Ref. Ares(2011)1406037 - 23/12/2011

Létező bornevek – Termékleírás

I. BEJEGYZENDŐ NÉV/NEVEK

Nagy-Somló (hu)
Nagy-Somlói (hu)

II. A KÉRELMEZŐ ADATAI

Kérelmező neve és beosztása:	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében):	A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestület
Nemzetiség:	Magyarország
Cím:	1 Somlai 8481 Somlóvásárhely Magyarország
Telefon:	+36 88 236 138
Fax:	+36 88 236 138
E-mail cím(ek):	hegykozseg@somloiborvidek.hu,hegykozseg@invitel.hu

III. TERMÉKLEÍRÁS

Státus:	Csatolva
Az ügyirat neve:	NAGY-SOMLO_termekleiras.pdf

IV. A JÓVÁHAGYÁSRÓL SZÓLÓ NEMZETI DÖNTÉS:

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

V. ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM

Bejegyzendő név/nevek	Nagy-Somló (hu) / Nagy-Somlói (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
5. Minőségi pezsgő

2. A BOR(OK) LEÍRÁSA

bor

Analitikai jellemzők:

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]
1.	Fehér	9	9-15	4,6-11
2.	Rozé	9	9-15	4,6-11
3.	Vörös	9	9-15	4,6-11
4.	dűlős bor	12,08	9-15	4,6-11

Érzékszervi jellemzők:

bortípus	érzékszervi jellemzők

1.	fehér	A Nagy-Somlói fehérbor színe a halvány szalmasárgától a szalmasárga színig változik. Illatában karakteresen a rezeda és ásványi illatjegyek jelennek meg, melyek mellett enyhe florális illatokat fedezhetünk fel. Ízükben a magas glicerintartalomból adódó édeskés ízérzet egészül ki a bazalt alapkőzetből levezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyés íz világgal.
2.	rozé	A halványpiros színű Nagy-Somlói rozéborokban a piros húsú bogyós gyümölcsök (áfonya, málna) illatai közepes intenzitással jelennek meg. Ízében e gyümölcsök mellett a lekerekedett savak üdesége jellemzi.

3.	vörös	A Nagy-Somlói vörösbor színére a rubinvörös színárnyalatok jellemzőek, melyek enyhe mélyvörös tónussal párosulnak. A domináns fűszeres (fűszerpaprika, zöldpaprika, szegfűbors) illatok mellett a piros bogyójú gyümölcsök illatai (szeder, málna) és animális jegyek enyhe intenzitással jelenhet meg. A lekerekedett savak mellett a közepes tannintartalom, gyümölcsös ízvilág (meggy, málna) és testesség jellemző a Nagy-Somlói vörösborokra.

4.	dűlős bor	A Nagy-Somlói dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett fehérborok színében az aranysárga színárnyalat csillogása meghatározó. Illatában a citrusos (citrom, grapefruit) és rezeda illatjegyek egészülnek ki a túlérett és aszalt gyümölcsök (aszalt barack, aszalt szilva) illatjegyeivel, valamint az érlelésből adódó pörkölt mogyoróra, és dióra jellemző illatokkal. Ízében a tüzesség meghatározó. E fehérborok komplexitását a lekerekedett savak, a testes ízérzet és az aszalt gyümölcsök ízének harmóniája, valamint a bor kóstolása végén érezhető sós valamint keserű ízjegyek adják.

minőségi pezsgő

Analitikai jellemzők:				
	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]
1.	fehér	10	10-15	4,6-11
2.	rozé	10	10-15	4,6-11

Érzékszervi jellemzők:	
bortípus	érzékszervi jellemzők

1.	fehér	Halványsárga színű, visszafogott illat- és ízintenzitású gyümölcsös – minerális illataromákkal, élénk savtartalmú, gyakran sós – minerális, rendkívül karakteres ízekkel, esetenként enyhe kesernyés utóízzel rendelkezik. Gyöngyözésük közepesen intenzív és tartós.
2.	rozé	Halványrózsaszín - rózsaszín színű, visszafogott illat- és ízintenzitású, ugyanakkor gyümölcsös – minerális illataromákkal, élénk savtartalmú, gyakran sós – minerális, rendkívül karakteres ízekkel, esetenként enyhe kesernyés utóízzel rendelkezik. Gyöngyözésük közepesen intenzív és tartós.

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:	
1. Borok: a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata megengedett; 2. Késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor, Muzeális bor hagyományos kifejezések, valamint töppedt szőlőből készült bor és jégbor korlátozottan használható kifejezések Nagy-Somlói boron való feltüntetése esetén a bor édesítése tilos; 3. Dűlős bor esetén: 1. a bort legalább 6 hónapig kell fahordóban érlelni, 2. tilos a bor savtartalmának növelése és csökkentése, 3. tilos a bor édesítése.	

Borászati eljárás típusa:	Művelési gyakorlat
Az eljárás leírása:	

1. Művelésmód:

a. A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Nagy-Somlói oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék az ültetvény termesztésben tartásáig.

b. A 2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében:

i. bakművelés

ii. alacsony kordon

iii. középmagas kordon

iv. ernyőművelés

v. Lenz Moser

vi. Guyot

vii. lyra

2. Telepítési sűrűség:

a. A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Nagy-Somlói oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék az ültetvény termesztésben tartásáig.

b. A 2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében: minimum 3 300 tő / hektár.

3. A szüret módja: kézi és gépi szüret, kivéve a dűlős borokat, amelyek esetében csak kézi szüret engedélyezett.

4. A szőlő minősége (minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve):

a. borok:

i. fehér: 9,0 %vol (14,9 °MM)

ii. rozé: 9,0 %vol (14,9 °MM)

iii. vörös: 9,0 %vol (14,9 °MM)

iv. dűlős: 12,08 %vol (19 °MM)

b. minőségi pezsgő:

i. fehér: 9,0 %vol (14,9 °MM)

ii. rozé: 9,0 %vol (14,9 °MM)

5. a szüret időpontjának meghatározása: A szüret időpontját a hegyközség választmánya határozza meg.

b. Maximum hozamok

Maximum hozam:		
	bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
BOR		
1.	Fehér	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
3.	Vörös	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
4.	Dűlős	7,7 t/ha szőlő vagy 50 hl/ha seprős újbor
MINŐSÉGI PEZSGŐ		
5.	Fehér	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
6.	Rozé	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor

5. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Borgáta, Celldömölk, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri, Borszörcsök, Doba, Somlójenő, Somlószőlős, Somlóvásárhely településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

a. NUTS-terület

HU222	Vas
HU213	Veszprem

b. A körülhatárolt terület térképei

A csatolt térképek száma	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
Hárslevelű
Furmint
Ezerjó
Cserszegi fűszeres
Chardonnay

b. Az OIV jegyzékében szereplő borszőlőfajták

c. Más fajták

Juhfark
Sauvignon
Királyleányka
Zenit
Szürkebarát
Sárga muskotály
Sárfehér
Pinot blanc

Ottonel muskotály
Kövérszőlő
Irsai Olivér
Csomorika
Budai
Piros bakator
Tramini
Korona
Rozália
Pátria
Semillon
Bánáti rizling
Zeus
Zengő
Zéta
Kabar
Pozsonyi fehér
Syrah
Kékoportó
Kék bakator

7. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

bor

A földrajzi terület részletei:
1. A körülhatárolt terület bemutatása *Természeti tényezők* A Kisalföld és a Bakony találkozásánál, a Marcal-medence keleti határán kitüremkedő vulkanikus tanúhegyek: a Somló, a Ság-hegy és a Kis-Somlyó. Az ültetvények jelentős része a 170 és 350 m tengerszint feletti magasságokban találhatók. A tanúhegyeket a földtörténet harmad- és negyedidőszakából származó pannon üledék (homok, kavics, agyag) borítja, ami a bazalttal és a bazalttufával, valamint mésztufával keveredve együtt alkotja a termesztési körzetek alapkőzetét. Ezen a málladékon alakult ki a borvidék jellemző talajtípusa, a jó vízháztartású barna erdőtalaj. A borvidék klímáját a közelben húzódó domb- és hegyvonulatok, valamint a Marcal-folyó befolyásolja. Ezek együttes hatásaként a Nagy-Somló lehatárolt termőterület éghajlata kiegyenlített, szélsőségektől mentes, korai tavaszodás és

inkább enyhe, mint zord tél jellemzi. A nyarak rendszerint mérsékelten melegek, a szőlő számára kedvezőtlen 25 °C feletti középhőmérsékletű napok száma rendkívül alacsony. Az ősz folyamán egy mediterrán anticiklon hatására hosszú, napfényes napokat eredményez, mely a szőlő érése szempontjából meghatározó.
A Nagy-Somló klímájára különös hatást gyakorolnak a tanú hegyek bazaltsapkái, melyek felmelegedve a nyári és a kora őszi hűvös napokon kályhaként melegítik a borvidék területét.
Az évi napfénytartam 1950-2000 óra között változik. A sokéves átlagban lehulló csapadék 650-700 mm. A szél jellemző iránya az északnyugati, de gyakoriak a déli, délnyugati szelek is. Mivel a terület a légmozgásoknak kitett, a páratartalom alacsony, ennél fogva a ködképződés nem túl gyakori.

Emberi tényezők
A több évezredes szőlő- és bortermesztés hagyományával rendelkező Nagy-Somlón feltételezhetőleg a rómaiak honosították meg a szőlőművelést Nagy-Somlón, akik elsősorban az occidentalis fajtakörbe tartozó szőlőket művelték.
A IX-X. században a vidéken letelepedő honfoglaló magyarok magukkal hoztak számos úgynevezett pontusi fajtakörbe tartozó szőlőfajtát. Ezeknek a fajtáknak a helyi termelők által történő válogatásával alakultak ki azok a mai szőlőfajtáink, mint például a helyi jelentőségű Furmint és Hárslevelű, amelyek a borvidéken ma is termesztett fajták.
A honfoglaló magyarok által behozott pontusi fajtákat keresztezték a helyi ligeti szőlőkkel a Nagy-Somlói szőlőtermelők az évszázadok folyamán, és válogatták ki közülük a Nagy-Somlón őshonos, autochton Juhfark fajtát.
A történelmi feljegyzések is mutatják, hogy a borvidéken mindig sok szőlőfajtát termesztettek a helyiek. Egy 1822-es feljegyzésből kitűnik, hogy ekkor mintegy 38 különböző fajta (pl.: Furmint, Juhfark, Piros Bakator) volt nagyobb felületen termesztésben. A feljegyzett fajták többsége fehérborszőlő volt, de több vörösborszőlő fajtát (pl.: Kék Bakator) is találunk a felsorolásban, ami a vörösbortermelés hagyományát mutatja.
Az occidentalis, tehát a nyugati fajták elterjedése Nagy-Somlón a filoxéra vészt követő időkre tehető. Az ekkor termesztésbe vont fajták (pl.: Olasz rizling, Chardonnay, Tramini és Szürkebarát) mára Nagy-Somló nevével szorosan összekapcsolódtak, hiszen a belőlük készült bor karakteresen adja vissza a nagy-somlói táj ízeit.
A Nagy-Somlón termelő gazdák az elmúlt harminc év folyamán számos, a helyi igényeknek megfelelően kialakított, új nemesítésű fajtát (pl.: Korona, Pátria, Zeus) vontak nagy odafigyeléssel termesztésbe.
A Nagy-Somlói borok hírnevét mutatja a középkortól napjainkig, hogy az adott kor világi és egyházi vezetőinek nagy rangot jelentett nagy-somlói szőlőbirtokkal rendelkezni.
A rendszerváltozást követően újraéledő Nagy-Somlón végbemenő minőségi

átalakulás eredményeként újra termesztésbe vonták az egykor híres, szinte teljesen elfelejtett őshonos fajtákat (pl.: Juhfark, Járdovány, Kék Bakator). A szőlőültetvények felújítása során ismét az alacsony tőkeformákat és magas telepítési sűrűségeket engedélyezték, és a terméshozamokat is jelentősen csökkentették (maximum 100 hl/ha).

A termék részletei:

2. A borok leírása

A Nagy-Somlói borok – ide értve a fehér-, vörös-, és rozé borokat is - gerincét a lekerekedett savak adják. Ízükben a magas glicerintartalomból adódó édeskés ízérzet, a bazalt hatásra visszavezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyés íz világgal egészül ki. A Nagy-Somlói borokra jellemző, hogy komplex aromastruktúrájuk ellenére illatintenzitásuk közepes.

Okozati összefüggés:

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Nagy-Somlót körülölelő hegyvonulatok és a Marcal-folyó hatására a medence és a hegyoldalak klímája kiegyensúlyozottabb, szubmediterrán hatásokat hordoz magán. A „tanú hegyek” bazaltsapkájának pótlólagos hőtárolása, a hegyoldalra nagyobb beesési szögben érkező napsugarak együttesen garantálják a páratlanul magas mustfokot, a borok testes jellegét, íz- és zamatgazdagságát. Ezt fokozza az őszi eleji napos, meleg időszakot kialakító mediterrán anticiklon, ami szintén pozitívan hat a szőlő cukrosodására, túlérésére és nemes rothadására. Ezt fokozzák a környező hegyek felől érkező esti hűvös légáramlatok, amik lehűtik a szőlőnövényt. A hűvös esték alatt a szőlő a szokásosnál gyorsabban a fotoszintézis sötét szakaszába lép. Ezzel a páratlan természeti adottsággal a szőlő nagy mennyiségben tud szénhidrátokat felhalmozni.

Ezek a természeti hatások, valamint a Nagy-Somlói termelők által szelektált, helyi jelentőségű, alacsony tőkeformákon nevelt, közepes és késői érésű szőlőfajtákat a szokásosnál később, magasabb cukorfokkal tudják szüretelni.

Az északi, hűvös szelek másik hatása, hogy Nagy-Somlón komplex aromájú, savkarakteres borokat kóstolhatunk. A talajokra jellemző bazalthatás is alapvető szerepet játszik a borminőség kialakulásában. A bázikus jellegű, tehát könnyen málló vulkanikus kőzetből, a bazaltból felszabaduló K, Mg, Ca, és főleg a mikroelemeknek köszönhetően a borok minerális jellegűek és az ásványi anyagok magas koncentrációja a borok sós ízérzetében köszön vissza A homokos, agyagos altalajnak köszönhetően a Nagy-Somlói borok savai lekerekedettek, simák, elegánsak.

A Marcal-folyó és árterének vízborítottsága következtében a medencében kialakult párás levegő növény egészségügyi károkat nem okoz, ugyanis az évszázadok óta használt alacsony művelésmódok és a nyári és őszi esték folyamán megjelenő enyhe északi szellők a kórokozók megtelepedéséhez kedvezőtlen feltételeket biztosítanak: a hűs szellők leszárítják a reggeli párát.

A Nagy-Somlói talajok jó vízháztartásának és annak a vegetációs időszakban nagy mennyiségben lehulló csapadéknak köszönhetően a szőlő növény kiegyensúlyozott, stressz hatásoktól mentes növekedését teszi lehetővé. Ennek következtében nem alakulnak ki a vízhiányra visszavezethető éretlen savak, illetve zöld almára emlékeztető fülledt illatok a Nagy-Somlói borokban.
A borvidék előbb felsorolt pozitív tulajdonságait már a korai századokban felismerték, és magas szintű szőlőtermelést folytattak a borvidék jelenlegi területén.

minőségi pezsgő

A földrajzi terület részletei:

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők

A Kisalföld és a Bakony találkozásánál, a Marcal-medence keleti határán kitüremkedő vulkanikus tanúhegyek: a Somló, a Ság-hegy és a Kis-Somlyó. Az ültetvények jelentős része a 170 és 350 m tengerszint feletti magasságokban találhatók.
A tanúhegyeket a földtörténet harmad- és negyedidőszakából származó pannon üledék (homok, kavics, agyag) borítja, ami a bazalttal és a bazalttufával, valamint mésztufával keveredve együtt alkotja a termesztési körzetek alapkőzetét. Ezen a málladékon alakult ki a borvidék jellemző talajtípusa, a jó vízháztartású barna erdőtalaja.
A borvidék klímáját a közelben húzódó domb- és hegyvonulatok, valamint a Marcal-folyó befolyásolja. Ezek együttes hatásaként a Nagy-Somló lehatárolt termőterület éghajlata kiegyenlített, szélsőségektől mentes, korai tavaszodás és inkább enyhe, mint zord tél jellemzi. A nyarak rendszerint mérsékelten melegek, a szőlő számára kedvezőtlen 25 °C feletti középhőmérsékletű napok száma rendkívül alacsony. Az ősz folyamán egy mediterrán anticiklon hatására hosszú, napfényes napokat eredményez, mely a szőlő érése szempontjából meghatározó.
A Nagy-Somló klímájára különös hatást gyakorolnak a tanú hegyek bazaltsapkái, melyek felmelegedve a nyári és a kora őszi hűvös napokon kályhaként melegítik a borvidék területét.
Az évi napfénytartam 1950-2000 óra között változik. A sokéves átlagban lehulló csapadék 650-700 mm. A szél jellemző iránya az északnyugati, de gyakoriak a déli, délnyugati szelek is. Mivel a terület a légmozgásoknak kitett, a páratartalom alacsony, ennél fogva a ködképződés nem túl gyakori.

Emberi tényezők

A több évezredes szőlő- és bortermesztés hagyományával rendelkező Nagy-Somlón a minőségi pezsgő gyártása a bortermeléshez képest rövidebb időre,

mintegy ötven éves múltra vezethető vissza, hiszen az előállításához szükséges technológiai feltételek ekkortól váltak elérhetővé a helyi termelők részére.
A Nagy-Somlói minőségi pezsgő gyártása a filoxéra vészt követően a vidéken meghonosodott Chardonnay, Pinot noir és Szürkebarát fajták mellett azokra a helyi jelentőségű, pontusi fajtákra alapozzák, melyek őseit a honfoglaló magyarok a IX-X. században hoztak magukkal. Ezeknek a fajtáknak az szelekciója során alakultak ki a pezsgőgyártásban alapborként gyakran felhasznált, autochton fajták, mint a Furmint és Hárslevelű, illetve a Juhfark.
A Nagy-Somlón termelő gazdák az elmúlt harminc év folyamán számos, a helyi igényeknek megfelelően, a minőségi pezsgőgyártás folyamán felhasznált, aromatikus, új nemesítésű fajtát (pl.: Korona, Pátria, Zeus) vontak nagy odafigyeléssel termesztésbe. A szőlőültetvények felújítása során ismét az alacsony tőkeformákat és magas telepítési sűrűségeket engedélyezték, és a terméshozamokat is jelentősen csökkentették (maximum 100 hl/ha).
A Nagy-Somlói minőségi pezsgő termelésének sikere a nyolcvanas évek elejére nyúlik vissza, amikor Nagy-Somlói alapborokból a Hungarovin pincészet állított elő palackos erjesztéssel minőségi pezsgőt, amely magas minőségén keresztül lett híres a hazai és nemzetközi gasztronómia piacán.

A termék részletei:

2. A borok leírása

Visszafogott illat- és ízintenzitású gyümölcsös – minerális illataromákkal, élénk savtartalmú, gyakran sós – minerális, rendkívül karakteres ízekkel, esetenként enyhe kesernyés utóízzel rendelkezik. Gyöngyözésük közepesen intenzív és tartós.

Okozati összefüggés:

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Nagy-Somlói fehér minőségi pezsgők minősége elsősorban az érlelési időben rejlik. A Nagy-Somlói pezsgők visszafogott, ugyanakkor komplex illat- és ízvilágúk sokszínűségére vezethető vissza. A hosszú érlelés érdekében olyan savgerinces alapborokra van szükség, amelyet az őshonos és évtizedek óta termelésben lévő borszőlőfajták a Nagy-Somlói klimatikus viszonyok között minden évben biztosítanak. Ilyen nemzetközi szőlőfajta többek között a régóta meghonosodott chardonnay vagy a Pinot noir is.
A Nagy-Somlói borvidék minőségi pezsgőinek egyik záloga az összetett és fent említett környezeti tényezőkön túl, hogy több olyan fajta is szerepel a fajtaválasztékban, mely jellemzően magas savtartalmú bort képes produkálni, mely kiváló a minőségi pezsgőkészítés szempontjából. (pl.: Juhfark, Olasz rizling) E fajták pedig még korai szüreti időpont esetében is megőrzik a szőlőfajta karakterét anélkül, hogy megjelennének a zöld, éretlen szőlőre jellemző illat és ízjegyek. Ráadásul így sok esetben az évjárat negatív hatásaitól függetlenül is előállítható a fogyasztó számára a megfelelő minőségű és stílusú minőségi pezsgő.
Az északi, hűvös szelek hatására Nagy-Somlón komplex aromájú, savkarakteres borokat kóstolhatunk. A talajokra jellemző bazalthatás is alapvető szerepet játszik a borminőség kialakulásában. A bázikus jellegű, tehát könnyen málló vulkanikus kőzetből, a bazaltból felszabaduló K, Mg, Ca, és főleg a mikroelemeknek köszönhetően a minőségi pezsgőkészítés során felhasznált alapborok minerális jellegűek és az ásványi anyagok magas koncentrációja a minőségi pezsgőben is fellelhető sós ízérzetében köszön vissza A homokos, agyagos altalajnak köszönhetően a Nagy-Somlói minőségi pezsgők savai üdeséget és eleganciát tükröznek egyszersmind.
A Marcal-folyó és árterének következtében a medencében kialakult, párás levegő növény egészségügyi károkat nem okoz, ugyanis az évszázadok alatt kialakult alacsony művelésmódok és a nyári és őszi esték folyamán kialakuló enyhe északi szellők a kórokozók megtelepedéséhez kedvezőtlen feltételeket biztosít: a hűs szellők leszárítják a reggeli párát. Így kedvezőtlen évjáratokban is évjáratokban is biztosítható a magas minőségű minőségi pezsgő előállításának zálogát jelentő egészséges fürtök szüretelése.

8. TOVÁBBI FELTÉTELEK

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

A feltétel leírása:

Jelölési szabályok

a) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának feltüntetése engedélyezett.

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

c) A Nagy-Somló oltalom alatt álló eredetmegjelölést, valamint valamennyi, a VIII/2. pontban körülírt kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés.

d) Valamennyi boron kötelező az évjárat és a cukortartalmat jelölő kifejezés feltüntetése.

e) Minőségi pezsgő esetében a cukortartalomra utaló kifejezés feltüntetése kötelező.

f) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.

g) 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.

h) Nagy-Somlói 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 az általános szabályok szerint engedélyezett az alábbi korlátozásokkal és kiegészítésekkel:

i) „Muskotály” korlátozottan használható kifejezéssel megkülönböztetett Nagy-Somlói boron, Nagy-Somlói minőségi pezsgőn, fajta feltüntetése nem engedélyezett.

ii) Nagy-Somlói minőségi pezsgő esetében a fajta feltüntetése a blanc de blanc, blanc de noir és crémant kifejezések használata esetén nem megengedett.

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

i) bor:

bortípus	„barrique”	„barrique ban erjesztett” v. „…hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „…hordóban érlelt”	első szüret, virgin vintage vagy szűz termés	újbor vagy primőr	válogatott szüretelésű bor	szűretlen	töppedt szőlőből készült bor	jégbor	muskotály	küvé vagy cuvée	muzeális bor	Siller	késői szüretelésű bor	főbor	termőhelyen palackozva	termelői palackozás	pincészövetkezetben palackozva
fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+
rozé	+	+	+	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	+	+	+
vörös	+	+	+	-	+	-	-	-	+	+	+	+	-	-	+	+	+
dűlős	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	-	+	+	+	+	+

ii) minőségi pezsgő:

	blanc blanc	de	blanc de noir	nyerspezsgő	muskotály	Crémant	palackban erjesztett	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer	küvé vagy cuvée	termelői palackozás		pincészeti etkezetben palackoza
nér	+		+	+	+	+	+	+	+	+		+
zé	-		-	+	-	+	-	+	+	+		+

j) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve és feltüntetésük szabályai:

- Körzetnév: a szőlő legalább 85%-ának az adott körzetből kell származnia.
- Dűlőnév: a szőlő legalább 95 %-ának az adott dűlőből kell származnia.

k) A Nagy-Somló oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok címkéjén a „Balatoni Borrégió” illetve a „Balaton Borrégió” kifejezés feltüntethető.

Jogi keret:	A nemzeti jogszabályokban
A további feltétel típusa:	A körülhatárolt földrajzi területen folyó termelés tekintetében biztosított eltérés
A feltétel leírása:	
Badacsonytomaj, Badacsonyörs, Tapolca, Zánka, Balatonfüred, Pápa, Apácatorna, Zalaszentgrót	

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

Nagy-Somló önmagában vagy a borvidéki körzet, a település vagy a szőlőtermő terület neve előtt