Ref. Ares(2011)1398022 - 21/12/2011

# Létező bornevek – Termékleírás

## I. BEJEGYZENDŐ NÉV/NEVEK

Izsáki Arany Sárfehér (hu)

## II. A KÉRELMEZŐ ADATAI

| | |
|---|---|
| *Kérelmező neve és beosztása:* | Izsáki Hegyközség nevében Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa, mint képviselő |
| *Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében):* | A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestület |
| *Nemzetiség:* | Magyarország |
| *Cím:* | 6 Tatár sor<br>6000 Kecskemét<br>Magyarország |
| *Telefon:* | +3676495746 |
| *Fax:* | +3676504520 |
| *E-mail cím(ek):* | kunsagiborvidek@gmail.com |

## III. TERMÉKLEÍRÁS

| | |
|---|---|
| *Státus:* | Csatolva |
| *Az ügyirat neve:* | IZSAKI_ARANY_SARFEHER_termekleiras.pdf |

## IV. A JÓVÁHAGYÁSRÓL SZÓLÓ NEMZETI DÖNTÉS:

| | |
|---|---|
| *Jogi hivatkozás:* | 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet |
| *Jogi hivatkozás:* | 2004. évi XVIII. törvény |
| *Jogi hivatkozás:* | 11/2006. FVM rendelet |
| *Jogi hivatkozás:* | 97/2004. (VI. 3.) FVM rendelet |
| *Jogi hivatkozás:* | 99/2009. (VII. 30.) FVM rendelet |

# V. ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM

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

## *1. SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT TERMÉKEK KATEGÓRIÁI*

| |
|---|
| 1. Bor |

## *2. A BOR(OK) LEÍRÁSA*

*Analitikai jellemzők:*

| Bortípus | Minimális összes alkoholtartalom [%vol] | Összes savtartalom Legalább [g/l] | Tényleges alkoholtartalom minimum [%vol] | Maximális illósav-tartalom [g/l] |
|---|---|---|---|---|
| Fehérbor | 9,87 | 4,5 | 9,87 | 1,08 |

A borok kén-dioxid- és cukortartalmának határértékei a hatályos jogszabályok szerint kerülnek szabályozásra.

*Érzékszervi jellemzők:*

rtípus

hérbor

érzékszervi jellemzők

Halványzöld, halvány szalmasárga színű, diszkrét gyümölcs (birsalma, vadkörte) és mezei virágillatú, a termőhelyre, a fajtára és a készítés módjára jellemző borillat, karakteres savú és mérsékelt alkoholtartalmú, neutrális fehérbor. Cukortartalmuk szerint száraz vagy félszáraz bor.

# *3. HAGYOMÁNYOS KIFEJEZÉSEK*

## a. a) pont

| |
|---|
| Védett eredetű bor |

## b. b) pont

| |
|---|
| |

# *4. BORKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOK*

## a. Borászati eljárások

| *Borászati eljárás típusa:* | | A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás |
|---|---|---|
| *Az eljárás leírása:* | | |
| Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások | | Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl) |
| Fehérbor | - kézi szüret,<br>- a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni,<br>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető,<br>- must tisztítása;<br>- a must szabályozott erjesztése legfeljebb 15 $^{o}$C-on, épített, vagy természetes pincében. | – |

| *Borászati eljárás típusa:* | Művelési gyakorlat |
|---|---|
| *Az eljárás leírása:* | |
| **A szőlő művelésmódja, térállása és rügyterhelése** | |

**A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok**

Az alkalmazható művelésmódok: fejművelés, alacsony kordon, magas kordon művelés.

**A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok**

Tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha;

Tőketávolság legalább 0,8 m;

A szőlőültetvények létesítésekor és a pótlások alkalmával csak gyökeres dugvány szaporítóanyag használható.

Az ültetvény tőkehiányának mértéke és az idegen tőkék aránya együttesen nem haladja meg a telepítéskori tőkeszám 10%-át.

**A szőlőültetvény rügyterhelésére és termésmennyiségre vonatkozó szabály**

Az Arany sárfehér szőlőfajta rügyterhelése az alkalmazott művelésmódnak megfelelően állítandó be.

| Bortípus | A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on) | A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma ([%vol], 20 °C-on) |
|---|---|---|
| fehérbor | 16,0 | 9,87 |

### b. Maximum hozamok

| *Maximum hozam:* |
|---|
| A maximális hozam legfeljebb 100 hl/hektár seprős bor lehetséges, ami legfeljebb 14.300 kg/ha termésnek felelhet meg. |

## *5. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET*

A körülhatárolt terület meghatározása

Izsák, Ágasegyháza, Orgovány, Páhi, Fülöpháza, Fülöpszállás, Szabadszállás, Kunszentmiklós településeinek szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területei.

### a. NUTS-terület

| | |
|---|---|
| HU331 | Bacs-Kiskun |

### b. A körülhatárolt terület térképei

| *A csatolt térképek száma* | 1 |
|---|---|

# *6. BORSZŐLŐ*

## a. A főbb borszőlőfajták jegyzéke

Arany sárfehér

## b. Az OIV jegyzékében szereplő borszőlőfajták

## c. Más fajták

# *7. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL*

*A földrajzi terület részletei:*

Természeti tényezők:
A lehatárolt termőterület a Duna-Tisza közén fekszik. A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszintfeletti magasság a területek többségén 120 m-nél kisebb. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-15 métert nem haladják meg.
A termőhely talaja kevéssé változatos, a terület zömén mésztartalmú homoktalajok találhatók (humuszos és futóhomok), altalaj eltemetett mezőségi talaj, helyenként meszes löszfoltokkal. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami segíti a szőlő érését is, a 75 %-ot meghaladó mértékű kvarctartalmuk miatt immúnisak a filoxéra szempontjából. A tápanyag-szolgáltató képességük, ásványianyag-tartalmuk kisebb.
A termőhely klimatikus viszonyait a kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Mind az éghajlati viszonyok, mind a síkvidéki jelleg és a viszonylag kis tengerszintfeletti magasság miatt egyes évjáratokban a téli fagy lehetséges, de ugyanígy előfordulhatnak tavaszi és az őszi fagyok is. Az átlaghőmérséklet 10-11 °C körül mozog. A napfényes órák átlaga 2.000 óra/év. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami alapvetően kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes. A terület vízellátása jó, a talajvíz szintje a felszínhez közeli, amit kiegyenlít a talaj vízkészletét alapvetően befolyásoló Kolon-tó.
Emberi tényezők:
A lehatárolt terület jellemző szőlőfajtája az Arany sárfehér, amit 1873-ban egy helyi ültetvényből szelektáltak. A szőlőfajta neve több alkalommal módosult (izsáki

sárfehér - 1873, izsáki - 1967, Arany sárfehér - 1999).
A fajtára adaptált speciális művelésmód alakult ki. A fejművelésű tőkéket alacsony terheléssel, rövid, sima csapos metszéssel művelik. A művelés fontos követelménye a jó kondíció, amit rendszeres szervestrágyázással tartanak fenn. A síkból kiemelkedő dombokon alkalmazzák a magas kordon művelést, ahol terméskorlátozás mellett, biztosítócsapos metszés alkalmaznak.
Az Izsáki Arany Sárfehér eredetmegnevezés szabályozásának állami elismerésre 2006-ban került sor. (11/2006. /II. 3./ FVM rendelet).

*A termék részletei:*

A bor halványzöld, vagy halvány-szalmasárga színű, fajta jellegéből adódóan illata egyedi, birsalmára, vadkörtére és gyógynövényekre emlékeztető.
A bor zamatban gazdag, savhangsúlyos és mérsékelt alkoholtartalmú, neutrális.

*Okozati összefüggés:*

Az ökológiai környezet - elsősorban a felszín közeli talajvízszint és a homoktalajok különleges viszonyának köszönhetően - jelentős hatással van az Arany sárfehér szőlőből készült borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a különleges savösszetételű és markáns savtartalmú, mérsékelt alkoholtartalmú borokat jelent.
A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak.
A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre javasoltak.
Az Arany sárfehér - mint a termőhely legfontosabb szőlőfajtája - tradícióit az izsákiak szenvedélyes lokálpatriotizmusának, lelkesedésének, kitartásának és jelentős mértékben nagy elődjük Kostka László kimagasló, eredményes munkásságának köszönheti.
Az izsáki borászati üzemekben lezajlott folyamatos technológiai fejlesztések lehetővé teszik a reduktív technológia alkalmazását.
A fajta jól illeszkedik a térség ökológiai adottságaihoz, termőképességével és a termés minőségével alapját jelenti a helyi lakosok foglalkoztatásának és megélhetésének.

## *8. TOVÁBBI FELTÉTELEK*

| | |
|---|---|
| *Jogi keret:* | A nemzeti jogszabályokban |
| *A további feltétel típusa:* | A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések |

*A feltétel leírása:*

Jelölési szabályok

**Általános jelölési szabályok**

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

**A kiszerelésre vonatkozó szabályok**

•A bor az Izsáki Hegyközség által nyilvántartásba vett palackozóban szerelhető ki.
•A palackozásnak a termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül meg kell történni.

**Az illetékes helyi borbíráló bizottság**

A Kunsági Borvidék Helyi Borbíráló Bizottság

**A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek**

- Település név, mint kisebb fölrajzi egység a címkén nem tüntethető fel.

A dűlőnevek az Izsáki Arany Sárfehér oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel együtt tüntethetők fel.

Dűlők:
•Izsák – Gedeon,
•Izsák – Szajor,
•Izsák – Kisizsák,
•Izsák – Páskom,
•Izsák - Osztály,

Dűlő megjelölés csak abban az esetben alkalmazható, ha a bor 100 %-ban a dűlőben termett.

**Ellenőrző jegy**

A kiszerelésen kötelező az Izsáki Hegyközség által kiadott tanúsító védjegy elhelyezése.

## *9. IGAZOLÓ DOKUMENTUMOK*

### a. Egyéb dokumentum(ok):

| *Leírás:* |
| --- |
| a termékleírás nemzeti jóváhagyásáról szóló határozat |

# VI. EGYÉB INFORMÁCIÓK

## *1. KÖZVETÍTŐ ADATAI*

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

## *2. ÉRDEKELT FELEK ADATAI*

## *3. A TERMÉKLEÍRÁSHOZ VEZETŐ LINK*

| | |
|---|---|
| *Link:* | http://www.kormany.hu/hu/videkfejlesztesi-miniszterium/agrargazdasagert-felelos-allamtitkarsag/hirek/magyarorszagi-oltalom-alatt-allo-eredetmegjelolesek-es-foldrajzi-jelzesek-termekleirasai |

## *4. A KÉRELEM NYELVE:*

magyar

## *5. AZ E-BACCHUSHOZ VEZETŐ LINK*

Izsáki Arany Sárfehér