Ref. Ares(2011)1396700 - 21/12/2011

# Létező bornevek – Termékleírás

## I. BEJEGYZENDŐ NÉV/NEVEK

| |
|---|
| Kunság (hu) |
| Kunsági (hu) |

## II. A KÉRELMEZŐ ADATAI

| | |
|---|---|
| *Kérelmező neve és beosztása:* | Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| *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:* | KUNSAG_termekleiras.pdf |

## IV. A JÓVÁHAGYÁSRÓL SZÓLÓ NEMZETI DÖNTÉS:

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

# V. ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM

| | |
|---|---|
| *Bejegyzendő név/nevek* | Kunság (hu) / Kunsági (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 |
| 4. Pezsgő |
| 9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor |

## *2. A BOR(OK) LEÍRÁSA*

**Bor**

*Analitikai jellemzők:*

| bortípus | Minimális összes alkoholtartalom [%vol] | Minimális összes savtartalom [g/l] | Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol] | Maximális illósav-tartalom [g/l] |
|---|---|---|---|---|
| fehér fajta és küvé borok | 9.0 | 3,5 | 9,0 | 1.0 |
| rozé fajta és küvé borok | 9.0 | 3,5 | 9,0 | 0,8 |
| siller fajta és küvé borok | 9,0 | 3,5 | 9,0 | 1,2 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | vörös fajta és küvé borok | 9,0 | 3,5 | 9,0 | 1,2 | |
| | | Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé | 12,08 | 3,5 | 9,0 | 0,8 | |
| | | Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé | 12,08 | 3,5 | 9,0 | 1,2 | |
| | | válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé | 12,08 | 3,5 | 9,0 | 0,8 | |
| | | válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajtabor vagy küvé | 12,08 | 3,5 | 9,0 | 0,8 | |
| | | válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé | 12,08 | 3,5 | 9,0 | 1,2 | |
| | | Töppedt szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé | 12,83 | 3,5 | 9,0 | 0,8 | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Töppedt szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé | 12,83 | 3,5 | 9,0 | 1,2 | |
| Fehér jégbor | 16,66 | 3,5 | 9,0 | 0,8 | |
| Vörös jégbor | 16,66 | 3,5 | 9,0 | 1,2 | |

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

*Érzékszervi jellemzők:*

| | bortípus | Érzékszervi jellemzők |
|---|---|---|
| 1. | Fehér fajtabor vagy küvé | Halványzöld, halvány szalmasárga, erőteljesebb szalmasárga színű, gyakran lágy, alacsony alkoholtart bor, friss, nyári gyümölcs, esetenként citrus karakterre cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy bor. |
| 2. | Rozé fajtabor vagy küvé | Halvány rózsaszín,rózsaszín, halvány ibolya színű, kö élénk savérzetű, gyümölcs illatú és ízű. Cukortartalma alapján lehet száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor |
| 3. | Siller fajtabor vagy küvé | Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatú és ízű, házasított borok esetében a fajták házasítási arányát függő jelleggel, lekerekedett savakkal, mérsékelt tannintartalommal, testességgel rendelkező, cukortart alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor. |
| 4. | Vörös fajtabor vagy küvé | Rubin vagy erőteljesebb rubin színű, intenzív gyümölc fűszer aromájú, fiatalos, mérsékelt tannin tartalmú vör kellemes savérzettel, és alkoholtartalommal, cukortart alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor . |
| 5. | Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé | Arany színű, Komplex illatú, telt olajos texturával, faho és palackos érlelési ízekkel, kellemes savérzettel és alkoholtartalommal rendelkező bor, gyakran maradék cukortartalommal. |
| 6. | Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé | Rubin vagy sötétvörös színű, komplex illataromájú, tel olajos texturával, fahordós és palackos érlelési ízekke kellemes savérzettel és alkoholtartalommal. Gyakran maradék cukortartalommal. |
| 7. | válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé | Zöldessárga színű, fajtára jellemző illatú és ízű, élénk savtartalmú, közepesen telt testes és alkoholos karakt bor. Száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor. |
| 8. | válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajtabor vagy küvé | Halvány rózsaszín – rózsaszín – halvány ibolya színű, elegánsan finom savérzetű, rendkívül gyümölcsös illat cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy bor |
| 9. | válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé | Sötétrubin vagy sötétvörös színű, gyümölcs, esetenké fűszeres illatú, közepesen testes, lágy karakterű vörös fahordós és palackos érlelési ízekkel, mérsékelt tanni tartalommal, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor. |
| 10. | Töppedt szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé | Arany színű, komplex illatú, magas természetes cukortartalmú borok, telt olajos texturával rendelkező, összetett, méz, érett vagy aszalt gyümölcs, esetenkén botritisz illatú és ízű, általában félédes vagy édes boro |

| | | |
|---|---|---|
| 11. | Töppedt szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé | Sötétrubin vagy sötétvörös színű, érett, aszalt gyümöl és/vagy fűszeres illatú, telt, testes, vörösbor, fahordós palackos érlelési ízekkel, mérsékelt tannin tartalomma gyakran maradék cukortartalommal. |
| 12. | Fehér jégbor | Óarany színű. Gazdag, komplex illatú, kiemelkedően cukortartalmú, „mézédes”, koncentrált ízű, élénk savta bor. |
| 13. | Vörös jégbor | Bronzvörös színű. Gazdag, komplex illatú, kiemelkedő magas cukortartalmú, „mézédes”, koncentrált ízű, mé tannin tartalmú bor. |

## Pezsgő

| *Analitikai jellemzők:* | |
|---|---|
| *a)* összes alkoholtartalom legalább | 10,0 % vol. |
| *b) szén-dioxid tartalom* (zárt tárolóedényben, 20°C-os hőmérsékleten mért túlnyomás legalább) | 3,0 bár |
| *c)* cukortartalom: | |
| *különlegesen száraz (extra dry)* | 12-20 g/l; |
| *száraz (dry, sec)* | 17-35 g/l; |
| *félszáraz (medium dry, demi sec)* | 33-50 g/l; |
| *édes (sweet, doux)* | 50 g/l-nél több. |
| d*)* Tényleges alkoholtartalom legalább | 9,5% vol. |
| e*)* Cukormentes extrakttartalom, legalább | 16,0 g/l |
| f*)* Titrálható savtartalom (borkősavban kifejezve), legalább | 5,0 g/l |
| g*)* Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve), legfeljebb | 0,8 g/l |
| h*)* Összes kénessavtartalom: | |
| legfeljebb | 185 mg/l |
| *i)* Szabad kénessavtartalom, legfeljebb | 50 mg/l |

| *Érzékszervi jellemzők:* | |
|---|---|
| Típus | Érzékszervi jellemzők |
| Pezsgő | A jelzett (fehér, rozé, vörös) színnek megfelelő színű, neutrális vagy a fajtára jellemző illatú és ízű, harmonikus sav érzetű, könnyed, légiesen finom, tartós gyöngyözéssel. |

## Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

| *Analitikai jellemzők:* |
|---|

| | |
|---|---|
| a) Tényleges alkoholtartalom: | |
| legalább | 7 % vol. |
| b) Összes alkoholtartalom: | |
| legalább | 9 % vol. |
| c) A szén-dioxid gáz túlnyomása a palackban, 20 °C hőmérsékleten: legalább | 1,0 bar |
| d) Cukormentes extrakt tartalom, legalább | 16,0 g/l |
| e) Titrálható savtartalom (borkősavban kifejezve), legalább | 5,0 g/l |
| f) Illósav tartalom (ecetsavban kifejezve), legfeljebb | 0,8 g/l |
| g) Összes kénessavtartalom: | |
| legfeljebb | 185 mg/l |
| h) Szabad kénessavtartalom, legfeljebb | 50 mg/l |

*Érzékszervi jellemzők:*

| Típus | Érzékszervi jellemzők |
|---|---|
| Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző bor | Enyhén gyöngyöző, halvány zöldes-sárga – halvány szalmasárga színű, vagy halvány rózsaszín – rózsaszín – halvány ibolya színű, alacsonyabb alkoholtartalmú, határozott savgerincű, száraz, félédes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok. |

Színe szerint lehet fehér vagy rozé.

## 3. HAGYOMÁNYOS KIFEJEZÉSEK

### a. a) pont

Védett eredetű bor

### b. b) pont

Siller

Válogatott szüretelésű bor

Késői szüretelésű bor

## 4. BORKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOK

### a. Borászati eljárások

Bor

| *Borászati eljárás típusa:* | A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás | |
|---|---|---|
| *Az eljárás leírása:* | | |
| bortípus | kötelezően alkalmazandó borászati eljárások | nem engedélyezett borászati eljárások |
| Fehér fajtabor vagy küvé | - a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;<br>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;<br>- kötelező a must tisztítása; | – |
| Rozé fajtabor vagy küvé | - a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;<br>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;<br>- kötelező a must tisztítása; | - |
| siller fajtabor vagy küvé | - a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;<br>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;<br>- a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; | |
| vörös fajtabor vagy küvé | - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; | – |

| | | |
|---|---|---|
| | - a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;<br>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;<br>- kötelező a must tisztítása;<br>- legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható;<br>- 3 hónapos fahordós érlelés<br>- 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; | a must javítása, a bor édesítése; |
| Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé | | |
| Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé | - a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;<br>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;<br>- legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható;<br>- 3 hónapos fahordós érlelés<br>- 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; | a must javítása, a bor édesítése; |
| Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé | - a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;<br>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;<br>- kötelező a must tisztítása;<br>- legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható;<br>- 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; | a must javítása, a bor édesítése; |

| | | |
|---|---|---|
| Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajtabor vagy küvé | - a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;<br>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;<br>- kötelező a must tisztítása;<br>- legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; | a must javítása, a bor édesítése; |
| Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé | - a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;<br>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;<br>- legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható;<br>- 3 hónapos fahordós érlelés<br>- 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; | a must javítása, a bor édesítése; |
| Töppedt szőlőből készült fehérbor | - a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;<br>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;<br>- kötelező a must tisztítása;<br>- legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható;<br>- 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; | a must javítása, a bor édesítése; |

| | | |
|---|---|---|
| Töppedt szőlőből készült vörösbor | - a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;<br>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;<br>- legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható;<br>- 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; | a must javítása, a bor édesítése; |
| Fehér jégbor | - -7 $^{O}$C alatti hőmérsékleten végzett kézi szüret;<br>- a szőlő préselése fagyott állapotban;<br>- erjesztés a kívánt cukortartalomig;<br>- legalább 6 hónapos palackos érlelés; | a must javítása, a bor édesítése; |
| Vörös jégbor | - -7 $^{O}$C alatti hőmérsékleten végzett szüret;<br>- a szőlő préselése fagyott állapotban;<br>- erjesztés a kívánt cukortartalomig;<br>- legalább 6 hónapos palackos érlelés; | a must javítása, a bor édesítése; |

## Bor, pezsgő, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

| *Borászati eljárás típusa:* | Művelési gyakorlat |
|---|---|
| *Az eljárás leírása:* | |
| Művelésmód és ültetvénysűrűség<br>A 2011. december 31-e előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében - azok művelésmódjától vagy ültetvénysűrűségétől függetlenül - az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek.<br>2011. december 31-e után létesített ültetvény esetében csak a következő | |

művelésmódokkal telepített ültetvényből származó szőlőből készülhetnek
Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzéssel ellátott termékek:
•fejművelés
•ernyőművelés
•Moser művelés
•egyes függöny művelés
•sylvoz művelés
Az ültetvénysűrűség a 2012. január 1-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/$m^2$ értéket. A termelési célok eléréséhez szükséges végleges termésmennyiség beállítását a vegetációs időszakban a szükséges mértékben elvégzett fürtszabályozással kell megvalósítani.
Csak olyan ültetvényről származó szőlő használható fel Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek előállításához, amelynek a tőkehiány mértéke nem haladja meg a 10 %-ot.

## b. Maximum hozamok

## Bor, pezsgő, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

*Maximum hozam:*

ortípus

| | Maximális hozam | |
|---|---|---|
| | hl/ha | kg/ha |
| Fehér fajtabor vagy küvé | 100 | 14.300 |
| Rozé fajtabor vagy küvé | 100 | 14.300 |
| siller fajtabor vagy küvé | 100 | 14.300 |
| vörös fajtabor vagy küvé | 100 | 14.300 |
| Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé | 70 | 10.000 |
| Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé | 70 | 10.000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé | 70 | 10.000 |
| | Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajtabor vagy küvé | 70 | 10.000 |
| | Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé | 70 | 10.000 |
| 0. | Töppedt szőlőből készült fehérbor | 42 | 6.000 |
| 1.. | Töppedt szőlőből készült vörösbor | 42 | 6.000 |
| 2. | Fehér jégbor | 42 | 6.000 |
| 3. | Vörös jégbor | 42 | 6.000 |
| 4. | Pezsgő | 100 | 14.300 |
| 5. | Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözó bor | 100 | 14.300 |

## *5. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET*

A körülhatárolt terület meghatározása:
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, Tápiószele, 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, Tiszakécske, Tiszakürt, Tiszasas, Tiszaug települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

### a. NUTS-terület

| | |
|---|---|
| HU331 | Bacs-Kiskun |
| HU322 | Jasz-Nagykun-Szolnok |
| HU102 | Pest |

### b. A körülhatárolt terület térképei

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

## *6. BORSZŐLŐ*

### a. A főbb borszőlőfajták jegyzéke

| |
|---|
| Zweigelt |
| Pinot noir |
| Kékfrankos |
| Kadarka |
| Cabernet sauv. |
| Cabernet franc |
| Zöld veltelini |
| Rizlingszilváni |
| Rajnai rizling |
| Olasz rizling |
| Kövidinka |
| Hárslevelű |
| Ezerjó |
| Cserszegi fűszeres |
| Chasselas |
| Chardonnay |
| Arany sárfehér |

### b. Az OIV jegyzékében szereplő borszőlőfajták

| |
|---|
| |

### c. Más fajták

| |
|---|
| Ezerfürtű |
| Irsai Olivér |
| Jubileum 75 |
| Karát |
| Királyleányka |
| Generosa |
| Muscat ottonel |
| Nektár |
| Pinot blanc |
| Pozsonyi fehér |
| Sauvignon blanc |
| Szürkebarát |
| Tramini |
| Zenit |
| Hamburgi muskotály |
| Kékoportó |

## *7. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL*

### Az összes kategóriára vonatkozóan

| *A földrajzi terület részletei:* |
|---|
| **Természeti tényezők:**<br>A termelésére lehatárolt terület Magyarország középső részén helyezkedik el. Legnagyobb része a Magyar Alföld Duna és Tisza folyók által határolt területén, a Duna-Tisza közén valamint a Tiszazugban terül el. Észak-nyugatról a Csepel-sziget, Északról a Gödöllői-dombság egyes termőhelyei kapcsolódnak hozzá.<br>A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszintfeletti magasság 150 m alatti. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-20 métert nem haladják meg.<br>A Kunság termőhelyein zömmel mésztartalmú homoktalajok találhatók (humuszos és futóhomok), valamint kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti és öntéstalajok. A homoktalaj sajátossága, hogy gyorsan melegszik, világos színe a napsugárzást jobban visszaveri, ami segíti a szőlő érését is, valamint 75 %-ot meghaladó kvarctartalma következtében immunis a filoxéra szempontjából. Ugyanakkor tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége, ásványianyag-tartalma kisebb.<br>A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon alapvetően uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. |

Az átlaghőmérséklet 10-11 °C. A vegetációs időszakban gyakoriak - július, augusztus hónapban - a hőségnapok. A napfényes órák átlaga 2.000 óra felett van évente.
A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami alapvetően kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes.

**Emberi tényezők:**

A termőhely nagy földrajzi kiterjedtsége miatt is nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén. Az első írásos emlékek szerint 1075-ben már szőlőskertek voltak találhatók a területen. A középkorban a bortermelés elsődlegesen a helyi igények kielégítését szolgálta. A török hódoltságot követő időszakban felhagyott homokterületek újrahasznosítása és a futóhomok megkötése érdekében a lehatárolt területen szőlőt telepítettek. A szőlőültetvényeket a filoxéra-vész (1875-től) szinte teljesen érintetlenül hagyta, és szerepét nagymértékben felértékelte. A XIX. század végén végrehajtott technológia fejlesztések a térség borainál jelentős minőségjavulást eredményeztek. Az 1900-as évek elejétől a termőhelyekről származó borok piaca és ismertsége jelentősen megnövekedett, melynek következtében a többszörösére nőtt a szőlőültetvények területe.

A jelenleg is folyamatosan megvalósuló technológiai fejlesztések lehetővé teszik a reduktív technológia alkalmazását, napjainkban keresett fehér és rozé borok készítését, valamint a friss, a szőlő gyümölcs jellegét hangsúlyozó vörösborok előállítását.

A gyöngyöző bor és pezsgő előállítását a termőhely jellegzetes savkarakterű fajtáinak termesztésével alapozták meg a termelők. (pl. Ezerjó, Cserszegi fűszeres, stb.).

A borvidék szlogenje „ A Kunsági Bor a Mindennapok Bora” 2000. óta oltalom alatt áll.

A lehatárolt terület termelőit jellemzi az ökológiai viszonyok potenciáljához illeszkedő fajtaszerkezet megválasztása, a hagyományos szőlőfajták és újonnan nemesített fajták területi arányainak tudatos kialakítása, és a piaci sajátosságoknak megfelelő szőlészeti és borászati technológia alkalmazása.

*A termék részletei:*

A borok gyorsan fejlődnek, mérsékelt savtartalmúak, lágy karakterűek. A fehér és rozé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörösborok általában gyümölcsösek, könnyedek, kevésbé mély színűek, csersav tartalmuk kevésbé markáns. A borok, a meszes homoktalajra jellemzően kevésbé ásványosak.

A válogatott szüretelésű szőlőből készült borok fajtatipikusak, kiegyensúlyozott sav, alkohol cukor harmóniával rendelkeznek.

A késői szüretből származó és töppedt szőlőből készült borok testesek a készítésmódjának és érlelésnek megfelelően karakteresek. Maradék cukrot tartalmaznak.

A jégborok teltek, a maradék cukor taralmuk, savtartalmuk és alkoholtartalmuk következtében édes íz harmóniát mutatnak.
A pezsgők légiesen könnyűek, friss illatúak és élénk savtartalmúak.
A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok friss illatúak, könnyedek.

*Okozati összefüggés:*

Az ökológiai környezet - elsősorban a homok talajoknak köszönhetően - jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, kisebb savtartalmú, lágyabb, gyors sav-fejlődésű, az évjáratok többségében mérsékelt alkoholtartalmú borokban jelenik meg.
A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte (Ezerjó, Kadarka, Kövidinka, stb.).
A fajtatipikusság a válogatott szüret alkalmazásával fokozható.
Egyes évjáratokban a szőlők különleges értékeket produkálnak. A túlérett és a töppedt termésből alkoholban gazdag, telt, testes borok készíthetők, melyek minősége az érlelés során tovább növekszik.
A Könnyű, friss borok kiváló alapanyagául szolgálnak a pezsgő és a szén-dioxid hozzáadásával észült gyöngyöző boroknak.
A Kunsági borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában, itt termelik az ország szőlőmennyiségének csaknem felét. A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos jövedelemteremtő, jövedelem kiegészítő és népességmegtartó szerepe van. Az ökológiai sajátosságok (pl. homoktalajok, csapadékhiány) miatt a szőlőtermesztés az egyik leggazdaságosabb művelési ág ezen a vidéken. A szőlőtermesztés tájalkotó szerepével hozzájárul a térség vonzerejének kialakulásához.
A szőlőültetvények hatékonyan gátolták és gátolják a futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák.
A Kunsági borvidéken telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták a meghatározóak.
Kunsági borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg.

## *8. TOVÁBBI FELTÉTELEK*

| | |
|---|---|
| *Jogi keret:* | A nemzeti jogszabályokban |
| *A további feltétel típusa:* | A körülhatárolt földrajzi területen folyó termelés tekintetében biztosított eltérés |

| *A feltétel leírása:* |
|---|
| **Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül:** Borota, Csongrád és Hajós települések területén engedélyezett. |

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

**A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek**

**Településnevek feltüntetése**

A Kunsági borvidékhez tartozó települések neve, mint a Kunság lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek tüntethetők fel, kivétel Izsák és Monor települések nevei.

**Dűlőnevek feltüntetése**

A Kunság lehatárolt termőhely megnevezéssel és a településnévvel együtt az alábbi dűlőnevek tüntethetők fel:

- Arany-hegy (Ceglédbercel településen)
- Fischer-part (Cegléd és Ceglédbercel településen)

**Körzetnevek feltüntetése**

A Kunság lehatárolt termőhely megnevezéssel együtt az alábbi körzetnevek tüntethetők fel:

- Kecskemét mely magába foglalja a Felsőlajos, Kecskemét, Kerekegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene, Lajosmizse településeinek, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó szőlőterületek.
- Tiszakürt mely magába foglalja a Cserkeszőlő, Csépa, Nagyrév, Szelevény, Tiszainoka, Tiszakürt, Tiszasas, Tiszaug településeinek, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó szőlőterületek.

Körzetnevek feltüntetése esetén a körzethez sorolt település név, mint kisebb földrajzi egység megnevezés nem használható.

Kisebb földrajzi egység neve csak akkor tüntethető fel a címkén, ha a termék 100 %-ban a feltüntetendő kisebb földrajzi egység által lehatárolt termőhelyről származik.

**Fajtanév, hagyományos kifejezés, a bor színére utaló vagy egyéb korlátozottan használható kifejezés feltüntetése**

Fajtanév, hagyományos kifejezés, a bor színére utaló vagy egyéb korlátozottan használható kifejezés csak legfeljebb az eredetmegjelölés betűméretével azonos betűmérettel írható a címkére.

**Egyéb korlátozottan használható kifejezések**:

a) „Muskotály”: Legalább 85 %-ban a Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Generosa, Hamburgi muskotály, Nektár, Muscat ottonel, Tramini felsorolt

szőlőfajták közül egynek, vagy többnek a terméséből készült bor.
b) „Primőr”: a szüret évében palackozott bor. Szinonim megjelölésként az „újbor” kifejezés is használható.

1.3. Egy fajta nevével jelölt borok címkéjén kizárólag a VII/1-6. pontokban felsorolt fajták neve tüntethető fel, amennyiben a bor készítésekor legalább 85 %-ban a megjelölt fajta szőlőt használták fel.
1.4. Az Arany Sárfehér fajtanév a címkén nem tüntethető fel.
1.5. Házasított borok esetén használható
A küvé kifejezés, vagy szinonimájaként a házasítás kifejezés, illetve eredeti írásmóddal a cuvée szó.

**Egyéb korlátozottan használható kifejezések**:

a) „Muskotály”: Legalább 85 %-ban a Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Generosa, Hamburgi muskotály, Nektár, Muscat ottonel, Tramini felsorolt szőlőfajták közül egynek, vagy többnek a terméséből készült bor.

b) „Primőr”: a szüret évében palackozott bor. Szinonim megjelölésként az „újbor” kifejezés is használható.

Az Arany Sárfehér fajtanév a címkén nem tüntethető fel.
Házasított borok esetén használható
A küvé kifejezés, vagy szinonimájaként a házasítás kifejezés, illetve eredeti írásmóddal a cuvée szó.

# *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*

| |
|---|
| Kunság önmagában vagy a borvidéki körzet, a település vagy a szőlőtermő terület neve előtt |