 	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
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 	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Szőlőszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
II/2 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 	Hegybíró
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 	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal			
III/1 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 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült 	Egri Borvidék

	alapuló helyszíni ellenőrzés	jegyzőkönyv	Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	• Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel	• Mintavételi jegyzőkönyv	Egri Borvidék Borminősítő Bizottsága
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi bírálat és minősítés	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkár határozata	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Minőség-tanúsító védjegy	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély borszármazási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
A fogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzés • Próbavásárlás 	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, EBHT titkári határozat	• Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Melléklet

„A Debrői Hárslevelű borfajtának hagyományos minőségben történő előállítása

FELJEGYZÉS

I.

Előállításának története

Amikor 1925-ben a Kompolti Állami Béruradalom pincészetének vezetését és a debrői, mintegy 30 kt Holdas szőlészetének felügyeletét átvettem, utóbbiban mindössze egyetlen tőke hárslevelű volt található. Ez azért volt hátrányos, mert az ugyancsak az uradalomban Tartozó Debrő melletti sáfrányosi szőlőből származó hárslevelű alapanyagunk - amely a debrőinél jóval kedvezőtlenebb fekvésben volt, kitűnő alapanyagnak bizonyult Feltehető volt tehát, hogy ez az anyag a jó fekvésű debrői szőlőkben még csak javulni fog.

Elhatároztam tehát, hogy hozzálatok a hárslevelűnek Debrőn történő nagyirányú telepítéséhez és egyben felettes hatóságomnál a Muscat Ottonel telepítését is szorgalmaztam, hogy arra az esetre, ha kedvezőtlen évjáratok következnenek be, az illat- és zamatanyag, alig érezhető, de mégis természetesnek ható pótlásáról megfelelő módon gondoskodhassam.

Szükségesnek tartottam továbbá a Hárslevelű pinceképesse tétele érdekében még a kishánai, mintegy 12 kat. holdat kitevő szőlőből a Furmint, Rajnai Rizling és piros Tramini fajtákat is bekapcsolni, ugyancsak gyengébb évjáratok esetén a Muscat Ottonel-nél mondottaknál fogva.

II.

A „Debrői Hárslevelű” borféleség előállításának módszere és elterjedési mértéke

Fentiekből adódóan az iskolázatlan sáfrányosi, majd később debrői hárslevelűt szakszerűen és okszerűen továbbkezeltem, iskoláztam, Kedvezőtlen évjáratokban, amikor az illat- és zamatanyag az alapanyagban nem volt megfelelően kifejlődve, fenti fajtákhoz nyúltam hozzá. Így a túlérésben lévő Muscat Ottonelből - évjáratoktól függően- mintegy 5-S %-ot adtam hozzá. Lényeges, hogy ez a fajta túlérésben legyen, mert csak így biztosítja a finom, diszkrét jelleget, nem túlrett állapotban ugyanis oly erős illatú, hogy minden mást eltakar és az alapanyag jellegét veszélyesen, megváltoztatja, amely semmiképpen sem lehet cél. A Muscat Ottonel-en kívül ugyancsak illat- és zamatanyag évjáratonkénti pótlása végett kb. 4-6% Piros Tramini fajta új borát adtam még hozzá. A bor karakterének javítása alapvetően az Olaszrizling fajta 16 - 20 %-ban való” részarányával volt elérhető. Ily módon az idegen fajták arányos gyenge évjáratokban sem haladta meg a 26-27 %-ot, míg ő évjáratokban teljesen mellőztem azokat.

Mindenkori célom és törekvésem - amely az igényes piac ízlésével esett egybe — az volt, hogy a Debrői Hárslevelű legalább 13. M-os és legalább 3 súlyszázalék cukrot érjen el. Ezt a fenti módszerekkel és a szüret helyes időpontjának belátásom szerinti kijelölésével és megválasztásával mindig sikerült elérnem. Ilyen körülmények között az igényes borkedvelő közönséget évről-évre teljesen azonos minőségű Debrői Hárslevelűvel láthattam el és megítélésem szerint ez az állandó standard - minőség járul hozzá elsősorban e borfajta közkedveltségéhez, sőt külföldi térhódítások is. Az igazi szakértő borászok szerint is, a barackvirág és pergetett méz illata és íze volt jellemző, mely jelleget mindvégig sikerült a borban megőrizni.

Ily módon 1926-tól kezdve évente mintegy 2000 hl. Standard minőségű Debrői Hárslevelűt hoztunk forgalomba és budapesti, iskola utcában lévő borlerakatunk útján, melyből a fővárosi tehetősebb körök, luxus-szállodák és éttermek vásároltak a legnagyobb részben.

Tekintve, hogy kompolti pincénk befogadóképessége csak 4000hl. Volt így a mutatkozó Debrői Hárslevelű feleslegünket minden évben átadtuk a budafoki Állami Pincegazdaságának, amely ezt a

borfajtat főleg külföldön forgalmazta, természetesen hasonló név alatt Noha, mint állami intézmény, semmi pénzt nem költöttünk propagandára, még az árak emelése ellenére sem csökkent, sőt növekedett vásárló körünk.

III.

Javaslatok a Debrői Hárslevelűnek hagyományos minőségben történő előállítására :

A jelenlegi Hárslevelű még csak meg sem közelítheti a régi minőséget Ennek oka többek között az, hogy a szőlőgazdaságnak minden áron teljesítenie kell mennyiségi tervét, ami feltétlenül a cukorfok és így a minőség rovására megy. Első javaslatom tehát az, hogy a szüretet általam meghatározandó időpontban hajtsák végre, tekintet nélkül arra, hogy így kevesebb lesz a termés. Szükség esetén nem szabad visszariadni a gazdaság tervmódosításától sem.

Nem utolsó sorban említsem az idegen Muscat Ottonel, Tramini, Olaszrizling szőlőfajta, mint illat- és zamatanyag pótlóknak a szükséges voltát.

Minthogy ezen szőlőfajta maximálisan 25 - 26 %-ban lennének képviselve az alapanyagban, ez nem jelentene különösebb költséget és gondot Hangsúlyozni kívánom, hogy ezen szőlőfajtákra nem minden esetben és minden évben lenne szükség, termelésük azonban minden évben kívánatos volna, mert alkalmazásuk szükségességét csaj utólag lehet megállapítani.

A bor két éves korában éri el a fejlődésének tetőpontját, amikor is palackozva forgalomba hozandó.

Amint látható tehát a Debrői Hárslevelűnek a hagyományos minőségben való fejlesztéséhez semminemű gép- vagy épület-beruházás nem szükséges. A szőlő rendelkezésre áll, a kellő szakértelem és szakmunkásgárda nem kevésbé.

Az a követelmény, hogy a kompolti pince egy kis részének 1953-ban történt beomlásának újjáépítése, amely feltétlenül szükséges, nem tekinthető beruházásnak, mert az az állagfenntartásnak szerves része. Ha az állagot 1945 óta fenntartottuk volna, úgy ez nem következett volna be.

Kompolt, 1957. április 25.

Rácz Pál sk.

Pincemester"

(szerző: Rácz Pál, kompolti pincemester 1925-től 1967-ig)

A Zemplén oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem

Termékleírás-módosítási kérelem

I. A kérelem benyújtója

Név: Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Cím: 3910 Tokaj, Dózsa u. 2.

Telefonszám: +36-47-352-623

E-mail cím: szolyak@tokajhkt.t-online.hu

Képviselő: Marcinkó Ferenc elnök

Képviselt felek: Bükk-i Borvidék Hegyközségi Tanácsa

II. Földrajzi árujelző: Zemplén (oltalom alatt álló földrajzi jelzés)

III. A módosítás tárgya

A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően nem minősül kisebb jelentőségűnek)

1. A módosítás tárgya: a körülhatárolt termőterület csökkentése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- IV. Körülhatárolt terület

b) indoklás: A Zemplén oltalom alatt álló földrajzi jelzés termőterületét a 2004-es körülhatárolás alkalmával ugyan kiterjesztették Borsod-Abaúj-Zemplén megye teljes területére, a valóságban azonban elsősorban a jelen módosítási kérelem által érintett 27 település határából származó szőlőből készült bort forgalmaztak ezzel a földrajzi jelzéssel.

Ezen túlmenően jelen módosítással a Zemplén oltalom alatt álló földrajzi jelzés körülhatárolt termőterülete gyakorlatilag megegyezik az 1950-es megyerendezést megelőzően létező Zemplén megye, illetve a korábbi Zemplén vármegye Magyarországon maradt területével. Ennélfogva a földrajzi jelzés termőterületének változása nyomán erősödik hírnevének, valamint az így jelölt termékek hitele is. A helyi termelők nagy jelentőséget tulajdonítanak a Zemplén földrajzi jelzéssel jelölt borok kereskedelmi megjelenésének, különös tekintettel a Tokaj eredetmegjelölés szabályozásának tervezett szigorítására.

A megye többi termőhelyén soha nem állítottak elő zempléni megnevezésű borokat és a későbbiekben sem szándékoznak ilyen terméket forgalmazni. Ezzel tehát úgy erősítjük a zempléni települések OFJ borkategóriáját, hogy azzal nem sértünk más érdekeket.

2. A szőlő eredetazonosságának 100%-ban való meghatározása (85% helyett)

- IV. Körülhatárolt terület

b) indoklás: A módosítással a Zemplén oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel jelölt termékek kizárólag a körülhatárolt termőterületről származó szőlőből készülhetnek majd. Ez a földrajzi jelzés és ezáltal maguknak az így jelölt termékek hitelességének erősödését is eredményezi.

B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

Nincs

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás nem változtatja meg az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

Nincs

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.

Kérelem
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

17

A kérelem nyelve

Magyar

A kérelmező

A jogi vagy természetes személy neve

Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Bükk-i Borvidék Hegyközségi Tanácsának (képviselő: Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa)

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

Házszám

02

Utcanev

DÓZSA

Irányítószám

3910

Település

TOKAJ

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

+36-47-352-623

Fax

+36-47-352-623

E-Mail

szolyak@tokajhkt.t-online.hu

Közvetítő

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Vidékfejlesztési Minisztérium

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

Házsám

11

Utcanev

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

Aláíró(k) neve

Jarecsni János (titkár)

Marcinkó Ferenc (elnök)

Aláírás(ok)

A termékleírás elérhetősége (link)

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

ZEMPLÉN TERMÉKLEÍRÁS**I. NÉV**

Zemplén (Zempléni)

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

1./ Fehérbor

2./ Jégbor

II/A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Cukorment es extrakttartalom [g/l]	Összes cukortartalom [g/l]	Maximális kénssav- tartalom [mg/l]	Maximális szabad kénssavtar- talom [mg/l]
1.	fehér	9,0	min. 4,5	min. 9,0	1,2	min. 19,0	*	*	60
2.	jégbor	16,66	min. 4,5	min. 9,0	1,5	min. 22,0	*	*	60

* a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

II/B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Színe: halvány szalmasárgától a sötét szalmasárga színig Tisztasága: tiszta, a palackban való érlelésből származó esetleges finom perszerű kiválás megengedett. Illata: az érlelési időtől függően változó: az üde, közepes intenzitású gyümölcsös illat aromától a fűszeres, virágos, vegetális jellegig. Íze: Élénk savtartalmú, alacsony, esetenként közepes alkoholtartalommal primér aroma hangsúllyal és kesernyés jelleggel. Érleléskor esetenként mineralitás érezhető, melyet részleges, vagy kevés fahordós érlelésből származó ízvilág egészít ki.
2.	jégbor	színe: világossárgától a borostyán sárgáig tisztasága: tiszta, a palackban való érlelésből származó esetleges finom, porszerű kiválás megengedett illata: jellegzetes jégborra jellemző, de nem feltétlenül botrytises. Citrusos-mézes illatú. íze, zamata: harmonikus, a késői szüretelésű szőlőre jellemző íz és zamat, ízben koncentrált gyümölcsaromák, élénk savtartalom, közepes alkoholtartalom érezhető, selymes struktúrával, rendkívül hosszú utóízzel rendelkezik.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

	bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	fehér	Az alapanyagnak 85 %-ban a termőhelyről kell származnia.	-----
2.	jégbor	A szőlőt fagyott állapotban kell préselni Az alapanyagnak 85 %-ban a termőhelyről kell származnia	- édesítés, - alkoholtartalom-növelés, - savtartalom növelése, - savtartalom csökkentése

A szőlőművelés szabályai

1. A szőlő művelésmódja, térállása

a./ 2009. augusztus 1. előtt telepített ültetvények esetén:

- bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú szőlőültetvényről származó szőlőből, annak a termesztésben tartásáig.

b./ 2009. augusztus 1. után létesített ültetvények esetén:

- művelésmód: bak, kordon (alacsony, középmagas, magas), ernyő, sylvoz, guyot
- térállás: 4.000 tőke/ha, ahol egy tőke tenyészterülete maximum 2,5 m².
- Teraszos művelés esetén a rézsűk területe nem számít bele a tenyészterületbe.

2. A szüret módja:

- A fehérborokhoz szüretelt szőlő esetében kézi és gépi szüret is alkalmazható. A jégbor csak kézzel szüretelhető.
- A jégbor túlérletten, megfagyottan szüretelt és préselt szőlőbogyók felhasználásával készül, amelyet igazoltan minimum -7°C-os hőmérsékleten szüreteltek

3. A szőlő minősége

Minimális cukortartalma potenciális alkoholtartalomban kifejezve:

- fehér: 8 %vol (136 g/l cukortartalom)
- jégbor: 16,66 %vol (283 g/l cukortartalom)

4. A szüret időpontjának meghatározása:

- Jégbor esetében a szüret kezdési időpontját az ültetvény helye szerint illetékes hegybíró szemlézés alapján állapítja meg.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

~~Borsod-Abaúj-Zemplén megyének~~ **Abaújszántó, Bekecs, Bodrogkeresztúr, Bodrogkisfalud, Bodrogolaszi, Erdőbénye, Erdőhorváti, Golop, Hercegkút, Legyesbénye, Makkoshotyka, Mád, Mezőzombor, Monok, Olaszliszka, Rátka, Sárazsadány, Sárospatak, Sátoraljaújhely, Szegi, Szegilong, Szerencs, Tarcál, Tállya, Tokaj, Tolcsva, Vámosújfalú településeknek** a borszőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei

A szőlőnek ~~85~~ **100**%-ban a lehatárolt termőhelyről kell származnia.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	bortípus	maximális hozam
1.	fehér	Kézi szüretnél 17 t/ha szőlő, illetve 120 hl/ha seprős újbor Gépi szüretnél 16 t/ha, illetve 120 hl/ha seprős újbor
2.	jégbor	4 t/ha szőlő vagy 20 hl/ha seprős újbor

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Kabar, Kövérszőlő, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zéta
2.	jégbor	Furmint, Hárslevelű, Kövérszőlő, Olasz rizling

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A termőhely Magyarország északi részén, a 21°10' és 21°40' szélességi fokok és a 48°7' és 48°30' hosszúsági fokok között helyezkedik el. A termőhely éves hőmérsékleti átlaga 10,8 °C, az éves csapadék mennyisége 525 mm. A napfényes órák száma viszonylag magas, 2 009 óra évente, ebből 1 400 – 1 500 a tenyészidőszakra eső napfényes órák száma. Az aktív hőösszeg 1 600-1 800 °C. Az átlagos évi legmagasabb hőmérséklet 33 °C, az átlagos évi legalacsonyabb hőmérséklet pedig -19 °C. A termőhelyen uralkodó szélirány északkeleti.

A termőhely Borsod-Abaúj-Zemplén megye hegy- és dombvidékeinek lejtőin terül el, melynek alapkőzete üledékes kőzet és vulkáni tevékenységet kísérő hamu megszilárdulásából keletkezett riolittufa. Összetételét tekintve nagyjából szilikát ásványok kapnak szerepet az alapkőzetben. A riolittufa rendkívül gazdag ritka nyomelemekben. Jelentős mennyiségben fordulnak elő további magmás kőzetek, mint a riolit és az andezit, amelyek a riolittufához hasonló hatással vannak a szőlőnövényre. Borsod-Abaúj-Zemplén megyében számos folyó található, melyek mind vízfelületről visszaverődő napfénnel, mind ködképző hatásukkal befolyásolják a termőhely klimatikus adottságait.

A termőhely talajára alapvetően a lösz alapú váztalajok, nyirok talajok, néhol tipikus barna erdőtalajok jellemzőek. Helyenként a vulkanikus alapkőzetekre rátelepedett különböző szerkezetű talaj található.

2. A borok leírása

A szőlőtermesztés a Zempléni termőhelyen ősidők óta jellemző tevékenység, mivel a szőlő ezen a termőhelyen a miocén kortól előfordul. A termőhelyen már a XIII. századtól írásos emlékek utalnak a szőlő és bortermelés jelentőségére, földalatti pincék építésére. A Zempléni termőhelyen folytatott szőlőtermesztés a XVI. században indul ugrásszerű fejlődésnek és a XVII. században éli virágkorát. A dinamikus fejlődés a filoxéra vész idején torpan meg, majd a XX. század elején a szőlőrekonstrukciók következtében újabb lendületet vesz. A termőhelyen hagyományosan megtalálható Furmint, Hárslevelű, Sárga muskotály és Kövérszőlő mellé ekkor kezdenek kiegészítő jelleggel más fehérborszőlőt adó fajtákat is telepíteni (pl Zéta, Kabar, Olasz rizling, Szürkebarát, Tramini). művelése a. Ezen fajták köre még néhány újabb fajtával, illetve új nemesítésű fajtákkal bővül (pl. Chardonnayval, Cserszegi fűszeressel, Sauvignonnal, Zenittel, Zengővel stb.). Ezeket a fajtákat eredetileg kísérleti céllal telepítették a termőhelyen, amelyekből később árutermelő méretű ültetvényeket is létrehozta. A rendszerváltás után hangsúlyosan előtérbe kerül - a termőhelyi átfedés miatt - a tokaji minőségű termékektől eltérő borászati termékek egyértelmű megkülönböztetése, ezért bevezetik a Zempléni tájbor kategóriát, amit jogszabályi szinten először a szőlőtermesztésről és borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI törvény tájborokra vonatkozó felhatalmazása alapján szabályoznak. A Zemplén földrajzi jelzés az Európai Unióhoz történő csatlakozáskor Közösségi szinten is védett földrajzi névvé válik.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Zempléni termőhelyen található szőlőültetvények elsősorban a délkeleti – déli - délnyugati kitettségű lejtőkön találhatók, ahol - az ugyanilyen szélességi körön elhelyezkedő, kontinentális klímájú területekhez képest - az éves napsütéses órák számát és aktív hőösszeget tekintve, illetve a kiváló adottságok mutatkoznak a szőlőtermesztés számára. A csapadék mennyisége és eloszlása szintén hozzájárul a szőlő megfelelő fejlődéséhez. Ez a két tényező teszi lehetővé a késői érésű fehér szőlőfajták nagy biztonsággal történő beérését.

Az itt élő termelők a termőhelynek leginkább megfelelő fehérbort adó szőlőfajtákat telepítenek Borsod-Abaúj-Zemplén megye szőlőtermesztésre kedvező adottságú domboldalain és lejtőin, ahol a környező folyókról visszaverődő napsugarak és a viszonylag magas hőösszeg következtében a az itt termelt fehérborok, üdék, gyümölcsös, florális, fűszeres jellegűek, lekerekitett savakkal rendelkeznek, harmonikus ízhatásúak.

A termőhely - kontinentális jellégéből, különösen a hideg, fagyos késő őszi, téli időszakokból adódóan - alkalmas jégbor készítésre. A zempléni termőhelyen a jégbor készítés a rendszerváltás utáni időszakra nyúlik vissza.

A Zempléni hegységet alkotó alapkőzetek és azok ásványianyag-tartalma szintén meghatározzák a zempléni borok íz- és zamatvilágát. Így az élénk savak, és a minerális ízek különösen a testes zempléni fehérborokra jellemzőek.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII/1. Jelölési szabályok

- a) évjárat feltüntetése:
 - i) fehér: nem kötelező, feltüntetés esetén 85%-os évjárat-azonosság kell.
 - ii) jégbor: kötelező, 100%-os évjárat-azonosság (amennyiben a szőlőt januárban vagy februárban szüretelik, úgy az előző naptári évet kell feltüntetni évjárat megjelölésként a címkén)
- b) cukortartalmat jelölő kifejezés feltüntetése
 - i) fehér: kötelező
 - ii) jégbor: nem kötelező
- c) a cuvée vagy küvé kifejezés a több szőlőfajta borából házasított fehér borok esetében tüntethető fel. A küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében kell feltüntetni.

VIII/2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

- a) fehér: bármilyen kiszerelés megengedett
- b) jégbor: csak 0,75 literes, 0,5 literes vagy 0,375 literes üvegpalackban hozhatók forgalomba
A palackozási kötelezettség nem vonatkozik a termelők által saját pincéjükben, saját termésű, helyben fogyasztásra kerülő borokra

VIII/3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: Tokaji Borbíráló Bizottság

VIII/4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) pincekönyv;
 - iv) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYIR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
 - v) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek
 - vi) kiszállítási engedélyek és nyilvántartása
 - vii) az érzékszervi minősítést végző Tokaji Borvidék Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült TBB tikári határozat.
- b) Bejelentések
 - i) Termelési szándék bejelentése:
 - A Zemplén oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatának feltétele, hogy a borászati termék előállításának megkezdésekor a termelő e szándékát az illetékes hegyközségnek bejelentse.
 - A jégbor alapanyagának szüretelését legalább 48 órával a tervezett szüreti időpont előtt be kell jelenteni az ültetvény területe szerint illetékes hegybírónak.

VIII/5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

- Zempléni borok előállítása 2012. december 31-ig a lehatárolt termőhelyen kívül, Magyarország egész területén lehetséges.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.
Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti 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: HEGYIR és VINGIS alapján		a parcella fekvése szerint illetékes hegyközség
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróbaszerű helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróbaszerű helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	a pince helye szerint illetékes hegyközség
II. Évjáratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróbaszerű helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlő származási bizonyítvány kérelem 	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróbaszerű helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés, szőlő származási bizonyítvány kérelem; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója

II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Szőlőszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróbaszerű helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
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"> • Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróbaszerű helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
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"> • Hegybíró jelenlétében történő mintavétel vagy hegybíró által hitelesített minta 	<ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Tokaji Borbíráló Bizottság
Minőségi tanúsítvány	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, Forgalomba hozatali engedély borszármazási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Hegyközségek munkájának ellenőrzése	Kockázatelemzés alapján	Adminisztratív, igazoló dokumentumok	Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa

A Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem**Termékleírás-módosítási kérelem****I. A kérelem benyújtója**

Név: *Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa*

Cím: *7052 Kölesd, Kossuth tér 12.*

Levelezési cím: *7150 Bonyhád, Zrínyi u. 3.*

Telefonszám: *30/916-3585, 74/452-285*

E-mail cím: *tolnaiborvidek@gmail.com*

Képviselő: *Schmidt Győző elnök, Szekretár Jánosné titkár*

Képviselt felek: *Hegyközségi Tanács Szekszárd, Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa, Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa*

II. Földrajzi árujelző: Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölés**III. A módosítás tárgya**

Az érzékszervi minősítés elvégzőjének módosítása

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK**1. Az érzékszervi minősítés elvégzőjének módosítása**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII./3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:

A Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa által működtetett Helyi Borbíráló Bizottság helyére a következő kerül:

Az érzékszervi minősítést végző szerv: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati Igazgatóság.

b) indoklás: A Pannon borok érzékszervi minősítésének elvégzésére a termékleírás a Tolnai Helyi Borbíráló Bizottságot jelölte ki. A Tolnai Helyi Borbíráló Bizottság nem jött létre, ezért nem tudja a Pannon borok érzékszervi vizsgálatát elvégezni.

A Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa jelezte a Pannon Borrégió többi borvidéke felé, hogy nem tudja a Tolnai HBB-t létrehozni és kérte a véleményüket, javaslatukat a megoldásra.

Csak Villányban van működő HBB ami esetleg a Pannon borok bírálatát is elvégezhetné szabad kapacitás esetén.

A válaszban a nagy leterheltségre hivatkozva nem tudták vállalni a Pannon borok érzékszervi bírálatát.

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosítást az érintett hegyközségi tanácsok szabályszerűen összehívott közgyűlésen elfogadták a termékleírás módosítását. Ennek igazolását, továbbá a kisebbségi véleményt is tartalmazó közgyűlési jegyzőkönyveket csatolom.

607/2009/EK bizottsági rendelet I. Melléklet

**Kérelem
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja**

Beérkezés dátuma (NN/HH/ÉÉÉÉ)

[a Bizottság tölti ki!]

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

20

A kérelem nyelve

Magyar

Az akta száma:

*[a Bizottság tölti ki!]***A kérelmező**

A jogi vagy természetes személy neve

Hegyközségi Tanács Szekszárd, Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa, Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa

A kérelmező: Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

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

Házsám

12.

Utcanev

Kossuth tér

Irányítószám

7052

Település

Kölesd

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 74 452 285

Fax

+36 74 452 285

E-Mail

tolnaiborvidek@gmail.com

Közvetítő

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Vidékfejlesztési Minisztérium

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

Házszám

11

Utcanev

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

Bizonyíték az oltalomra (harmadik ország esetén)

Termékleírás

Lapok száma

18

Aláíró(k) neve

Szekretár Jánosné(titkár)

Schmidt Győző (elnök)

Aláírás(ok)

A termékleírás elérhetősége (link)<http://www.kormany.hu/hu/videkfejlesztési-minisztérium/agrargazdasagert-felelos-allamtitkarsag/hirek/magyarorszag-oltalom-alatt-allo-eredetmegjelolesek-es-foldrajzi-jelzesek-termekleirasai>

<Pannon OEM> TERMÉKLEÍRÁS**I. NÉV**

Pannon
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

Pannon bor bortípusai:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

II/1A. Analitikai előírások

	Borászati termék	Összes alkoholtartalom % vol minimum	Összes sav minimum g/l	Tényleges alkoholtartalom minimum % vol	Illósav maximum g/l	Összes kénessav (SO ₂) mg/l maximum
1.	fehérbor	9,0	4,5	9,0	1,08	*
2.	rozébor	9,0	4,5	9,0	1,08	*
3.	vörösbor	9,0	4,5	9,0	1,2	*

A *-al jelölt esetekben a hatályos jogszabályok szerint kell eljárni.

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Zöldes fehértől, sárgászöldön keresztül egészen az arany színig a fajtára és az előállítás módjára jellemző a szín jellemzi. Illatában a visszafogott diszkrétól az illatos fajtákra jellemző nagyon intenzív illatok is megtalálhatók. A Pannon fehérborra jellemző az összetett sav tartalom. A gyümölcsös íz és a harmónia minden itt készült borban felfedezhető.
2.	rozé	A hagymahéj színtől a bazsarózsaszínen át a szamócaszínig sokféle árnyalat fellelhető. Illatában a fajtára jellemző illatokat találunk, amit a bor előállítási technológia minden esetben igyekszik megőrizni. Savérzete elegáns, nem túl magas savtartalommal, ami jól jellemzi a Pannon rozét.
3.	vörös	Színe a pirostól a rubin, bíborvörösön át az egészen sötét mélyvörös, szinte feketéig minden színárnyalatban előfordulhat a fajta és az előállítás módjától függően. Illatára a gyümölcsösség, főként a piros bogyós gyümölcsök jellemzőek. A finom és az erőteljesebb hordós érlelésből származó illatok és ízek is felfedezhetők. A Pannon vörösborok tüzesek, lekerekedett savúak, tanninban gazdagok.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A szőlő művelésmódja, térállása:

A 2009. július 31-e előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borászati termék a 2035/2036-os borpiaci évig.

Új ültetvényekre vonatkozó szabályok:

A 2009. augusztus 1-e után létesített ültetvények esetében:

- A tőkehelyek száma nem lehet alacsonyabb, mint 3300 db/ha.
- A kialakítható sortávolság nem lehet kevesebb, mint 2 méter, illetve több mint 3,5 méter,
- A kialakítható tőtávolság nem lehet kevesebb, mint 0,6 méter, illetve több mint 1,2 méter,
- az egyes függöny művelésmód kivételével valamennyi művelésmód engedélyezett.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend

Alsónána, Alsónyék, Bába, Báticasék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Öcsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba.

Aba, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kísszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Ozora, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Závod, Bisse, Csarnóta, Diósvizsló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd
borvidéki települések I. és II. szőlő termőhelyi kataszterében sorolt területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

Pannon borászati termék előállítása esetén azon a lehatárolt termőhelyen lévő szőlőültetvények termése használható fel, melynek termésmennyisége legfeljebb **14 t/ha** szőlőből nyer legfeljebb **100 hl/ha** seprős újbor.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

bortípusok	VI/1 fehér	VI/2. rozé	VI/2.vörös
Pannon bor	<ul style="list-style-type: none"> • Chardonnay • Círfandli • Csomorika • Csabagyöngye • Czerszegi fűszeres • Hárslevelű • Furmint • Irsai Olivér • Juhfark • Karát • Királyleányka • Leányka • Nektár • Olasz rizling • Ottonel muskotály • Pinot blanc • Rajnai rizling • Sauvignon blanc • Szürkebarát • Sárga muskotály • Tramini • Zefír • Zenit • Zöld veltelíni 	<ul style="list-style-type: none"> • Blauburger • Cabernet franc • Cabernet sauvignon • Domina • Hamburgi muskotály • Kadarka • Kékfrankos • Merlot • Menoire • Pinot noir • Kékoportó • Zweigelt • Syrah • Rubintos • Blauer frühburgunder 	<ul style="list-style-type: none"> • Blauburger • Cabernet franc • Cabernet sauvignon • Domina • Hamburgi muskotály • Kadarka • Kékfrankos • Menoire • Merlot • Pinot noir • Kékoportó • Zweigelt • Syrah • Rubintos • Blauer frühburgunder.

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

VII/1. A körülhatárolt terület bemutatása

Földrajzi környezet

A Pannon borrégió, a Duna, a Dráva és a Balaton által határolt dombvidéken és a közülük kiemelkedő Villányi-hegység illetve a Mecsek déli oldalain négy borvidéket foglal magába. A Pécsi, a Villányi, a Szekszárdi a Tolnai borvidéket.

A tagolt felszínnek köszönhető a táj mikroklímája változatos. A tolnai és a baranyai dombvidék alapközete agyagos, homokos üledéktalaj, amit lösz és vályog borít. Sok helyen lösz és vályogtalaj fedí a Villányi hegység és a Mecsek mészkőtömbjeit is.

Talaját tekintve a Pannon borrégió a szőlőtermesztés számára nagyon kedvező.

Az éghajlata kontinentális, amit délről bejövő mediterrán hatások nagymértékben befolyásolnak.

Az évi átlaghőmérséklet 10-12 °C, a napsütéses órák száma éves átlagban meghaladja 2000 órát, a csapadék mennyisége néhány kivételtől eltekintve 600 mm körül alakul.

Éghajlata és időjárása mind a fehér, mind a kékszőlő termesztéséhez kiválóan alkalmas.

Emberi tényező:

Területe Magyarország egyik legrégebbi bortermelő vidéke. Először a kelták, majd a rómaiak honosították meg hazánk területén, így Pannóniában a szőlőtermesztést. Az előkerült leletek is alátámasztják a bortermelés jelentőségét ezen a területen.

A szőlőműveléshez és bortermeléshez kitűnő alapot nyújtó természeti adottságokat megfigyelték az itt élő emberek már ezekben a korokban is. A kora középkortól kezdődően több írásos emlék számol be az itt készült borokról. Az Árpádkorban a szép számmal alapított apátságok mindegyikében megtalálhatjuk a jól művelt szőlőket.

A szőlőkultúra virágzását csak a török háborúk akadályozták, mintegy 150 évig.

A XVIII. században a borrégió területére települt németek tovább fejlesztették a helyi borkultúrát. Az ekkor betelepülő rácok pedig elterjesztették a Kadarka termesztését, amelyből új eljárással, héjon erjesztéssel készítették vörösbort.

A XVIII. századi újra telepítések idején vált meghatározóvá a több tucat termesztett fajta közül két vörösbort adó szőlőfajta a törökök elől menekülő rácok által a Balkánról hozott Kadarka és a német telepesek által Villányban meghonosított, állítólag portugál eredetű Kékoportó. A régió inkább vörösborairól ismert, de a siklói, valamint a tolnai és mecseki területeken fehér fajták voltak többségben: Olaszrizling, Hárslevelű, Cifrandli és a Furmint.

A Kadarkával meghonosodott a balkáni eredetű vörösbort készítményi eljárás is. A megtaposott kékszőlőt Szekszárdon a szőlőben álló tanyán Villányban a falu határában lévő pincesoron épült présházban nagyméretű fakádakban erjesztették. Az erjedés befejeződése után a törkölykalap tetejét sárral betapasztották és egy hónapig így érlelték. Ezután kerültek a borok a hordókba. A Dél-Dunántúlon készítették sillernek vagy fuchsli-nak nevezett rövidebb héjon áztatással világosabb, piros színű, kellemes friss ízű borokat is.

A Pannon Borrégió területén vörös és fehér borokat is termelnek, de a hangsúly a vörösbortok felé tolódott el napjainkra. A XX. század elején még a Kadarka és a Kékoportó volt a vörösbortok alapja, az elmúlt évtizedekben a Kadarkát felváltotta a Kékfrankos és tért hódítottak a nemzetközi fajták: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot. Ez utóbbiakból sokszor új fahordóban érlelt bordói típusú cuveé borok készülnek. A fehér fajták közül az Olaszrizling, a Hárslevelű, a Rajnai rizling és a Chardonnay a meghatározó.

VII/2. A borok leírása

A Pannon borrégió borairól általánosan elmondható, hogy mediterrán típusúak. Illatuk, ízük a fatára jellemző, erősen gyümölcsös jellegű, amellet általában nagy testű borok. Az alkoholtól tüzesek, a borban a savak lekerekedettek, érett bársonyos tanninokat tartalmaznak.

Piacuk nemcsak Magyarország, hanem az Európai Unió többi országa is, sőt az USA is.

VII/3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Pannon borrégió területének talajadottságai, a mediterrán hatásokkal kiegészülő kontinentális éghajlat, az itt uralkodó időjárási viszonyok Magyarország legalkalmasabb szőlőtermő területévé teszik ezt a régiót.

Különösen alkalmas ez a terület olyan szőlő termesztésére, ami nagy minőségű vörösborok alapja. Kissé hűvösebb völgyeiben megtermő fehérszőlőből pedig kiváló illatos fehérborok készülnek.

A Pannon borrégió területén élő emberek magukban hordozzák az évszázados szőlőtermesztés ismereteit és szeretetét. A Pannon borrégió területére betelepülő sváb emberek a szőlőtermesztés és borkészítés mai alapjait elterjesztették itt.

Az ismeretek a családokban öröklődnek.

A rendszerváltozás után létrejövő családi borászatok új alapokra helyezték a borkészítést és magasabb minőségű termékeket tudtak előállítani, aminek piacát is megtalálták.

A Pannon egy olyan eredetmegjelölés, mely egyesíti a négy borvidék tulajdonságait. Például a szekszárdi fűszereket a pécsi és tolnai illatokkal, savakkal, és a villányi testtel.

Egyre nagyobb mennyiségben hoznak forgalomba Pannon néven borokat a borászatok nemcsak Magyarországon, hanem Európai Unió országaiban is.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII./1. Jelölési szabályok

- a) A Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölés mellett nem jelölhető kisebb földrajzi egység
 b) A Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyettesíthető a „Pannon bor védett eredetű” kifejezéssel.
 c) A jelölés az alábbi ábrával egészíthető ki:



- d) A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló kifejezések, és egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

	Siller	Késői szüretelésű	Válogatott szüretelésű	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Primőr vagy Újbor	-barrique -„barrique-ban erjesztett” vagy -„...hordóban erjesztett -„barrique-ban érlelt” vagy -„...hordóban érlelt
fehérbor	-	+	+	+	+	+	+	+	+
rozébor	-	-	+	-	+	+	-	+	-
vörösbör	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Jelmagyarázat: + a kifejezés használható, - nem használható

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

- f) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée, vagy házasítás kifejezéssel.

VIII./2. Kiszerelésre vonatkozó szabályok:

Valamennyi kiszerelési mód engedélyezett kivétel: a Pannon késői szüretelésű bort, Pannon válogatott szüretelésű bort, Pannon töppedt szőlőből, készült borokat csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

VIII./3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:

~~A Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa által működtetett Helyi Borbíráló Bizottság.~~

Az érzékszervi minősítést végző szerv: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati Igazgatóság.

VIII./4. Szüret módja:

Kézi és gépi szüret megengedett minden Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék esetén. Ez alól kivételt jelent a válogatott szüretelés, késői szüretelésű és töppedt szőlőből készült kifejezéssel megkülönböztetett Pannon bor, mely csak kézzel szüretelhető.

VIII./5. Szőlő minősége:

Pannon borok az alábbi természetes minimális cukortartalmú szőlőből készíthetők:

Termékkategória és terméktípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/liter) és minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
<i>Fehér, rozé, vörösbor</i>	151,5 g/l - 9,0 % vol

VIII./6. Szüret időpontjának meghatározása:

A szüret időpontjának meghatározásában a Pannon Borrégiót alkotó hegyközségi tanácsok választmányai az illetékesek. Választmányi üléseiken hozott határozataikkal, melyet a hegyközségeik részére azonnal átadnak.

VIII./7. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:A). Nyilvántartások

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

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

B). Bejelentések

a). Termelési szándék bejelentése

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

b) Kiszerezés előzetes bejelentése:

A lehatárolt területen kívüli palackozó az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék kiszerezésének megkezdése előtt legkésőbb 8 nappal köteles bejelenteni a palackozás tényét a Pannon Borrégió titkárának.

c) Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bort előállítani csak a Tolnai, a Szekszárdi, a Pécsi, a Villányi borvidékek, a termékleírás IV. fejezetében felsorolt, borvidéki településein engedélyezett, valamint: Fejér megye **Dég** településén.

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:

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@mgsh.gov.hu

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

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@mgsh.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@mgsh.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@mgsh.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@mgsh.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@mgsh.gov.hu

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064
e-mail: fejer@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

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

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

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

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

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: +36 32 521 500
Fax: +36 32 521 524
e-mail: nograd@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: tolna@mgszh.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: vas@mgszh.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre:

- A borászati termék 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 vizsgálata forgalomba hozott borászati termékek esetén,
- Származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése,
- A helyi borbíráló bizottság működésének 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, ültetvénysűrűség, 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, szőlő származási bizonyítvány kérelem 	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány kérelem 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 bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója

II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: szőlő származási bizonyítvány 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	<p>Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>területileg illetékes hegyközségi tanács</p>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: első bor származási bizonyítvány 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>területileg illetékes hegyközségi tanács</p>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója, valamint a Pannon borregió titkára
III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> Szabályzat szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> Mintavételi jegyzőkönyv 	területileg illetékes hegyközségi tanács
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Helyi Borbíráló Bizottság

A Tolna oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem**Termékleírás-módosítási kérelem****I. A kérelem benyújtója**

Név: *Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa*

Cím: *7052 Kölesd, Kossuth tér 12.*

Levelezési cím: *7150 Bonyhád, Zrínyi u. 3.*

Telefonszám: *30/916-3585, 74/452-285*

E-mail cím: *tolnaiborvidek@gmail.com*

Képviselő: *Schmidt Győző elnök, Szekretár Jánosné titkár*

II. Földrajzi árujelző: Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölés**III. A módosítás tárgya**

Az érzékszervi minősítés elvégzőjének módosítása

C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK**1. Az érzékszervi minősítés elvégzőjének módosítása**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VIII./3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:

A Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa által működtetett Helyi Borbíráló Bizottság helyére a következő kerül:

Az érzékszervi minősítést végző szerv: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati Igazgatóság.

b) indoklás:

A termelői közösség a helyi borbíráló bizottság létrehozásakor a gyakorlatban szembesült azzal, hogy az érzékszervi vizsgálat helyben történő elvégzése milyen többlet feladatokkal és költségekkel jár. A borvidék települései nagy távolságra vannak a helyi érzékszervi bírálat tervezett működési helyétől, ami számukra többlet költséget és jelentős idő ráfordítást jelent azzal szemben, ha csak egy helyre a NÉBIH Borászati Igazgatósághoz kell elvinniük a mintákat, ahol a borok analitikai vizsgálata történik.

A Paksi, a Kölesdi, az Észak-Tolnai hegyközségek termelő ezért azonnal kezdeményezték az előző döntés módosítását.

A Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsának közgyűlése megvitatta a három hegyközség kérését. A borvidéki tanács a módosítás mellett döntött.

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosítást az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezték. Ennek igazolását, továbbá a kisebbségi véleményt is tartalmazó közgyűlési jegyzőkönyveket csatolom.

607/2009/EK bizottsági rendelet I. Melléklet

**Kérelem
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja**

Beérkezés dátuma (NN/HH/ÉÉÉÉ)

[a Bizottság tölti ki!]

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

21

A kérelem nyelve

Magyar

Az akta száma:

*[a Bizottság tölti ki!]***A kérelmező**

A jogi vagy természetes személy neve

Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

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

Házszám

12.

Utcanev

Kossuth tér

Irányítószám

7052

Település

Kölesd

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 74 452 285

Fax

+36 74 452 285

E-Mail

tolnaiborvidek@freemail.hu

Közvetítő

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Vidékfejlesztési Minisztérium

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

Házszám

11

Utcanev

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

Bizonyíték az oltalomra (harmadik ország esetén)

Termékleírás

Lapok száma

19

Aláíró(k) neve

Szekretár Jánosné (titkár)

Schmidt Győző (elnök)

Aláírás(ok)

A termékleírás elérhetősége (link)<http://www.kormany.hu/hu/videkfejlesztési-minisztérium/agrargazdasagert-felelos-allamtitkarsag/hirek/magyarorszag-oltalom-alatt-allo-eredetmegjelolesek-es-foldrajzi-jelzesek-termekleirasai>

<OEM> TERMÉKLEÍRÁS**I. NÉV****Tolna/Tolnai****oltalom alatt álló eredetmegjelölés**

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

Tolnai bor bortípusai:

4. Fehér
5. Rozé
6. Vörös

II/1A. Analitikai előírások

	Borászati termék	Összes alkoholtartalom % vol minimum	Összes sav minimum g/l	Tényleges Minimális alkoholtartalom % vol	Illósav maximum g/l	Összes kénessav (SO ₂) mg/l maximum
1.	fehérbor	9,0	4,5	9,0	1,08	*
2.	rozébor	9,0	4,5	9,0	1,08	*
3.	vörösbor	9,0	4,5	9,0	1,2	*

A *-al jelölt esetekben hatályos jogszabályok szerint kell eljárni. A cukortartalom jelölése a hatályos jogszabályoknak megfelelően történhet.

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	A fehérborok színe a halványzöldtől az erőteljesebb szalmasárgáig az alkalmazott technológiától függően nagy változatosságot mutat. Határozott sav szerkezetű, gyümölcsös jellegű, vegetális illat és íz világú többnyire tölgyfás aromák nélküli, egyértelműen felismerhető fajtajelleggel jellemezhető lendületes borok. A száraz, féledes vagy édes fehérborok, melyek meghatározó jegye mindig a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat, lágy savérzettel jellemezhetőek.
2.	rozé	A rozék színe nagy változatosságot mutat: a halvány rózsaszín, ibolya vagy lazac színűtől az epres, málnás, színgig. Általánosan jellemző rájuk a könnyed, élénk, elegáns savérzet, gyümölcsös illataroma, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilág.
3.	vörös	A vörösborok színe a halvány rubintól az erőteljesebb rubinon át a gránátvörösig sokféle árnyalatban jelenik meg, megőrizve a fajtára jellemző színt. A vörösborok egy része gyümölcsös: fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromával, azonnali fogyasztásra elkészítve, alacsony alkoholtartalommal, ezek legfőbb jellemzőjük a lágy, sima struktúra. A másik része közepesen telt, és testes vörösborok. piros és feketebogyós illataromájú, telt ízű, melyekben a tölgyfa íz, és a tannin nem uralkodó. Főbb jellemzőjük a gazdag ízvilág és a bársonyos struktúra.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

III/1. „Késői szüretelésű bor”, „válogatott szüretelésű bor” hagyományos kifejezéssel, valamint „töppedt szőlőből készült bor” korlátozottan használható kifejezéssel ellátott, valamint a dűlő feltüntetéses Tolnai borok előállítása során a must természetes alkoholtartalmának növelése és a bor édesítése tilos.

III/2. A dűlő szelektált borokat legalább hat hónapig tölgyfa hordóban kell érlelni.

A szőlő művelésmódja, térállása:

A 2009. július 31-e előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borászati termék a 2035/2036-os borpiaci évig.

Új ültetvényekre vonatkozó szabályok:

A 2009. augusztus 1-e után létesített ültetvények esetében:

- A tőkehelyek száma nem lehet alacsonyabb, mint 3300 db/ha.
- A kialakítható sortávolság nem lehet kevesebb, mint 2 méter, illetve több mint 3,5 méter,
- A kialakítható tőtávolság nem lehet kevesebb, mint 0,6 méter, illetve több mint 1,2 méter,
- Az egyes függöny művelésmód nem engedélyezett.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Települések: Aba, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcské, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Ozora, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Závod településeknek, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

V/1. A bor készítése esetén azon szőlőültetvények termése használható fel, melynek termésmennyisége legfeljebb **14 t/ha** termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb **100 hl/ha** seprős újborból állították elő.

V/2. Fenti szabály alól kivételt jelentenek a dűlőnév feltüntetéssel, valamint a késői szüretelés hagyományos kifejezéssel megkülönböztetett Tolnai borok, melyek legfeljebb **11 t/ha** termés hozamú szőlőből nyert, legfeljebb **80 hl/ha** seprős újborból készíthetők.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok az alábbi fajtákból készíthetők (egy fajtából vagy a felsorolt fajták házasításával):

Bortípusok:	Fehér	Rozé	Vörös
Tolnai bor (ide értve körzet-, település- és dűlőfeltüntetést is)	Chardonnay Cerszegi fűszeres Ezerfürtű Ezerjó Hárslevelű Irsai Olivér Királyleányka Leányka Olasz rizling Ottonel muskotály Pinot blanc Rajnai rizling Rizlingszilváni Nektár Sauvignon blanc Sárga muskotály Szürkebarát Tramini Zöld szilváni Zöld veltelíni Zenit Zengő Pinot noir Kadarka	Blauburger Cabernet sauvignon Cabernet franc Dornfelder Kadarka Kékfrankos Kékoportó Merlot Menoire Pinot noir Syrah Zweigelt	Alibernet Bőborkadarka Blauburger Cabernet sauvignon Cabernet franc Dornfelder Kadarka Kékfrankos Kékoportó Merlot Menoire Pinot noir Syrah Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

VII/1. A körülhatárolt terület bemutatása

Földrajzi környezet

A Tolnai Borvidék Magyarország déli részén, nagyobb részben Tolna megyében kisebb részben Baranya és Fejér megyékben található. A tolnai szőlők többnyire enyhe lejtésű, kedvező, délies kitettségű, védett domboldalakon, lankákon létesültek.

A borvidék legfontosabb és szinte egyeduralkodó felszíni képződménye és így leggyakoribb talajképző köze a lösz. A löszréteg vastagsága például Hőgyésznél eléri a 70 métert. A szőlőültetvények kisebb részben (pl. Pincehely, Hőgyész, Dúzs térségében) homokon települtek.

A Tolnai-dombsághoz és Külső-Somogyhoz tartozó szőlőterületek uralkodó talajtípusai a barnaföldek (Ramann-féle barna erdőtalajok), az agyagbemosódásos barna erdőtalajok, de előfordulnak szőlőültetvények mészlepedékes csernozjom talajokon is.

A Tolnai Borvidék dombos - hegyes területe a többnyire a mérsékelt meleg - mérsékelt nedves éghajlati típusba tartozik.

Elmondható, hogy mind a napfénytartam, mind a napsugárzás havi és évi összege a Tolnai borvidék területén a szőlőtermesztés számára kifejezetten kedvező. Az évi nappali megvilágítás időtartama 4400 óra, a tényleges napsütéses időszak egész évben elérheti a 2060 órát. Magyarország szőlőtermő tájain a napfénytartam évi összege sokéves átlagban 1800-2070 óra. Ebből látszik, hogy a Tolnai borvidék nagyon gazdag napfényben. A másik fontos tényező a hőmérséklet. A borvidéken az évi középhőmérséklet sokéves átlagban 11,8 °C, vegetációs idő alatt viszont 15,8 °C. Az ebből számított teljes hősszeg 3400 °C, a hatásos hősszeg pedig 1300 °C. Legcsapadékosabb hónap a május és a június. Az uralkodó szélirány az északnyugati.

A Tolnai borvidék területének domborzata, talajadottságai, éghajlata és vízrajza alapján a kiváló szőlőtermesztő területek közé sorolható.

Emberi tényező

A Tolnai borvidéken először a kelták, majd a rómaiak honosították meg a szőlőtermesztést.

Az Árpádkorban a szép számmal alapított apátságok mindegyikében megtalálhatjuk a jól művelt szőlőket, melyért sokat fáradoztak a bencés és cisztercita szerzetesek.

A török megszállás ezen a borvidéken is visszavetette a szőlőtermesztést. Az újrakezdés nyomán viszont jelentős területnövekedés következett be. A törökkor kereskedői többnyire Tolnán, a vidék borkereskedelmi központjában töltik meg palackjaikat vagy hordóikat, s a bor jól kibírja a szállítást is. A Dunán elhajózva többen emlegetik, hogy a szépen művelt dombok hazánk legszebb táját mutatják „mind rózsáligetes szőlők díszlenek.

A XVIII. században a megyébe települt németek tovább fejlesztették a helyi borkultúrát. A Völgységben valószínűleg az ekkor betelepülő rácok terjesztették el a Kadarka termesztését, amelyből új eljárással, héjon erjesztéssel készítettek vörösbort.

A főurak, hogy megkössék a föld megmunkálásához szükséges embereket, a betelepülő németeknek szerződésbe foglalt kedvezményeket adtak. A telepesek 6 évig mentesültek a tized, a kilenced és a robot alól amennyiben szőlőt telepítettek. A bortermelés jövedelmező volt, mert termésüket csapszékben maguk mérhették ki Szent Györgytől Szent Mihályig.

A korabeli vélemények szerint a borvidék szőlőterülete a filoxéravészt megelőzően érte el a legnagyobb kiterjedését egész története folyamán. Az akkori szőlő és bor termelésben a vörösbort dominált. Feljegyzések tanúskodnak arról, hogy az uralkodó Kadarkának már 6-féle változatáról beszéltek. A filoxéra vész óriási károkat okozott ezen a borvidéken is. Az ellene való védekezésben a régió élenjáró munkát végzett. A próbálkozások legsikeresebb módjának a homokra történő telepítés bizonyult.

A világháborúk nyomán a szőlőültetvények újra tönkre mentek. Egybefüggő széles soros ültetvények a nagyüzemek létrejöttével honosodtak meg a borvidéken. A legrégebbi szőlőhegyek a római kortól, de a többiek is legalább az Árpád kortól megvannak a borkedvelők örömére.

A Tolnai borvidéket az 1998-es bortörvénnyel alakították ki, de az első 1893-as bortörvény a Szekszárdi Borvidéket Tolna megye teljes területében határozta meg, ezért a Tolnai borvidéket is méltán nevezhetjük történelminek.

Ez az évszázados hagyományokra épülő szőlőtermesztés a helyi emberek szaktudásának alapja.

VII/2. A borok leírása

A Tolnai borvidéken előállított borok analitikai tulajdonságai a keletkező viszonylag magas alkohol tartalom, a különböző savak kedvező aránya, a testességet okozó anyagok képződése a borvidék klimatikus viszonyainak köszönhető.

A borvidékről kikerült borok magukon viselik az évszázados szőlőtermesztési hagyományokon felnövő és a modern ismereteket megszerző borászok kezének nyomát. Ez az érzékszervi tulajdonságokban különösen megmutatkozik a borok ízgazdagságában.

Tolnai borokra jellemző a szőlőből származó gyümölcsösség és a finom ászkolásból származó illatok és ízek harmóniája. A kiegyensúlyozott sav és extrakt tartalom.

Mindezek a tulajdonságok a Tolnai borokat keresetté teszik Magyarországon kívül az Európai Unió országaiban és kívül is.

VII/3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Tolnai Borvidék nagyobb dombhátaból és lankás völgyekből áll. A dombok magassága 150-200 métert is eléri. A dombokat magas mésztartalmú lösz fedi, ami a barna erdőtalajokkal keveredve a szőlő termesztéséhez kiváló talajt biztosít. Első feltétel tehát adott a kiváló szőlő előállításához.

A szőlőtermesztéshez szükséges minimális teljes hősszeg 2500 °C, a minimális hatásos hősszeg viszont 1000 °C, az évi középhőmérséklet pedig 9-21 °C között kell, hogy legyen. Ezek a hőmérsékleti tényezők éveken keresztül kedvező hatással vannak az itt termesztett szőlő minőségére.

A harmadik tényező a lehullott csapadék mennyisége. A borvidéken évente sok éves átlagban 590 mm, a vegetációs időben 450 mm csapadék hull a szőlőre. Ettől nagyobb csapadékra nincs szüksége.

A borvidék kiváló adottságaira a legjobb bizonyíték, hogy a borvidék szőlő és bor termesztése a tárgyi emlékeket tekintve is legalább a Keltákig visszavezethető.

A kiváló szőlőből a borkészítés hagyományait követve és új ismereteket felhasználva a piacon jól eladható, külföldön is keresett borok kerülnek forgalomba a borvidék területén működő borászatoktól.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII./1. Jelölési szabályok

VIII/1./A A kisebb földrajzi egységek feltüntetésére vonatkozó szabályok

a) Körzet: **Völgységi**

A körzet települései: Aparhant, Bátaapáti, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Dúzs, Grábóc, Györe, Hidas, Hőgyész, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisvejke, Lengyel, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagymányok, Tevel, Váralja, Závod

Körzet feltüntetéssel készülő Tolnai borok esetében a szőlő 100 %-ának az adott körzet I. és II. termőhelyi kataszteri osztályú határreszeibe tartozó ültetvényeiből kell származnia.

b). Települések

Települések: Aba, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Ozora, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolnanémedi, Váralja, Závod.

A településfeltüntetéssel megkülönböztetett borok esetében legalább 85%-ban az adott település I és II termőhelyi kataszteri osztályú határreszeibe tartozó szőlőből kell származni a terméknek, legfeljebb 15%-ban a Tolnai Borvidék I. és II. termőhelyi kataszteri osztályú lehatárolt területeinek más részeiről.

c). Dűlők:

Bonyhád: Aranybánya, Szőlő-domb

Bonyhádvarasd: Kereszt-dűlő

Lajoskomárom: Fülöp-hegy

Simontornya: Derék-hegy, Mózsé-hegy

Paks: Hideg-völgy, Sánc-hegy

Dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett borok esetén 95 %-ban az adott dűlő I és II termőhelyi kataszteri osztályú területeiről kell származnia annak a szőlőnek, amelyből a bor készülhet.

VIII/1./B A Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyettesíthető a „Tolnai védett eredetű” kifejezéssel.

VIII/1./C A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló kifejezések, és egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

	Siller	Késői szüretelésű	Válogatott szüretelésű	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Primőr vagy Újbor	"Első szüret" vagy "virgin vintage"	-barrique -"barrique-ban erjesztett" vagy -"...hordóban erjesztett" -"barrique-ban érlelt" vagy -"...hordóban érlelt"
Tolnai fehérbor	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Tolnai rozébor	-	-	+	-	+	+	-	+	+	-
Tolnai vörösbor	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Jelmagyarázat: + a kifejezés használható, - nem használható

VIII/1/D. A muskotály korlátozottan használható kifejezés az alábbi feltételekkel tüntethető fel a borászati termékek címkéjén:

Az alapbornak legalább, 85%-ban a következő szőlőfajták közül egynek vagy többnek a terméséből kell készülni: Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Sárga muskotály.

VIII/1/E A Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor előállítására csak a felsorolt megyék településein engedélyezett a körülhatárolt területen kívül

Tolna megye: Alsónána, Alsónyék, Bába, Bábászék, Decs, Hanc, Kakasd, Kéty, Medina, Öcsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba és

Baranya megye: Bisse, Csarnóta, Diósviszló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrny, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd Helesfa, Kispeterd, Mozsó, Nagypeterd, Nyugatszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend és

Bács-Kiskun megye: Akasztó, Bócsa, Kecel, Kiskörös, Soltvadkert és

Fejér megye: Etyek, Dég és

Pest megye: Budapest XXII. Kerület, Budafok, Szigetcsép és

Somogy megye: Balatonboglár

VIII./2. Kiszerelésre vonatkozó szabályok

a). Kiszerelés

Tolnai késői szüretelésű bort, Tolnai válogatott szüretelésű bort, Tolnai töppedt szőlőből, és a dűlőselektált bort, csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni.

Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

b). Címkézés

Alibernet és Bíborkadarka, fajták nevei a címkén nem jelölhetők.

A lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységekről származó Tolnai borokon az évjárat feltüntetése kötelező. Évjárat feltüntetés esetén az adott bornak 85%-ban az adott évjáratból kell származnia.

A Tolnai Primőr vagy újbor esetén az adott bornak 100%-ban az adott évjáratból kell származnia.

Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának, illetve az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén feltüntetése engedélyezett.

Valamennyi, kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés.

„Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Tolnai boron feltüntethető.

A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée és a házassítás kifejezéssel.

VIII./3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:

~~A Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa által működtetett helyi borbíráló bizottság.~~

Az érzékszervi minősítést végző szerv: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati Igazgatóság.

VIII./4. A szüret módja:

Kézi és gépi szüret megengedett minden Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék esetén. Ez alól kivételt jelent a dűlőszelektált, a válogatott szüretelés, késői szüretelésű és töppedt szőlőből készült kifejezéssel megkülönböztetett Tolnai bor, mely csak kézzel szüretelhető.

VIII./5. A szőlő minősége:

Termékkategória és terméktípus	A szőlő minimális Cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális természetes potenciális alkoholtartalma (% vol)
fehér, rozé, vörösbor	151,5 g/liter	9,0 % vol

VIII./6. Szüret időpontjának meghatározása:

A szüret időpontjának meghatározásában a hegyközségi tanács választmánya az illetékes. A szüret időpontjának meghatározására és kihirdetésére vonatkozó szabályokat a borvidék rendtartása tartalmazza.

VIII./7. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:**A) Nyilvántartások**

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

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

B) Bejelentések**a) Termelési szándék bejelentése**

A Tolnai Oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – előállításának megkezdésekor a termelő 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.

Szigorúbb termelési feltételekhez kötött bortípusok (dülönév) termelésének bejelentése

Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen dülő feltüntetésével szőlő-alapanyagát kívánják előállítani és ezt a termelő a címkén is fel akarja tüntetni, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző május 15-ig bejelenteni.

b) Kiszерelés előzetes bejelentése:

A lehatárolt területen kívüli palackozó az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék kiszерelésének megkezdése előtt legkésőbb 8 nappal köteles bejelenteni a palackozás tényét a Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa titkárának.

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:

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>

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@mgszh.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

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

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: nograd@mgszh.gov.hu

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

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

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@mgszh.gov.hu

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

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

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

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

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

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

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

2. Az ellenőrzések köre:

- A borászati termék 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 vizsgálata forgalomba hozott borászati termékek esetén,
- Származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése,
- A helyi borbíráló bizottság működésének 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, ültetvénysűrűség, 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, szőlő-származási bizonyítvány kérelem 	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány kérelem 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 bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója

II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés: szőlő-származási bizonyítvány	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: pincekönyv, bor-származási bizonyítvány iránti kérelem 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	Adminisztratív ellenőrzés: első bor-származási bizonyítvány	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem 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, valamint hegyközségi tanács titkára
III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	Szabályzat szerinti mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> Mintavételi jegyzőkönyv 	területileg illetékes hegyközségi tanács
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Helyi Borbíráló Bizottság

A Vidékfejlesztési Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével a Vidékfejlesztési Minisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Bottlik Gyula

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

A Vidékfejlesztési Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a
<http://www.kormany.hu/hu/vidékfejlesztési-minisztérium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Bottlik Gyula
