Ref. Ares(2011)1397111 - 21/12/2011

Létező bornevek – Termékleírás

I. BEJEGYZENDŐ NÉV/NEVEK

Pannonhalma (hu)
Pannonhalmi (hu)

II. A KÉRELMEZŐ ADATAI

Kérelmező neve és beosztása:	Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége
Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében):	A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestület
Nemzetiség:	Magyarország
Cím:	9 Liszt Ferenc 9081 Győrújbarát Magyarország
Telefon:	+36307568789
Fax:	+3696355044
E-mail cím(ek):	hegybiro@pannonhalmiborvidek.hu

III. TERMÉKLEÍRÁS

Státus:	Csatolva
Az ügyirat neve:	PANNONHALMA_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	Pannonhalma (hu) / Pannonhalmi (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 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

Bor

Analitikai jellemzők:

		Borászati termék	Összes alkoholtartalom % vol minimum	Összes sav g/l	Tényleges alkoholtartalom % vol	Illósav maximum g/l
1.1		Fehérbor	9.0	4,0-13,0	9,0- 15,5	1,08
1.2.		Rozébor	9.0	4.0-13,0	9,0-15,5	1,08
1.3.		Vörösbor	9.0	4.0-13,0	9.0-15,5	1,2
1.4.		Jégbor	16,66	4,0-13,0	9,0-15,5	1,2
1.5.		Főbor	15,12	4,0-13,0	11,5-15,5	*

* Fehér borok: 1,08; vörösborok: 1,2

A maximum összes kénessav tartalmat (mg/l) és a minimum összes

cukortartalmat (g/l) a hatályos jogszabályok alapján kell alkalmazni.

Érzékszervi jellemzők:

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1	Fehérbor	Zöldessárgától az aranysárga változó szín, intenzív illat (barack, citrus, körte) és talajadottságok miatt nagyon kellemes savszerkezetű, gyümölcsös borok. A fajták házasításával még komplettebb illatú és zamatú bor, ahol egyik fajtajelleg sem uralkodik. Fajtajelöléses boroknál egyértelműen felismerhető fajtajelleggel.
2	Rozébor	Kékszőlőből készült, halvány rózsaszín – rózsaszín, ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, friss, üde, élénk savakkal bíró, gyümölcsös illatokkal és ízekkel, alacsony tannintartalommal.
3	Vörösbor	Színe vöröstől a rubinvörös színig terjed. A macerációs időtől függően alacsony vagy közepesen tanninhangsúlyos, gazdag borok készülnek, érzékszervileg nagyon sokszínű piros bogyós gyümölcstől a meggy és érett szilvajegyek mentén lekerekedett savakkal jelennek meg vörösborok.

4	Jégbor	Kiemelkedő minőségi szőlőalapanyagból egy túlérett jegyek mellett, lendületes, pikáns a fajtára jellemző gazdag gyümölcsös illat- és hosszú íz világ is megjelenik.
5	Főbor	A borban egyetlen fajta használata esetében a fajtára jellemző illatok és zamatok, több fajta alkalmazása esetében a komplexitás mellett a bor illatában és zamatában egyaránt a túlérett szőlőre utaló, valamint a nemes rothadásból származó illatok és zamatok uralkodnak.

3. HAGYOMÁNYOS KIFEJEZÉSEK

a. a) pont

Védett eredetű bor

b. b) pont

Siller
Muzeális bor
Válogatott szüretelésű bor
Késői szüretelésű bor

4. BORKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOK

a. Borászati eljárások

Borászati eljárás típusa:	A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás
Az eljárás leírása:	

•Valamennyi Pannonhalmi bor esetében tilos a 127/2009. (IX.29.) FVM rendelet 28.§ (a) alapján 606/2009/EK bizottsági rendelet I.A melléklete táblázatából a 14., 25., 32. és 40. sorában meghatározott eljárások.
•A szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata megengedett.

Borászati eljárás típusa:	Művelési gyakorlat

Az eljárás leírása:

Az alábbi művelésmóddalal termelt szőlőből készülhetnek a Pannonhalmi borászati termékek:
a.) 2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében az alábbi művelésmódok és telepítési sűrűség mellett engedélyezett:

- Alacsony kordon
- Guyot
- Középmagas kordon
- Sylvoz
- Ernyőművelés
- Moser (és javított Moser)
- Fejművelés
- Bakművelés

Telepítési sűrűség: minimum 3300 tő / hektár
b.)A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Pannonhalmi borászati termék az ültetvény termesztésben tartásáig.
Pannonhalmi borok az alábbi természetes minimális cukortartalmú szőlőből készíthetőek:

Termékkategória és terméktípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/liter) és potenciális alkoholtartalma (% vol)
1. Fehérbor	151,5 g/liter – 9,0 % vol
2. Rozébor	151,5 g/liter – 9,0 % vol
3. Vörösbor	151,5 g/liter – 9,0 % vol
4. Jégbor	280,5 g/liter – 16,66 % vol
5. Főbor	255 g/liter - 15,12% vol

b. Maximum hozamok

Maximum hozam:

Termékkategória és bortípus	Maximális terméshozam t/ha kifejezve szőlőtermésben	Maximális terméshozam kifejezve hl/ha seprős újborban
Fehérbor	14 t/ha	100 hl/ha
Rozébor	14 t/ha	100 hl/ha
Vörösbor	14 t/ha	100 hl/ha
Jégbor	6 t/ha	40 hl/ha
Főbor	6,3 t/ha	45 hl/ha

5. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:
Bakonypéterd, Écs, Felpéc, Győr-Ménfőcsanak, Győrság, Győrszemere, Győrújbarát, Kajárpéc, Lázi, Nyalka, Nyúl, Pázmándfalu, Ravazd, Románd és Tényő, Pannonhalma települései (Pannonhalmi Borvidék) a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területekről származó szőlő termése használható fel Pannonhalma oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek előállítására.

a. NUTS-terület

HU221	Gyor-Moson-Sopron

b. A körülhatárolt terület térképei

A csatolt térképek száma	1

6. BORSZŐLŐ

a. A főbb borszőlőfajták jegyzéke

Zweigelt
Pinot noir
Merlot
Kékfrankos
Cabernet sauv.
Cabernet franc
Zöld veltelini
Rizlingszilváni

Rajnai rizling
Olasz rizling
Hárslevelű
Furmint
Ezerjó
Cserszegi fűszeres
Chardonnay

b. Az OIV jegyzékében szereplő borszőlőfajták

c. Más fajták

Tramini
Szürkebarát
Királyleányka
Sauvignon blanc
Zefír
Irsai olivér
Pinot blanc
Ottonel muskotály
Leányka
Viognier
Sárga muskotály
Pátria
Syrah
Turán

7. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A földrajzi terület részletei:
A borvidék klímájára a Bakony-vidék, részben a Győri medence és a Marcali medence agroökológiai körzete gyakorol hatást. Időjárási viszonyai kiegyenlítettek, országos viszonylatban közepes fény-, hő- és jó csapadék ellátottsága. Az évi középhőmérséklet 10°C, az évi átlagos csapadékmennyiség 550-650 mm. Napfényes órák száma meghaladja az évi 1950-et. Pannonhalmi-dombság Győr- Moson- Sopron megye déli részén helyezkedik el.

Pannonkor végén, de inkább a felsőpliocén elején kéregmozgások indultak meg. Az egységes pannontábla észak-nyugati és dél-keleti irányú vetődési vonalak mentén összetört. Két fővölgy a Pannonhalmi- völgy és a Tényői-völgy alakult ki és kiemelkedett három vonulat a Pannonhalma, Ravazd-Csanaki és a Sokoró. A Sokoró alapjáról, amelyről beigazolódott, mezozós vagy paleozós kristályos kőzet, illetve mészkő alapja van. Erre az alapra települtek a különféle pannon üledéksorok, amelyeknek a valódi vastagságát nagyon változó. (főleg homok, homokkő, agyag, részletesebben, kékes-szürkés színű agyag, finomabb és durvább szemcséjű pannóniai-ponttusi homok, illetve homokkő). Az üledék-felhalmozódás valószínűleg az alsó pliocénben indult meg a Pannon-tenger sekély vizű parti sávjában, főleg folyóvízi eredettel. Ezek a kőzetek figyelemmel kísérhetők a pannonhalmi Várhegy falu felőli oldalán húzódó horog mentén is, ahol helyenként több méter magas homokkő falakkal találkozhatunk

Emberi tényezők

A Pannonhalmi-dombság területén a szőlőtermesztés gyökerei a római korig nyúlnak vissza. Írásos feljegyzések I. István király uralkodásától fellelhetők. Szent István király pannonhalmi alapítólevele 1002-ben kelt, melyben a tized alá eső termények között az első helyen a szőlő (bor) szerepelt.

Szent László 1093-ben készült pannonhalmi birtokösszeíró levele 88 szőlőművest (vinitores) említ a térségben. A XI. században a szőlőtermesztés elterjesztésében kiemelkedő szerepük volt a francia és olasz telepeseknek, valamint a szerzeteseknek. Az 1242. évi tatárjárás kevésbé érintette e vidéket, mint az ország más részeit, így szőlőkultúra majdnem változatlan formában tudott tovább virágozni. A Pannonhalmi Apátság melletti hegyoldalon kivágott erdők helyére szőlőterületek létesültek, melyen a kor legjobb szőlőtermesztési technológiákat használtak.

A XIV. században az országban a pannonhalmi (Győr megyei) borokat kedvelt borok között említik. Ebben az időben a szőlő gyakran szerepelt az oklevelekben, úgymint adományozás, öröklés, adásvétel tárgya. Vilmos apát alatt külön hegyjog volt kialakítva.

A török kiűzése után csak lassan ált helyre a rend, tért vissza az élet a szőlőhegyre. XVII. század közepén az apátság kormányzója kiadta, hogy akik a régi szőlőt rendbe hozzák, azok nyolc évig nem fizetnek tizedet és kilencedet. Olyan nagymértékű volt a régi szőlők felújítása, hogy 1637-ben tiszttartó ezt mondta „Szent-Mártonnak elegendő szőlőhegye van”. 1712. április 18-án keletkezet hegylevél Szent- Mártonhoz tartózó szőlőhegyek hegymestereinek és szőlősgazdáknak kiadott utasításokat tartalmazott.

A szőlőművelés fokozatosan visszanyerte gazdasági szerepét a XVIII. század elejére, szőlőtermesztés újra fő foglalkozási ággá vált. A legjobb fajták népszerűsítése már nagyon korán elkezdődött. 1862-ben több szőlőkiállítást is szerveztek, ahol rizlingeket tartották a legalkalmasabbnak a helyi viszonyok közepette. A szőlőművelés fejlesztését szem előtt tartva a Győrvidéki Gazdasági

Egyesület élénk propagandát folytatott, mellyel szőlőtermesztés minden alapvető szabályát igyekezett a lakossággal megismertetni. Az eredmény nem maradt el, több olyan bor került e borvidékről, amelynek minősége megfelelt akár külkereskedelmi követelményeknek is.
1874-ben pontosan meghatározták fajtákként a tőketerhelést csapra és „csonkásra" történt. Télre takarták a szőlőt, a bakhát magassága 1/2 lábnyi volt. A bakhátat kétszerre bontották le, először metszéskor, majd kötözéskor. A szőlő zöldmunkáira nagyon nagy gondot fektettek. A szüret után a karókat kihúzták a szőlő mellől. Az újtelepítéseknél kiadták, hogy kettő és fél lábnyira forgassák meg és trágyázzák. Válogatott szőlőfajtákat soros irányba ültették.
A filoxéra ellen folyamatos tőkepótlást és szénkénegezést végeztek, az 1880-as években alkalmazták a bordói levet, hogy a régi fajtákat termesztésben tudják tartani, annak érdekében, hogy a borminőséget tudják biztosítani a borpiacon. Pannonhalmi főapát elrendelte, hogy a kajári mintaszőlője mellé telepítsenek ellenálló amerikai alanytelepet, hogy megtudják, őrizni a jól bevált, ismert fajtákat. A filoxéra a borvidék 4694 kataszteri hold területének negyedét hagyta meg, amely a 1935-ben a statisztika adatok alapján 1175 kataszteri holdra eset vissza.
1932-1941 kimutatások alapján legismertebb és legfontosabb palackozott borok –Pannonhalma Gyöngye, Chateau Pannonhalma, Tényői vörös, Tényői Auvergnás a borházasításoknak fontos szerepe volt a borvidéken.
1963-tól kezdődött el a nagyüzemi telepítések, ahol egysége nagy táblákat hoztak létre. A telepítésekkel közel 1080 hektáron történt nagyüzemi termelés és mellette még 300-400 hektáron kistermelők művelték a szőlőt.
A pannonhalmi bencés kultúra 1000 éves történelme során folyamatosan a bor és a szőlő került a középpontba. A szerzetesek a szőlőtermesztésben a kor legkorszerűbb technológia eszközeit alkalmazták. A térséget irányították, hogy milyen fajtákat telepítsenek, hogyan készítsék elő a talajt a telepítésre és hogyan védekezzenek a növénybetegségek ellen. A filoxéravész megjelenésekor a szószékről hirdették a híveknek a védekezés lehetőségeit és elsőként ismerték fel az szőlőoltvány fontosságát, Tényő községben alanytelepet hoztak létre. Ez a nagy szaktudás tartotta életbe a mai napig a Pannonhalmi borvidéket. A borok nagy részét már XV. századtól palackba kerültek, így került ki a határokon kívülre is a pannonhalmi bor, természetesen a bencés közösségnek segítségével. A pannonhalmi borokat nagyon kedveltek voltak Magyarországon is különálló több borszaküzleteket hoztak létre Budán a XVIII. századtól. Az itt élő embereknek szakértelme miatt mindig eredményesen tudtak termelni, így fontos megélhetés volt a szőlő és a bor.

A termék részletei:

A tradíció mellett nagyon fontosak az éghajlati tényezők, amely nagyban befolyásolja itt termet borokat. A pannonhalmi borok egyediségét abból lehet levezetni, hogy a Kisalföld területéből kiemelkedik a Pannonhalmi és Sokorói dombságon, a pannonüledéken megrakodott főleg löszön, löszös-homokon

kialakult barna erdőtalajokon folyik a szőlőtermelés. A fehér és rozé borok kellemes savszerkezetű friss üde illatú borokat terem. A vörösborok jól iható, elegáns tannintartalmú, de gyümölcsös borok készülnek. A borvidéken, mint a keleti mind a déli és délnyugati oldalon termelnek szőlőt, de ezt is irányítottan végezték a fajtánként eltérő volt az ültetvény összetétel a keleti oldalra az inkább kisebb savtartalommal érlelődő fajtákat ültették, a déli és nyugati oldalra pedig a késői érésű fehér szőlőfajtákat és kékszőlőket. A kitettségek figyelembe vételével minden évben jó minőségű borokat lehet készíteni, még a legszélsőségesebb időben is.

Okozati összefüggés:

A szőlőművelés főleg löszön, löszös-homokon kialakult barna erdőtalajokon folyik. Fontos megemlíteni, hogy valamennyi borvidéki területen a szőlőnek fontos talajréteg kémhatása lúgos, a talajok meszesek, amely nagyban befolyásolja az itt termett borok minőségét.

A talajadottságok és környezeti feltételekből adódóan egy jó savszerkezetű gyümölcsös fehér és vörösborokat lehet termelni. A térségben az uralkodó szélirány észak-nyugati, amely folyamatos légmozgást okoz, ez miatt a növény-egészségügyi problémák sokkal nehezebben lépnek fel a szőlőkben, amely nagyban befolyásolja a borminőségét.

A borvidéken I. osztályú szőlő termőhelyi kataszterbe sorolt terület 2734 ha és II. osztályba 500 ha soroltak be. Az átlagos pontérték 317 pont. A kiváló adottságok miatt a szőlőtermesztésnek megvannak feltételei, a terület nagyságából adódóan pedig a borvidék fejlődési lehetősége is.

A tradíció alapján, amelyet a Pannonhalmi Apátság feljegyzései esetében a borvidéken, mint a fehér és kékszőlők termesztésének régi múltja van. A borvidéken az írások alapján a házasított borok fontos szerepet játszottak az értékesítésben. A borvidék fajtaszerkezete nagymértékben változott a kor igényeinek, gazdasági környezetnek, de fontos szerepet töltött be a Rajnai rizling, Olasz rizling és Tramini fajta.

A térségben élő emberek szaktudása és hozzákapcsolódó természeti környezetnek köszönhetően más borvidékektől jól elkülönült borokat lehet készíteni. Borok piaci sikerét jelzi, hogy az EU-26 tagországon kívül harmadik országokba is elkerülnek a palackos Pannonhalmi borok.

8. TOVÁBBI FELTÉTELEK

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

Pannonhalmi bor előállítása a lehatárolt területen belül található településeken túl Győr-Moson-Sopron megye, Vas megye, Veszprém megye, Zala megye, Fejér megye, Komárom-Esztergom megyékben lehetséges.

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

A feltétel leírása:

a) Pannonhalma oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.

b) a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

	1.1. Fehérbor	1.2. Rozébor	1.3. Vörösbor	1.4. Jégbor	1.5. Főbor
Késői szüretelésű bor	+	-	-	-	+
Siller	-	-	+	-	-
válogatott szüretelésű bor	+	-	+	-	+
„Primőr” vagy „újbor”	+	+	+	-	-
Töppedt szőlőből készült bor	+	-	+	-	+
Szüretlen	+	+	+	+	+
Muskotály	+	-	-	-	-
Cuveé vagy Küvé	+	+	+	+	+
Muzeális bor	+	-	+	+	+
Birtokbor	+	-	+	-	-

Barrique „barrique-ban erjesztett” „…hordóban erjesztett” „barrique-ben érlelt” „…hordóban érlelt”	+	-	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

c) A fajta és évjárat feltüntetés szabályai:

Pannonhalmi borászati termékeken a fajta és azoknak, a borkészítésre alkalmas szőlőfajták osztályba sorolásáról szóló rendeletben meghatározott szinonimáinak feltüntetése valamennyi termékkategória esetében engedélyezett az alábbi korlátozásokkal és kiegészítésekkel.

„Muskotály” korlátozottan használható kifejezéssel megkülönböztetett Pannonhalmi boron fajta feltüntetése nem engedélyezett.

•Muskotály korlátozottan használható kifejezéssel megkülönböztetett Pannonhalmi bor esetén az alapbornak, 85%-ban a Pannonhalmi muskotály bor esetében meghatározott az alábbi fajtákból kell készülnie:

- Irsai Olivér
- Cserszegi fűszeres
- Ottonel muskotály
- Zefír
- Sárga muskotály

Valamennyi rozéboron kötelező az évjárat feltüntetése. Primőr vagy újbor esetében 100%-ban az adott évjáratból kell a származnia a bornak.

Település feltüntetéssel készülő Pannonhalmi borok esetében a szőlő legalább 85%-ának az adott település I. és II. osztályú határrészeibe tartózó ültetvényeiből kell származnia, a feldolgozott szőlő legfeljebb 15%-a Pannonhalma lehatárolt termőhely más részeiről is származhat.

„Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Pannonhalmi boron feltüntethető a hatályos jogszabályban foglaltak betartása mellett.

A rozé kifejezés helyettesíthető a rose, a küvé kifejezés pedig a cuvée kifejezéssel.

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. Fajtanevek csak abban az esetben tüntethetők fel a küvé boron, amennyiben mindegyik fajta részaránya az adott tételben meghaladja az 5 %-ot.

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 1055 Budapest 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

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