

Létező bornevek – Termékleírás**I. BEJEGYZENDŐ NÉV/NEVEK**

Szekszárd (hu)
Szekszárdi (hu)

II. A KÉRELMEZŐ ADATAI

<i>Kérelmező neve és beosztása:</i>	Hegyközségi Tanács Szekszárd
<i>Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében):</i>	A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestület
<i>Nemzetiség:</i>	Magyarország
<i>Cím:</i>	3 Táncsics 7100 Szekszárd Magyarország
<i>Telefon:</i>	+36-74-410-339
<i>Fax:</i>	+36-74-410-339
<i>E-mail cím(ek):</i>	htszekszard@gmail.com

III. TERMÉKLEÍRÁS

<i>Státus:</i>	Csatolva
<i>Az ügyirat neve:</i>	SZEKSZARD_termekleiras.pdf

IV. A JÓVÁHAGYÁSRÓL SZÓLÓ NEMZETI DÖNTÉS:

<i>Jogi hivatkozás:</i>	127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet
<i>Jogi hivatkozás:</i>	2004. évi XVIII. törvény
<i>Jogi hivatkozás:</i>	97/2004. (VI. 3.) FVM rendelet
<i>Jogi hivatkozás:</i>	99/2009. (VII. 30.) FVM rendelet

V. ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM

<i>Bejegyzendő név/nevek</i>	Szekszárd (hu) / Szekszárdi (hu)
<i>Egyenértékű kifejezés(ek):</i>	
<i>Hagyományosan használatos megnevezés:</i>	Nem
<i>A továbbítás jogalapja:</i>	1234/2007/EK rendelet, 118s. cikk
<i>E műszaki dokumentáció a következőknek megfelelően elfogadott módosítás(oka)t tartalmaz:</i>	607/2009/EK rendelet, 73. cikk, (1) bekezdés, c) pont 607/2009/EK rendelet, 73. cikk, (1) bekezdés, d) pont 607/2009/EK rendelet, 73. cikk, (2) bekezdés
<i>A földrajzi árujelző típusa:</i>	OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

1. SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT TERMÉKEK KATEGÓRIÁI

1. Bor

2. A BOR(OK) LEÍRÁSA

<i>Analitikai jellemzők:</i>						
Bortípus	Összes alkohol-tartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális összes kénessav-tartalom [mg/l]	Tényleges alkohol-tartalom [%vol]	Összes cukortartalom [g/l]
fehérbor	min. 9,0	4,6 – 10,0	1,08	*	min. 9,0	***
rozébor	min. 9,0	4,6 – 10,0	1,08	*	min. 9,0	***
vörösbor	min. 9,0	4,6 – 10,0	1,2	**	min. 9,0	***
Bikavér	min. 12,08	4,6 – 10,0	1,2	**	min. 12,08	****
*a hatályos jogszabályoknak megfelelően						
** a hatályos jogszabályoknak megfelelően						
*** a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „B” részének táblázata szerint						
**** a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „B” részének táblázata szerinti száraz kategória						
<i>Érzékszervi jellemzők:</i>						
bortípus			érzékszervi jellemzők			

<u>FEHÉRBOR</u>	Érettségi állapottól és a szüreti időponttól függően a jellemző szín a zöldesfehér az aransárga színig. Illatban meghatározó a fajtától és a technológiától függő könnyű gyümölcsös virágillat és a levelet érelet mézes jellegig. A lösztalajra jellemző kissé lágyabb karakterű, tiszta, jó alkohol-cukor-glicerín egyensúlyú borok a borvidék jellemzői.
<u>ROZÉBOR</u>	Az egész halvány (hagyma pálhale) színtől a halvány pirosig (kettévágott földieper) minden árnyalat megtalálható. Érettségi állapottól, fajtától függően Élénksavú, friss, üde, gyümölcsös karakterű szinte kizárólag reduktív technológiával készülő egyéven belül elfogyasztható rozé borok készülnek a borvidékünkön.
<u>VÖRÖSBOR</u>	Hagyományos héjon erjesztett rubin gránát vörös színű, intenzív illatú vörösborok jellemzőek a borvidékünkön. Mélyrétegű magas mésztartalmú lösz talajon lágyabb karakterű, érett tanuló bemutató, fahordóban érlelt vörösborok találhatunk. Kiegyensúlyozott sav-alkohol arány a jellemző.
<u>BIKAVER</u>	A színanyag mélytónusú gránát és rubintvörös. Illatban a feketebogyós gyümölcsök és az érett fahordós illatok megtalálhatóak. Határozott, harmonikus sav érzet mellett az érett elegáns íz dominálnak.

3. HAGYOMÁNYOS KIFEJEZÉSEK

a. a) pont

Védett eredetű bor

b. b) pont

Siller

4. BORKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOK**a. Borászati eljárások**

<i>Borászati eljárás típusa:</i>		A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás
<i>Az eljárás leírása:</i>		
bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
Szekszárdi bor		
<i>fehérbor</i>	- szakaszos üzemű prés használata	
<i>rozébor</i>		
<i>vörösbör</i>	- szakaszos üzemű prés használata;	
	- Legalább egy évig fahordóban kell érlelni;	
	- Legalább három fajta házasítása kötelező az alábbi kikötésekkel:	
<i>Bikavér</i>	- Kadarka és Kékfrankos fajták együttes aránya a kész tételre vetítve, legalább 40%.	borok édesítése
	- Blauburger, Menoire, Syrah, Zweigelt, Báborkadarka, Alibernet, Turán, Tannat, Sagrantino fajták együttes aránya nem haladhatja meg a 10%-ot a kész tételben.	

<i>Borászati eljárás típusa:</i>	Művelési gyakorlat
<i>Az eljárás leírása:</i>	
Szőlőtermesztés:	

a) Művelésmód, ültetvénysűrűség:

2009. július 31-e után telepített ültetvények esetében:

- A tőkehelyek száma nem lehet alacsonyabb, mint 3300 db/ha.
- A kialakítható sortávolság nem lehet kevesebb, mint 1 méter, illetve több mint 3,5 méter,
- A kialakítható tőtávolság nem lehet kevesebb, mint 0,6 méter, illetve több mint 1,2 méter,
- Művelésmód: bakművelés, fejművelés, alacsony és közép magas kordon, ernyő, sylvoz, guyot

2009. július 31-e előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Szekszárdi borászati termék.

A szőlő minimális természetes cukortartalmára vonatkozó előírások

Szekszárdi bor:

- Szekszárdi fehérbor: 9% vol-151,5 g/liter-15,1 MM
- Szekszárdi rozébor: 9% vol-151,5 g/liter-15,1 MM
- Szekszárdi vörösbor: 9% vol-151,5 g/liter-15,1 MM
- Szekszárdi Bikavér: 12,08 %vol-203,3 g/liter-19 MM

b. Maximum hozamok

<i>Maximum hozam:</i>			
Bortípus	maximális hozam	szüret módja	
Szekszárdi bor			
<i>fehérbor</i>	100 hl/ha seprős újbor (140 q/ha szőlő)	kézi, gépi	
<i>vörösbor</i>			
<i>rozébor</i>			
<i>Bikavér</i>			

5. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Alsónána, Alsónyék, Báta, Báticasék, Decs, Herc, Kéty, Kakasd, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba településeknek, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

a. NUTS-terület

HU233	Tolna
-------	-------

b. A körülhatárolt terület térképei

<i>A csatolt térképek száma</i>	1
---------------------------------	---

6. BORSZŐLŐ**a. A főbb borszőlőfajták jegyzéke**

Zweigelt
Pinot noir
Merlot
Kékfrankos
Kadarka
Cabernet sauv.
Cabernet franc
Zöld veltelini
Rizlingszilváni
Rajnai rizling
Olasz rizling
Cserszegi fűszeres
Chardonnay

b. Az OIV jegyzékében szereplő borszőlőfajták

--

c. Más fajták

Ezerfürtű
Hárslevelű
Irsai Olivér
Királyleányka
Leányka
Ottonel muskotály
Pinot blanc
Sárga muskotály
Szürkebarát
Sauvignon
Tramini

Viognier
Zefír
Zenit
Zöld szagos
Zöld szilváni
Blauburger
Kékoportó
Menoire
Syrah
Bíborkadarka
Alibernet
Turán
Tannat
Sagrantino

7. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A földrajzi terület részletei:

A borvidék a Szekszárdi dombságon és a Geresdi dombság északkeleti részén terül el. Az észak-déli csapású dombvidéktől nyugatra a 680 m magas Mecsek hegység nyúlványai, keleti felében pedig a Sárköz síksága, a Gemenci tájvédelmi körzet húzódik, amelyet a Duna folyó határol.

A Szekszárdi borvidék dűlőire a nagy formagazdagság jellemző. A Szekszárdi Borvidék klímája alakításában az atlanti és a mediterrán hatás a döntő, de jelentős a kontinentális klíma befolyása is. Különösen fontos a Duna éghajlat-befolyásoló hatása a borvidéken. A hatalmas folyó vízfelszíne visszatükrözi a napsugárzást, illetve a hatalmas víztömeg jelentősen csökkenti a szélsőséges hőmérsékletváltozások hatásait.

A napsütéses órák száma a Szekszárdi Borvidéken sok év átlagát tekintve 2050-2100 óra. Ez a szőlőre nézve országos viszonylatban is az évek többségében a legkedvezőbb. A forró, a napfényben gazdag nyár és ősz, a „vénasszonyok nyara” még a kései érésű szőlőfajták Kadarka, Cabernet, Olasz rizling, Rajnai rizling bogyóinak fajtajelleges beérését, szép színének, finom ízgazdagságának kialakulását is lehetővé teszik.

Az évi csapadékmennyiség Szekszárdon átlagosan 598 mm. Ez a csapadékmennyiség a szőlő normális fejlődéséhez elengedő, az évi középhőmérséklet 11,3 °C.

Szekszárdi-dombság különböző, szabálytalan irányú dombhátaból és dombsorokból, valamint zegzugos futású eróziós völgyekből áll. A széles (100-200 m) platójú ép töréslépcsők 100-150 m magasságra emelkednek. A dombsorokat,

völgyközi hátaikat asztal sima platókat (20-40 m) lösztakaró borítja, míg a lejtőket, töréslépcsőket és az idősebb deráziós völgyek fenekét vékony (1-7 m) lejtőtörmelékes lösz fedi. Jellemzőek a Ramann-féle barna erdőtalajok, különböző mértékben erodált változatai, de gyakoriak a löszkopárok is.

Emberi tényező

A mai borvidék területén a szőlőkultúra meghonosodását kedvező természeti adottságok a történelem előtti korokban is lehetővé tették.

1845-ben két kőkoporsó (sarkophag) került itt elő, az egyik szépen faragott fehér márványból. Ennek egyik oldalán kettős kehelyből szerteágazó szőlővessző látható, a levelek között szőlőfürtökkel. A szőlőág és a koporsóban talált áttört művű üvegtálacska, az ún. "vasdiatrea" felirata - *Áldozz a Pásztornak, igyál és élni fogsz!* - azt bizonyítja, hogy a kőkoporsóban eltemetett előkelő nő már keresztény volt. A sarkophagban volt egy üvegekorsó is, melyben olaj -, méz- és borkeveréket találtak. Ez is bizonyítja, ha nem is a szőlőültetés kezdete, de annak kiterjesztése a rómaiakhoz fűződik.

I. István király Alisca helyén a római Mursa és Aquincum városokat összekötő út mentén új települést hozott létre, amely I. Béla király idejében a Szekszárd nevet kapta. I. Béla király a szekszárdi bencés apátsági kolostor 1061-ben kelt alapítólevelében az apátság határainak kijelölésénél szőlőskerteket említ: Csint, Bikát, Fövestelket.

Ettől kezdve számos középkori oklevél jelöl Szekszárd környékén szőlőt, bort és musttizedet.

A modern mezőgazdasági módszereket meghonosító szerzetesrend monostora felépítésekor homokkővet a templom altalajából nyertek, s ezzel egyúttal kitűnő és hatalmas pincéket alakíthattak ki.

A tatárjárás után, egy 1267-ből származó oklevél értékes szőlőket említ Szekszárdon. 1272-ben IV. László a legértékesebb birtokrészeként említi a várost környező hegyoldalakon díszlő szőlőket, amikor a szekszárdi apátságot megerősíti birtokaiban.

A bortermelésnek a török uralom sem vetett véget, bár a szőlőskertek sok kárt szenvedtek az itt folyó csaták, harcok nyomán. A török uralom alatt a hódolt területek magyar bortermelése nagy átalakuláson ment keresztül. A hódoltság ideje alatt terjedt el a "török szőlő", a "török fekete", mely szerb közvetítéssel kapta a kadarka nevet, mely jó minőségű bort adott.

Ekkoriban terjedhetett el a vörös bor készítésének sajátos módja Magyarországon. Feltehetően a balkáni telepesek, a rácok hozták magukkal az első kácikat. A felfelé szűkülő kádakba helyezett, összetört szőlőszemeket kocsányostul hagyták megerjedni. A folyamatot a csömöge mozgatásával segítették és követték. A forrás után az anyag csaknem száraz tetejét lesározták, a bor pedig mozgásával kiáztatta a további csersavakat és a maradék színanyagot. Ezzel nehéz sűrű, beltartalma miatt pedig állandó és a szállítás viszontagságait jó bíró bort nyertek. Elmondhatjuk, hogy ezen eljárás a mai zárt erjesztés előképe.

A hódoltság idején, 1591-ben jegyezte fel báró Wratislaw lengyel főúr magyarországi utazása alkalmával, amikor a környéken megpihent: "Itt kitűnő bor terem, nagyszerűen felüdültünk, sőt palackjainkat is megtöltöttük, amit később nem is bántunk meg...".

A török kiűzésének harcai a XVII. sz. utolsó évtizedében újabb megpróbáltatásokat jelentettek mind a lakosságnak, mind a szőlőknek, borpincéknek. A lakosság elmenekült a harcok elől, a házakat a katonaság rombolta, a szőlőskertek műveletlenekké váltak. A felszabadult területek lassanként benépesedtek, az elhagyott földeket művelés alá vonták. Az elnéptelenedett megyékbe külföldi telepések érkeztek.

Az 1700-as évek elején Hessenből és Pfalzból tömegesen érkeztek a városba német telepések. A megújuló életben a szőlőtermelés, a bor jelentős alapot nyújtott. A betelepült sváb lakosság munkaszeretete, szorgalma, a magukkal hozott kultúra előnyösen hatott a szőlőművelés fejlődésére.

A múlt század második felében a borkivitel tételeiben egyre gyakrabban szerepel a szekszárdi bor, amelyet Obert Druit 1865-ben Európa legkiválóbb borai között említ meg. A szekszárdi bor nagy tisztelője volt Liszt Ferenc is, aki nemcsak ittjártakor fogyasztotta, hanem néhányszor hangversenyútjaira is vitt belőle.

Az 1880-as évek elején Mehrwerth Ignác szekszárdi főjegyző: „Jegyzőkönyv Tolna megye monographiájának megírásához beszerzett adatokról Szekszárd nagyközséget illetőleg” című munkájában részletesen felsorolja Szekszárd szőlőhegyeit.

A hazánk bortermését visszavetítő filoxera- és perenoszpórájárvány Szekszárdra az 1880-as évek végén érkezett meg. A mérsékeltebb pusztulás annak volt köszönhető, hogy a megye korán intézkedett a védekezésről. Már 1881-ben megalakult Tolna Vármegye Philoxera Bizottsága, majd 1886-ban Roboz Zoltánt filoxerabiztosnak jelölte ki a vármegye, aki a szaktanácsadás mellett a védekezést szervezte és vezette.

Az újratelepítés a betegségnek ellenálló amerikai alanyokkal új honfoglalás a szekszárdi szőlőhegyeken.

Miután a filoxéra pusztítását kiheverte a borvidék, az országban elsőként itt készítenek mozgófilmet a szőlőtermesztésről, szüretről 1908-ban.

A Pinceszövetkezet 1929. márciusában alakult meg. Az alapszabály a szövetkezet célját Szekszárd és vidéke jellegének megfelelő egységes bor előállításában jelölte meg. Kizárólag a tagjaitól átvett bor kezelését, házasítását végezhetette.

1936-ban megalakult a Magyar Szőlősgazdák Országos Borértékesítő Szövetkezete, amely szabott áron felvásárolta a borkínálatot. Ennek érdekében több ezer hl. befogadású állami pincét építettek Bátaszéken.

A háború pusztításai után évekbe telt, amíg újra termelni kezdtek a pincék. 1949-ben megtörtént az államosítás, amely meghatározta a következő negyven évre a borvidék történetét.

A rendszerváltás után megkezdődött a privatizáció, új struktúra alakult ki, amely

napjainkban meghatározza a borvidék szerkezetét.

A termék részletei:

A Szekszárdi borok zömét a lekerekedett savszerkezetű érett tannintartalmú borok adják. A talaj és klimatikus viszonyok következtében a fehér borok könnyűek melyek meghatározó jegye mindig a virágos vagy gyümölcsös illat. A fehér borokban sav- alkohol-glicerín-cukor egyensúly érzékelhető. A rozéborok könnyedek, élénk savérzetű, gyümölcsös illataromájúak. A vörösborokat a kiegyensúlyozott, könnyen fogyasztható, telt ízű, a fűszeres ízű nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű elegáns tanninú borok alkotják.

Okozati összefüggés:

A szekszárdi dombság vastag lösztakarója kitűnő alapot biztosít a kékszőlők termesztésének. A löszön mintegy 10.000 évvel ezelőtt, a holocénban löszvályog, homokos-köztörmelékves vályogtalaj, kisebb részben pannon homokkal kevert lösz alakult ki. A szőlőtermesztés szempontjából rendkívül szerencsés, hogy a lösz mindig tartalmaz legalább 5–7% aktív meszet, de előfordulnak talajok akár 10–30% mésztartalommal is. Ez lényegesen gazdagabb, komplexebb ízvilágot kölcsönöz a bornak. A Geresdi dombvidékhez tartozó területen már agyagbemosódásos barna erdőtalajok is megjelennek. A talajok vízgazdálkodása és tápanyag gazdálkodása nagyon jó kiváló ízvilágú borokat lehet előállítani. A szelíd dombvonulatok csalogató völgyek, völgykatlanok teszik változatossá a borvidéket, különleges mikroklímájú helyek adnak nagy gazdagságot, a szőlő fejlődéséhez, éréséhez.

A klimatikus tényezők, a domborzat, a talaj, az ökológiai adottságok a Szekszárdi Borvidéken harmonikus környezetet biztosítanak a szőlőnek. A borvidék mind a minőségi vörösborszőlő-fajták, mind pedig a minőségi fehérborszőlő-fajták termesztésére kiválóan alkalmas.

8. TOVÁBBI FELTÉTELEK

<i>Jogi keret:</i>	A nemzeti jogszabályokban
<i>A további feltétel típusa:</i>	A körülhatárolt földrajzi területen folyó termelés tekintetében biztosított eltérés
<i>A feltétel leírása:</i>	
Szőlőfeldolgozás a termőhelyen kívül: •Bács-Kiskun megye: Baja, Bátmonostor, Borota, Csátalja, Érsekcsanád, Izsák, Akasztó, Bócsa, Csengőd, Kaskantyú, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert, Tabdi, Kiskunhalas, Kiskunmajsza, •Baranya megye: Mecseknádasd, Pécs, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Mohács, •Fejér megye: Etyek, Pázmánd, •Somogy megye: Balatonboglár, Balatonlelle, •Tolna megye: Bátaapáti, Bonyhád, Fácánkert, Mórág, Mőcsény, Paks, Tolna.	

<i>Jogi keret:</i>	A nemzeti jogszabályokban
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
<i>A feltétel leírása:</i>	
a) A Szekszárdi oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok címkéjén cukortartalomnak megfelelő kifejezés feltüntetése a hatályos jogszabályok szerint kötelező. b) Bikaalak, bikafej, vagy erre emlékeztető figurát ábrázoló kép, valamint a bikavér szó idegen nyelven, vagy bármilyen, a bikavérre utaló magyar vagy idegen nyelvű kifejezés nem jelölhető a Szekszárdi Bikavér címkéjén. c) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának és az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén engedélyezett a feltüntetése. d) Szekszárd oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel. e) A „Szekszárd” oltalom alatt álló eredetmegjelölést helyettesítheti a „Szekszárdi”, illetve a „Szekszárdi borvidék” megjelölés. f) Valamennyi, település nevének –i képzős változata használható jelölés. g) „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Szekszárdi boron feltüntethető. h) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, rose kifejezéssel. i) A Küvé 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. A küvé bor helyettesíthető a cuvée vagy házasítás kifejezéssel. j) Alibernet, Bíborkadarka, Turán, Tannat és Sagrantino fajták nem jelölhetőek a címkén. k) Öreg tőkék bora kifejezés akkor tüntethető fel, ha egy adott bor legalább 85%-ban 40 évesnél idősebb szőlőültetvényről származik. l) Feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk, és feltüntetésük szabályai: i) Települések: Alsónána, Alsónyék, Báta, Báticasék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Öcsény, Sióagárd, Szálka, Várdomb, Zomba ii) Dűlők:	
Településnév	Dűlő név
Báta	Cenege, Cserhát, Borzás, Somos, Rigóvár, Szénás, Vakszer, Szilos, Csóka-hegy, Bödei-hegy, Látó-hegy

Bátaszék	Rác-hegy, Diós-völgy, Sváb-hegy, Lajvéri-szőlők, Szent-hegy, Leperd, Nagy-Oros, Kis-Oros, Szentai-hegyhát, Orbán-hegy, Felső-Martinca, Martinca, Közép-hegy, Farkasdi-hegyhát, Farkasd
Alsónyék	Bazsó-hegy, Belső-Szeles, Gubac-hegy, Kerek-hegy, Kesztc, Mórággyi-dűlő, Nyéki-hegy (Felső-hegy, Közép-hegy, Nagy-hegy), Szeles-hát
Alsónána	Első-völgy (Erstest), Erdei-földek (Waldfeld), Felső-Malidol, Kesztc, Közép-tető (Mittelkopp), Kürtös-hegy (Kortas), Lajvér-tető, Luk (Loch), Malidol, Réz-hegy (Riessberg), Szabad-földek (Freisticker), Várdombi-magaslat (Várdomberhähe) Wiesesticke
Várdomb	Bazsó-hegy, Hitteweingarten, Józan, Közép-hegy, Nánai-magaslat, Pilisi-hegy, Temetői-szőlők
Szekszárd	Agárdi-völgy, Almás, Bagó-völgy, Bakta, Balparászt, Balremete, Baranya-völgy, Batti kereszt, Bence-völgy, Bodzás, Bödő, Cinka, Cserhát, Csötönyi-völgy, Ebes, Előhegy, Faluhely, Fuchs-völgy, Gesztenyész, Görögszó, Gurovica, Gurovica-tető, Gyűszű-völgy, Hidaspetre, Iván-völgy, Jobbparászt, Jobbremete, Kerek-hegy, Leányvár, Lisztos-völgy, Malom-oldal, Mőzi-hegy, Palánki-hegy, Porkoláb-völgy, Sauli-völgy, Strázsa-hegy, Szilfán alul, Tót-völgy, Virág-hegy
Decs	Arany-domb, Alsó-hegy, Görögszó, Kút-völgy
Sióagárd	Leányvár
Zomba	Szentgál, Leányvár
Száka	Pincehegy (Kellerberg)

iii) Kisebb földrajzi egység nevét tartalmazó védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt Szekszárdi bor esetében nem kell alkalmazni a település- és dűlőfeltüntetés általános szabályait.

iv) Településfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlőnek legalább 85%-ának, dűlőfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlő legalább 95 %-ának az adott

egységből kell származnia.

m) Feltüntethető szabályozott kifejezések:

SZEKSZÁRDI bor	Siller vagy kastélyos	Cuvée, Küvé vagy Házasítás	Primőr vagy Újbor	•„barrique“ •“Barrique-ban érlelt” •“...hordóban érlelt”	•barrique-ban erjesztett” •“...hordóban erjesztett”
1.1. fehérbor	-	+	+	+	+
1.2. rozébor	-	+	+	-	-
1.3. vörösbor	+	+	+	+	-
1.4. Bikavér	-	-	-	+	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható + a kifejezés használható

9. IGAZOLÓ DOKUMENTUMOK

a. Egyéb dokumentum(ok):

Leírás:

a termékleírás nemzeti jóváhagyásáról szóló határozat

VI. EGYÉB INFORMÁCIÓK**1. KÖZVETÍTŐ ADATAI**

<i>Közvetítő neve:</i>	Vidékfejlesztési Minisztérium
<i>Cím:</i>	11 Kossuth tér 1055 Budapest Magyarország
<i>Telefon:</i>	+36 1 795 3844
<i>Fax:</i>	+36 1 795 0091
<i>E-mail cím(ek):</i>	agrarpiaci@vm.gov.hu

2. ÉRDEKELT FELEK ADATAI

--

3. A TERMÉKLEÍRÁSHOZ VEZETŐ LINK

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

4. A KÉRELEM NYELVE:

magyar

5. AZ E-BACCHUSHOZ VEZETŐ LINK

Szekszárd önmagában vagy a borvidéki körzet, a település vagy a szőlőtermő terület neve előtt
