

Application for a new amendment

Balatonboglár

EU No: PDO-HU-A1378-AM02

Submitted On 18-01-2018

PDO

1. AMENDMENT

1.1. Rules applicable to the modification:

Article_105_not_minor

1.2. Description and reason for amendment

Title:

Az összefoglaló dokumentum rövidítése

Description and reasons

A Bizottság kérésének megfelelően az összefoglaló dokumentum rövidítésével járó módosítások

Title:

1. A körülhatárolt termőterület kibővítése

Description and reasons

1. A körülhatárolt termőterület kibővítése a következő települések borszőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területeivel: Balatonújlak, Nagyszakácsi, Siójut, Tapsony, Táská

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- IV. Körülhatárolt terület

b) Indoklás: A bővíteni kívánt területekkel szomszédos, vagy közeli területek jelenleg borvidékbe sorolt területek. Ennek megfelelően a VII. fejezetben leírt természeti és emberi tényezők ezeken a területeken is azonosak a borvidéki területek adottságaival. Ezt többek közt az is indokolja, hogy számos ültetvény áthúzódik a települések között adminisztratív szempontok alapján meghúzott közigazgatási határokon. A területek szőlőkataszterbe történő besorolásakor végzett vizsgálatok eredménye is igazolja, hogy azonos paraméterrel rendelkeznek. Az

Országos Borszakértő Bizottság a Balatonboglár termékleírásának megfelelőnek találta az érintett településekről származó borokat.

c) a módosítás alkalmazása: 2016/2017. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek.

Title:

2. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek listáján szereplő „Dél-Balaton” körzet területének kiegészítése

Description and reasons

2. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek listáján szereplő „Dél-Balaton” körzet területének kiegészítése a következő településekkel: Balatonújlak, Siójut, Táska.

a) a termékleírás érintett fejezete: VIII. További feltételek g) i) pont

b) indoklás: az érintett területek egy földrajzi egységet képeznek a jelenlegi dél-balatoni körzetet alkotó településekkel.

c) a módosítás alkalmazása: 2016/2017. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek.

Title:

3. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek listájának kiegészítése

Description and reasons

3. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek listájának kiegészítése a következő településekkel: Balatonújlak, Nagyszakácsi, Siójut, Tapsony, Táska.

a) a termékleírás érintett fejezetei: VIII. További feltételek g) ii) pont

b) indoklás: a IV-es pontban, a körülhatárolt területekbe javasoltuk bevonni a megnevezett területeket. Értелеmszerűen adódik az igény a termelésbe vont, új

területeken termelt szőlőből készült borok esetén az érintett települések címkén való feltüntethetősége.

c) a módosítás alkalmazása: 2016/2017. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek.

Title:

A Cot (Malbec) fajta felvétele az engedélyezett szőlőfajták közé

Description and reasons

a) a termékleírás érintett fejezetei: : VI. engedélyezett szőlőfajták

b) indoklás: A Balatonboglári borvidéken kísérleti jelleggel korábban már telepítettek Cot fajtát, melynek termesztése eredményes, a belőle készült bor minősége megfelelő volt, és kiválóan illeszkedett a Balatonboglár eredetmegjelöléssel jelölt borok sorába, jól szélesítve a borvidék kínálatát.

c) a módosítás alkalmazása: 2015/2016. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek.

Title:

A termelői pezsgő és termelői minőségi pezsgő minimális összes alkoholtartalmának emelése

Description and reasons

a) a termékleírás érintett fejezetei: : II. a borok leírása

b) indoklás: A hatályos szabályok 10,0 V/V %-ban határozzák meg a termelői pezsgő és termelői minőségi pezsgő minimális összes alkohol tartalmát. E termékek ugyanott meghatározott minimális tényleges alkoholtartalma azonban 11,5 V/V %, így de facto nem hozható forgalomba ilyen termék Balatonboglár eredetmegjelöléssel 11,5 V/V % alatti összes alkohol tartalommal. A termékleírás e módosítása a gyakorlatbannem módosítás, hanem az érintettek tisztább, érthetőbb tájékoztatását eredményezi.

c) a módosítás alkalmazása: 2015/2016. borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékek.

2. SINGLE DOCUMENT

2.1. Name(s)

Balatonboglár (hu)

Balatonboglári (hu)

2.2. Geographical indication type:

PDO - Protected Designation of Origin

2.3. Categories of grapevine products

- 1. Wine
- 4. Sparkling wine
- 5. Quality sparkling wine
- 6. Quality aromatic sparkling wine
- 9. Aerated semi-sparkling wine

2.4. Description of the wine(s)

Bor - Fehér

Halvány szalmasárgától az erőteljes szalmasárgáig változó színű bor, melyben enyhén zöldes árnyalatok figyelhetők meg. Üde, fűszeres, gyümölcsös (citrusfélék, sárga húsú őszibarack) fehérborok élénk illatintenzitással és komplex illataromákkal. Ízében az élénk savérzet mellett az illataromákra jellemző gyümölcsök intenzív, hosszan tartó ízérzete jellemző.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	9
Minimum total acidity:	4,6 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	18
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	200

Bor - Rozé

Halvány rózsaszíntől a lazac színig terjedő rozébor, melynek csillogó színében enyhe ibolyás színtónus figyelhető meg. Rendkívül gyümölcsös illataromájú (szeder, málna, áfonya), gyümölcsös ízvilággal rendelkező, könnyed, élénk savérzetű gyümölcsös bor. Fahordós érlelés jegyei sem ízében sem illatában nem jelenik meg.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	9
Minimum total acidity:	4,6 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	18
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	200

Bor - Vörös

Színe a halványpirostól az erőteljesebb rubin színig terjed. A Balatonboglári vörösborokra az üde gyümölcsösség jellemző illatukban, különösen a piros bogyós gyümölcsök dominálnak (eper, málna, szeder) gyakran kiegészülve a fahordós érlelésből származó enyhe jegyekkel. Selymes struktúrájú, elegáns, érett tanninú vörösbor, az illataromákra jellemző gyümölcsök intenzív, hosszan tartó ízérettel.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	9
Minimum total acidity:	4,6 in grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	20
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	150

Pezsgő - Fehér

Színe ezüstös halványsárga, illata közepes intenzitású és a fehér húsú gyümölcsök illata meghatározó. Légies zamatára a jól integrálódott közepesen magas savtartalom és a primer aromák harmóniája jellemző.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	9,5
Minimum total acidity:	4,6 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	18
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	

Pezsgő - Rozé

Színe a világos hagymahéj színtől a sötétebb rózsaszínig terjedhet. Illatát a piros bogyós gyümölcsök (főként: cseresznye, meggy) jellemzik, ízében a közepes savtartalom mellett a frissesség és a hosszú gyümölcsös utóíz jellemzi.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	9,5
Minimum total acidity:	4,6 in grams per litre expressed as

	tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	18
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	

Pezsgő - Vörös

Színe a Balatonboglári vörösbornak megfelelő tartományban mozoghat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek a jellemzőek, ízében a primer gyümölcsöket kiemeli a második alkoholos erjedésből származó ún. biológiai szénsav.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	9,5
Minimum total acidity:	4,6 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	18
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	

Pezsgő- Fehér termelői

Színe az ezüstös halvány sárgától az aranysárgáig terjedhet. Illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös illatvilág, valamint a palackos érlelési idő előrehaladtával az élesztős, kenyeres karakterek nagyobb intenzitása mellett az autolízis illatai és ízei a jellemzőek. Ízét a gyümölcsös primer karakterek és az érlelésből származó ízek optimális összhangja jellemzi. A Balatonboglári fehér termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely jól harmonizál az érlelt alapbor zamataival.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	11,5
Minimum total acidity:	4,6 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	18
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	

Pezsgő- Rozé termelői

Színe a világos hagymahéj színtől a sötétebb rózsaszínig terjedhet. Illatát a piros bogyós gyümölcsök és a frissen sült kenyérhéj illatának a keveredése jellemzik. Ízében gyümölcsös primer karakterek, a palackos érlelésből származó ízek és az érlelési jegyek jelentkeznek. A Balatonboglári rozé termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely kiemeli a Balatonboglári rozé termelői pezsgő gyümölcsös jegyeit.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	11,5
Minimum total acidity:	4,6 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	18
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	

Pezsgő- Vörös termelői

Színe a vörösbornak megfelelő tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek, valamint az autolízis illata a jellemző. A Balatonboglári vörös termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely jól harmonizál az érlelt alapbor zamataival.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	11,5
Minimum total acidity:	4,6 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	18
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	

Minőségi pezsgő - Fehér

Színe az ezüstös halvány sárgától az aranyárgáig terjedhet. Illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös illatvilág, valamint kenyeres karakterek meghatározók. Ízét a gyümölcsös primer karakterek és az érlelésből származó ízek optimális összhangja jellemzi. Az második alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	10
Minimum total acidity:	4,6 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	18

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	185
--	-----

Minőségi pezsgő - Rozé

Színe a világos hagymahéj színtől a sötétebb rózsaszínig terjedhet. Illatát a piros bogyós gyümölcsök és a frissen sült kenyérhéj illatának a keveredése jellemzi. Ízében gyümölcsös primer karakterek, az érlelésből származó ízek és az érlelési jegyek jelentkezők. Ízét kiemeli a második alkoholos erjedésből származó ún. biológiai szénsav.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	10
Minimum total acidity:	4,6 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	18
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	185

Minőségi pezsgő - Vörös

Színe a vörösbarnak megfelelő tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek, valamint az autolízis illata jellemző. Ízében a primer gyümölcsöket kiemeli a második alkoholos erjedésből származó ún. biológiai szénsav.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	10
Minimum total acidity:	4,6 in grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	18
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	185

Minőségi pezsgő- Fehér termelői

Színe az ezüstös halvány sárgától az aransárgáig terjedhet. Illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös illatvilág, valamint a palackos érlelési idő előrehaladtával az élesztős, kenyeres karakterek nagyobb intenzitása mellett az autolízis illatai és ízei a jellemzőek. Ízét a gyümölcsös primer karakterek és az érlelésből származó ízek optimális összhangja jellemzi. A Balatonboglári fehér minőségi termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely jól harmonizál az érlelt alapbor zamataival.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	11,5
Minimum total acidity:	4,6 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	18
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	185

Minőségi pezsgő- Rozé termelői

Színe a világos hagymahéj színtől a sötétebb rózsaszínig terjedhet. Illatát a piros bogyós gyümölcsök és a frissen sült kenyérhéj illatának a keveredése jellemzi. Ízében gyümölcsös primer karakterek, a palackos érlelésből származó ízek és az érlelési jegyek jelentkeznek. A Balatonboglári rozé minőségi termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely kiemeli a Balatonboglári rozé minőségi termelői pezsgő gyümölcsös jegyeit.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	11,5
Minimum total acidity:	4,6 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	18
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	185

Minőségi pezsgő- Vörös termelői

Színe a vörösbornak megfelelő tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek, valamint az autolízis illata a jellemző. A Balatonboglári vörös minőségi termelői pezsgő specialitása a seprős élesztőn tartásos hosszú palackos érlelés következtében hosszabb intenzívebb autolízises ízvilág párosul egy finom és bársonyos széndioxid tartalommal, amely jól harmonizál az érlelt alapbor zamataival.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	11,5
Minimum total acidity:	4,6 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	18
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	185

illatos minőségi pezsgő

Színe az ezüstös halvány sárgától a szalmasárgáig terjedhet. Illatában és ízében az illatos szőlőfajtára jellemző virágos, gyümölcsös primer jegyek

dominálnak. Ízében a közepes savtartalom megfelelő frissességet biztosít a maradék cukortartalom és a fehér húsú gyümölcsöket idéző zamatok mellé.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	10
Minimum total acidity:	4,6 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	18
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	185

Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor - Fehér

A színe ezüstös halvány sárgától, arany sárgáig terjedhet és minden esetben gyümölcsös illatú elegáns savtartalmú.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	9
Minimum total acidity:	4,6 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	18
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	200

Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor - Rozé

Színe világos hagymahéj színtől sötétebb rózsaszínig terjedhet, gyümölcsös primer karakter jellemzi.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	9
Minimum total acidity:	4,6 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	18
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	200

Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor - Vörös

A vörösboroknak megfelelő szín, illat és zamatanyaggal kell rendelkezniük, szén-dioxid hozzáadása okozza az illat, zamatanyagok érvényesülését.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	9
Minimum total acidity:	4,6 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	18
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	150

2.5. Wine making practices

2.5.1. Specific oenological practices

Pezsgő: Fehér termelői, Rozé termelői, Vörös termelői

Specific oenological practice

- Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült;
- a terméket degorzsálással választják el a borseprőről

Minőségi pezsgő: Fehér termelői, Rozé termelői, Vörös termelői

Specific oenological practice

- Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült;
- a terméket degorzsálással választják el a borseprőről

A szőlőtermesztés szabálya

Cultural practice

1. Művelésmód, ültetvénysűrűség
 - a) A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből annak a termesztésben tartásáig készülhet Balatonboglári oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borászati termék.
 - b) a 2010. augusztus 1-e után telepített szőlőültetvényekre vonatkozó szabályok:
 - i) művelésmód: ernyő, Moser, Sylvoz, alacsony- és középmagas kordon, Guyot, fejművelés, bakművelés
 - ii) telepítési sűrűség: minimum 3 300 tő / hektár.
2. Szüret módja: kézi vagy gépi szüret megengedett minden Balatonboglári oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borászati termék esetén a VIII/1. h) pontban meghatározott kivételekkel.
3. Szüret időpontjának meghatározása: A hegyközségi tanács választmányának döntése szerint

Szüreti szabályok

Cultural practice

Szüret módja: kézi vagy gépi szüret megengedett a termékleírás VIII/1. h) pontban meghatározott kivételekkel.

Szüret időpontjának meghatározása: A hegyközségi tanács választmányának döntése szerint

A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve):

Cultural practice

- a) bor(fehér, rozé, vörös): 151,5 g/l (9,0 %vol)
- b) pezsgő:
 - i) fehér, rozé és vörös: 151,5 g/l (9,0 %vol)
 - ii) fehér termelői pezsgő, rozé termelői pezsgő és vörös termelői pezsgő: 168,1 g/l (10,0 %vol)
- c) minőségi pezsgő:
 - i) fehér, rozé és vörös: 151,5 g/l (9,0 %vol)
 - ii) fehér termelői minőségi pezsgő, rozé termelői minőségi pezsgő és vörös termelői minőségi pezsgő: 168,1 g/l (10,0 %vol)
- d) illatos minőségi pezsgő: 151,5 g/l (9,0 %vol)
- e) szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor(fehér, rozé, vörös): 151,5 g/l (9,0 %vol)

2.5.2. *Maximum yields*

Bor: fehér, rozé, vörös

100 hectolitre per hectare

Bor: fehér, rozé, vörös kézi szüret

14000 kilograms of grapes per hectare

Bor: fehér, rozé, vörös gépi szüret

13500 kilograms of grapes per hectare

Pezsgő: fehér, rozé, vörös, fehér termelői, rozé termelői, vörös termelői

100 hectolitre per hectare

Pezsgő: fehér, rozé, vörös, fehér termelői, rozé termelői, vörös termelői kézi szüret

14000 kilograms of grapes per hectare

Pezsgő: fehér, rozé, vörös, fehér termelői, rozé termelői, vörös termelői kézi szüret

3500 kilograms of grapes per hectare

Minőségi pezsgő: fehér, rozé, vörös, fehér termelői, rozé termelői, vörös termelői

100 hectolitre per hectare

Minőségi pezsgő: fehér, rozé, vörös, fehér termelői, rozé termelői, vörös termelői kézi szüret

14000 kilograms of grapes per hectare

Minőségi pezsgő: fehér, rozé, vörös, fehér termelői, rozé termelői, vörös termelői gépi szüret

13500 kilograms of grapes per hectare

Illatos minőségi pezsgő

100 hectolitre per hectare

Illatos minőségi pezsgő kézi szüret

14000 kilograms of grapes per hectare

Illatos minőségi pezsgő gépi szüret

13500 kilograms of grapes per hectare

Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: fehér, rozé, vörös

100 hectolitre per hectare

Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: fehér, rozé, vörös kézi szüret

14000 kilograms of grapes per hectare

Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: fehér, rozé, vörös gépi szüret

13500 kilograms of grapes per hectare

2.6. Demarcated geographical area

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Andocs, Balatonberény, Balatonboglár, Balatonlelle, Balatonendréd, Balatonkeresztúr, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszárszó, Balatonszemes, Balatonújlak, Böhönye, Csoma, Csurgó, Gyugy, Hollád, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Karád, Kercseliget, Kéthely, Kőröshegy, Kötcsé, Látrány, Lengyeltóti, Marcali, Mosdós, Nagyberki, Nagyszakácsi, Ordacsehi, Siójut, Somogysámson, Somogytúr,

Somogyzsitfa, Szabadi, Szólád, Szőlősgyőrök, Tapsony, Táská, Teleki, Víz,
Zamárdi településeknek

szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határ részeibe tartozó
területek

2.7. Main wine grapes variety(ies)

cserszegi fűszeres

tramini - gewürtztraminer

cabernet sauvignon

blauburger

merlot

csókaszőlő

zenit

királyleányka - little princess

irsa olivér - zolotisztűj rannűj

hárslevelű - garszlevelű

gohér - zöld gohér

furmint - furmint bianco

csomorika - gyűdi fehér

csabagyöngye - pearl of csaba

chasselas - chrupka belia

chardonnay - ronci bilé

szürkebarát - graumönch

semillon - petit semillon

sauvignon - sauvignon blanc

sárga muskotály - weisser

rizlingszilváni - rivaner

rajnai rizling - rheinriesling

pinot blanc - pinot beluj

ottonel muskotály - miszket otonel

olasz rizling - olaszrizling

leányka - feteasca alba

zweigelt - blauer zweigeltrebe

syrah - sirac

pinot noir - spätburgunder

kékoportó - portugais bleu

kékfrankos - moravka

kadarka - negru moale

cabernet franc - kaberne fran

zöld veltelíni - zöldveltelíni

cot - malbec

2.8. Link with the geographical area

Bor: A körülhatárolt terület bemutatása:Természeti és kulturális tényezők

Balatonboglár lehatárolt termőterület a Balaton Déli partján mintegy 50 km hosszúságban helyenként 20-25 km szélességbe benyúlva helyezkedik el. Dél- Nyugat irányú dombos vonulatokon helyezkednek el a szőlőültetvények, ahol a tengerszint feletti magasság 105-300 méter.

Balatonboglár lehatárolt termőterületén mélyrétegű, jó tápanyag- és vízgazdálkodású talajok találhatóak. Ennek köszönhető, hogy a nyári aszály ezen a vidéken alig érezteti hatását. A dombok valójában a Pannon-tenger agyagos, homokos üledékének tekinthető, melynek mésztartalma alacsony.

A borvidék északi határát a Balaton tó jelenti, mely jelentősen befolyásolja a borvidék klímáját: az országra jellemző kontinentális klímánál kiegyenlítettebb időjárás jellemző, a szélsőséges időjárási körülmények nem jellemzőek. A borvidék ősz eleji klímáját befolyásoló mediterrán anticiklonnak köszönhetően hosszú, napsütéses nappalok jellemzőek az ősz folyamán.

Az éves átlagos csapadékmennyiség (623 mm), több mint a fele (351 mm) a vegetációs időszakban hullik le. Az átlagos napsütötte órák száma 2 000 óra/év, az átlag hőmérséklet 10,6°C.

Bor: A körülhatárolt terület bemutatása:Emberi tényezők

A római kortól híres szőlőtermő vidéken a török megszállásig fejlett borkultúrára utaló feljegyzéseket találunk. A fajtakör jelentős módosulása a filoxéra vést követő időszakban következett be. Ekkortól vonták természetbe a helyi termesztési viszonyokhoz jól alkalmazkodó Szürkebarát és Olasz rizling fajtákat. Az elmúlt hatvan év folyamán a termelők, felismerve az illatos fajták termelésében rejlő ökológiai adottságaikat, fokozatosan az aromatikus fajták felé fordultak, mint a Chardonnay, Sauvignon blanc, Rizlingszilváni (Müller Thurgau), Irsai Olivér, illetve fokozatosan növekedett a vörösborszőlők aránya a termőterületen.

A rendszerváltozást követő átalakulások következtében a borvidéken családi borászatok lettek a termelés minőségi mozgatórugói. A Balatonboglári borok hírnevét nagyban növelte, hogy a legnagyobb, évenként kiosztott borászati díjnak tekinthető „év borásza” kitüntetést három Balatonboglári borász is elnyerte.

A helyi ökológiai adottságoknak megfelelően kialakult középmagas művelésmódok, és a mélységi, jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően viszonylag magasabb (100 hl/ha) termés hozam mellett is a szőlő fejlődése kiegyensúlyozott.

A borvidék ökológiai adottságainak, a termesztett fajták sokszínűségének és az itt élő szakemberek szaktudásának köszönhetően a borvidék fejlődése az elmúlt évtizedek folyamán rendkívül dinamikus. Egyediségét és egyedülállóságát jelzi, hogy kiváló minőségű boraiból a három pezsgő kategórián túl szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbort is állítanak elő.

Bor: A borok leírása

A Balatonboglári borok közös jellemzője az íz- és illatvilágban felfedezhető markáns gyümölcsösség, ami mind a fehér- és rozé-, mind pedig a vörösborokban felfedezhető. Az intenzív gyümölcsösség mellett fontos kiemelni az aromák struktúrájának komplexitását és mélységét is. Ízében a gyümölcsösség a könnyed, ugyanakkor elegáns savak teszik harmonikussá és különlegessé a fogyasztók körében.

Bor: Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

A vegetációs időszakban lehulló nagy mennyiségű csapadéknak, valamint a mélységi, jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a borban tehát a vegetális és fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A borvidék a Balaton Déli partján húzódik. A tó közelsége az országra jellemző kontinentális klímát jelentősen módosítja, klímája kiegyenlített, szélsőséges időjárási körülmények kialakulásának gyakorisága kisebb az azonos szélességi körön elhelyezkedő területekhez képest. A Balaton víztömegének kontinentális klímát befolyásoló hatásaként a korai fagyok kialakulásának esélyét jelentősen csökkenti. A szőlő növekedése

szempontjából a tó hatására vezethető vissza, hogy a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ezen hatások összességében minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beéréséhez szükséges feltételek optimálisak, megbízhatóságot eredményeznek a borvidéken és az évjáratok közötti különbségeket is nagymértékben tompítják.

A helyi klimatikus viszonyoknak köszönhetően az olyan késői érésű fajták, mint az Olasz rizling, Cabernet sauvignon is minden évjáratban megfelelő érettségi állapotban szüretelhetők. A legtöbb évben, az őszi mediterrán anticiklon hatására, akár a túlérlett szüretelésű szőlő is szüretelhető. Ezt bizonyítják a késői szüretelésű, válogatott szüretelésű borok elterjedése a borvidéken.

Az éghajlati adottságok, valamint a löszös-homokos, alacsony mésztartalmú talajok, és a korábbiakban bemutatott hagyományos fajták termesztése együttesen eredményezik a Balatonboglári borok elegáns savstruktúrájának és zamatanyagainak kialakulását.

A Balaton északi partja felől érkező hűvösebb, északi szeleknek, valamint a Somogyi-dombság erdői felől, a nyári nappalokat követően lezúduló déli széljárásnak köszönhetően a szőlőfürtökön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető. Ezt a hatást tovább fokozza az évszázadok folyamán kialakított középmagas művelésmódok kialakulása.

A borok minőségét az az évszázadok folyamán felhalmozott szaktudás garantálja, aminek köszönhetően a borászok a vinifikáció legkritikusabb szakaszait is pontosan irányítani tudják, így garantálva a fogyasztók számára a Balatonboglári borok állandó minőségét.

Pezsgő: A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Bor: A körülhatárolt terület bemutatása: Természeti és kulturális tényezők pontban leírtakkal megegyező.

b) Emberi tényezők

A Bor: A körülhatárolt terület bemutatása: Emberi tényezők pontban már bemutatott emberi tényezőinek leírásán túlmenően a balatonboglári pezsgőre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A Balatonboglári borvidéken a pezsgőkészítés hagyománya több mint harminc éves múltra tekintenek vissza. A helyi termőterületen rejlő lehetőségeket jól ismerő szakembereknek köszönhetően a Balatonboglári pezsgők rövid idő alatt Magyarország egyik legismertebb eredetmegjelölésű pezsgőivé váltak.

Hamar megkezdődött a Balatonbogláron termelt pezsgők exportja is, nemcsak az akkor hagyományosnak tekinthető kelet európai piacokra, hanem több nyugati országba is. A helyi borászok hamar elsajátították a tartályban erjesztett pezsgőkészítés szakmai ismereteit. A megfelelő szőlőfajták kiválasztása (jelentős felületű Chardonnay és Pinot noir ültetvények kerültek ekkortól telepítésre) és a hosszabb seprőn tartási és érlelési technológia bevezetése hamar meghozta gyümölcsét.

Pezsgő: A borok leírása

Balatonboglári pezsgőkre – színüktől függetlenül –, az intenzív és komplex gyümölcsösség jellemző. Diszkrét savstruktúrája mindig üdeséget biztosít a Balatonboglári pezsgők részére.

Pezsgő: 3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

A vegetációs időszakban lehulló nagy mennyiségű csapadéknak, valamint a mélységi, jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a pezsgőben tehát a vegetális és fűledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A borvidék a Balaton Déli partján húzódik. A tó közelsége az országra jellemző kontinentális klímát jelentősen módosítja, klímája kiegyenlített, szélsőséges időjárási körülmények kialakulásának gyakorisága kisebb. A Balaton víztömegének kontinentális klímát befolyásoló hatásaként a korai fagyok kialakulásának esélyét jelentősen csökkenti. A szőlő növekedése szempontjából a tó hatására vezethető vissza, hogy a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ezen hatások összességében minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beéréséhez szükséges feltételek optimálisak, megbízhatóságot eredményeznek a borvidéken és az évjáratok közötti különbségeket is nagymértékben letompítják. Így a pezsgő készítéshez szükséges szőlő az átlagosnál korábban beszüretelhető, csökkentve a rothadásos folyamatok kialakulásának kockázatát.

A borvidéken oly jellemző pezsgők készítéséhez a meleg és hosszú nyarak megfelelő érettségi fokot biztosítanak a szőlőalapanyag számára, ugyanakkor lehetővé teszik a magas savtartalom megőrzését is a víztükör jótékony temperáló hatásának köszönhetően, ami üdeséget kölcsönöz a pezsgőnek.

A Balatonboglári pezsgők különleges savszerkezete kialakulásának egyediségét jelenti, hogy a pezsgősítéshez szükséges savstruktúra és savtartalom az alacsony mésztartalmú, löszös-homokos talajon is megmarad.

A Balaton közelsége, valamint a speciális talajviszonyok együttesének hatása, hogy a Balatonboglár lehatárolt termőterületen termesztett szőlőkből készült pezsgők savstruktúrája diszkréten köszön vissza a Balatonboglári pezsgőben.

Az ültetvények folyamatos átszellőzését biztosítja az állandó É-ÉNy-i uralkodó szélirány, amely a Balaton nyílt vízfelülete fölött áthaladva szabadon áramlik be a déli part lankás dombjain elterülő ültetvényekre., amelyek a környezet hőmérsékletére hűlnek vissza. A borvidék e különleges adottságai az élénk, ugyanakkor finom, lekerekedett savtartalmú, gyümölcsillatú, könnyed, elegáns alapborok készítését teszik lehetővé, amelyeket az itt élő szakemberek több mint negyed évszázados tapasztalatának köszönhetően a pezsgősítés folyamata alatt is meg tudnak őrizni.

Minőségi pezsgő: A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Bor: A körülhatárolt terület bemutatása: Természeti és kulturális tényezők pontban leírtakkal megegyező.

b) Emberi tényezők

A Bor: A körülhatárolt terület bemutatása: Emberi tényezők pontban már bemutatott emberi tényezőinek leírásán túlmenően a balatonboglári minőségi pezsgőre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A pezsgőkészítés során szerzett tapasztalatok alapján a balatonboglári szakemberek előtt világossá vált, hogy a Balatonboglári pezsgő készítésére szánt alapborok a pezsgő készítésénél előírt minimális érlelési időnél hosszabb érlelést is lehetővé tesznek. Ennek meghosszabbításával egy magasabb minőségű, finomabb gyöngyözésű, eltérő illatstruktúrájú minőségi pezsgő állítható elő. A Balatonboglári minőségi pezsgő megjelenését követően a piaci és fogyasztói siker sem váratott magára: a magyar és külföldi fogyasztók között a Balatonboglári minőségi pezsgő rövid időn belül az egyik legkedveltebb magyar minőségi pezsgő lett.

Az érlelési idő meghosszabbítása mellett fontos kiemelni azt a technológiai és szemléletbeli fejlődést, ami a helyi pezsgőállítókat jellemezte az elmúlt évtizedek folyamán. A nagy gazdasági és politikai változások ellenére a minőség iránti töretlen elkötelezettségük manifesztálódott abban, amikor bevezették a piacra a kizárólag tradicionális eljárással készíthető Balatonboglári termelői minőségi pezsgőt, melyet a normál Balatonboglári

minőségi pezsgőnél szigorúbb feltételek mellett (hosszabb érlelési idő stb.) engedélyeznek előállítani.

Minőségi pezsgő: A borok leírása

Színvilága a Balatonboglári pezsgőével megegyezik, de a hosszabb érlelés következtében a mélyebb színárnyalatok ragyogó csillogása uralja a pezsgőket. A termőtájról jellemző üde, gyümölcsös illatok mellett az érlelésből származó kekszes, autolízises illatjegyek dominálják a Balatonboglári minőségi pezsgőt. Ízében a lekerekedett üde savak mellett a fő hangsúly a lekerekedett, vajos ízjegyeken alapszik.

Minőségi pezsgő: Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

A vegetációs időszakban lehulló nagy mennyiségű csapadéknak, valamint a mélységi, jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a pezsgőben tehát a vegetális és fűlledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A borvidék a Balaton Déli partján húzódik. A tó közelsége az országra jellemző kontinentális klímát jelentősen módosítja, klímája kiegyenlített, szélsőséges időjárási körülmények kialakulásának gyakorisága kisebb. A Balaton víztömegének kontinentális klímát befolyásoló hatásaként a korai fagyok kialakulásának esélyét jelentősen csökkenti. A szőlő növekedése szempontjából a tó hatására vezethető vissza, hogy a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ezen hatások összességében minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beéréséhez szükséges feltételek optimálisak, megbízhatóságot eredményeznek a borvidéken és az évjáratok közötti különbségeket is nagymértékben letompítják.

A minőségi pezsgő készítéshez szükséges szőlő az átlagosnál korábban beszüretelhető, csökkentve a rothadásos folyamatok kialakulásának kockázatát.

A minőségi pezsgők készítéséhez a meleg és hosszú nyarak megfelelő érettségi fokot biztosítanak a szőlőalapanyag számára, ugyanakkor lehetővé teszik a magas savtartalom megőrzését is a víztükör jótékony temperáló hatásának köszönhetően, ami üdeséget kölcsönöz a minőségi pezsgőnek.

A Balatonboglári minőségi pezsgő karakterének kialakulását jelentősen befolyásolja a hosszabb érlelési idő, amely idő alatt a minőségi pezsgő szénsav buborékjai olvadékony, apró gyöngyfüzér szerű szénsav gyöngyöt alkotnak, ízében pedig az érlelésnek köszönhetően a vajos, kekszes ízjegyek kialakulását eredményezik. A Balaton közelsége, valamint a speciális talajviszonyok együttesének hatására kialakuló savstruktúrának köszönhetően a Balatonboglár lehatárolt termőterületen termesztett szőlőkből készült minőségi pezsgőkben a második fermentáció alatt kialakult ízjegyek ellenére a minőségi pezsgőnek az üdesége továbbra is

megmarad. Színében ugyanakkor a markánsabb színjegyek uralják a Balatonboglári pezsgőknél leírt üde színeket.

Az ültetvények folyamatos átszellőzését biztosítja az állandó É-ÉNy-i uralkodó szélirány, amely a Balaton nyílt vízfelülete fölött áthaladva szabadon áramlik be a déli part lankás dombjain elterülő ültetvényekre, az átlagosnál alacsonyabb hőmérsékletre hűti vissza az ültetvényeket. A borvidék e különleges adottságai az élénk, ugyanakkor finom, lekerekedett savtartalmú, gyümölcsillatú, könnyed, elegáns alapborok készítését teszik lehetővé, amelyeket az itt élő szakemberek több mint negyed évszázados tapasztalatának köszönhetően a pezsgősítés folyamata alatt is meg tudnak őrizni.

Illatos minőségi pezsgő: A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Bor: A körülhatárolt terület bemutatása: Természeti és kulturális tényezők és Bor: A körülhatárolt terület bemutatása: Emberi tényezők pontban valamint a A Pezsgő: A körülhatárolt terület bemutatása pontban leírtakat kiegészítve elmondható, hogy Balatonboglár lehatárolt termőterületen az aromatikusan termesztett, ezen belül a Rizlingszilváni (Müller Thurgau), Irsai Olivér, Muskotály fajtakör, Cserszegi fűszeres hosszú évtizedes hagyománnyal rendelkezik, melyek aromastruktúrája és savszerkezete különleges minőségű, muskotály pezsgő és muskotály minőségi pezsgő előállítását alapozták meg.

b) Emberi tényezők

A borvidéken élő szakemberek által a pezsgőkészítés folyamán felhalmozott tapasztalatukra alapozva a borászok figyelme fokozatosan ezen aromatikusan termesztett fajták felé fordult. A helyi aromatikusan termesztett fajták egyedülálló, komplex aromastruktúrájából kiindulva olyan pezsgőkészítési eljárás kidolgozására tettek kísérletet, amivel a borvidéken termesztett szőlő primer aromáit a legnagyobb mértékben meg tudták őrizni. Így alakult ki a Balatonboglári borvidéken immár több évtizedes múltra visszatekintő illatos minőségi pezsgő előállítása, ami a mustból történő közvetlen erjesztést jelenti.

Illatos minőségi pezsgő: A borok leírása

Színe az ezüstös halvány sárgától a szalmasárgáig terjedhet. Illatában és ízében az illatos szőlőfajtára jellemző virágos, gyümölcsös primer jegyek

dominálnak. Ízében a közepes savtartalom megfelelő frissességet biztosít a maradék cukortartalom és a fehér húsú gyümölcsöket idéző zamatok mellé.

Illatos minőségi pezsgő: Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

A vegetációs időszakban lehulló nagy mennyiségű csapadéknak, valamint a mélységi, jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a pezsgőben tehát a vegetális és fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A borvidék a Balaton Déli partján húzódik. A tó közelsége az országra jellemző kontinentális klímát jelentősen módosítja, klímája kiegyenlített, szélsőséges időjárási körülmények kialakulásának gyakorisága kisebb. A Balaton víztömegének kontinentális klímát befolyásoló hatásaként a korai fagyok kialakulásának esélyét jelentősen csökkenti. A szőlő növekedése szempontjából a tó hatására vezethető vissza, hogy a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ezen hatások összességében minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beéréséhez szükséges feltételek optimálisak, megbízhatóságot eredményeznek a borvidéken és az évjáratok közötti különbségeket is nagymértékben letompítják. A minőségi pezsgő készítéséhez szükséges szőlő az átlagosnál korábban beszüretelhető, csökkentve a rothadásos folyamatok kialakulásának kockázatát.

Az illatos minőségi pezsgők készítéséhez a meleg és hosszú nyarak megfelelő érettségi fokot biztosítanak a szőlőalapanyag számára, ugyanakkor lehetővé teszik a magas savtartalom megőrzését is a víztükör jótékony temperáló hatásának köszönhetően, ami üdeséget kölcsönöz a minőségi pezsgőnek.

A Balatonboglári illatos minőségi pezsgő ezüstös csillogása a megfelelő technológiai érettségen szüretelt helyi aromikus fajtákra, valamint a helyi szakemberek szaktudására vezethető vissza: az egy folyamatban történő pezsgősítés során a Balatonboglári illatos minőségi pezsgőben a szőlőlére jellemző ezüstös csillogás.

Illatkarakterében a helyi borokra jellemző gyümölcsös jegyek, az úgynevezett primer aromák dominanciája meghatározó, hiszen a fermentáció és a seprőn tartás időszaka alatt a reduktív környezetben ezen aromákat nagy biztonsággal őrzik meg a helyi szakemberek. Az itt termesztett helyi és világfajtáknak kialakult fajtaszervezetéből adódóan, a Balatonboglári illatos minőségi pezsgő aromastruktúrája nem tolakodó. A Balaton temperáló hatásának köszönhetően az illataromák a legnagyobb nyári melegben sem degradálódnak a szőlőfürtön. Így az intenzív gyümölcsösség mellett egy légies könnyedség is jellemző a Balatonboglári illatos minőségi pezsgőre.

A Balaton tó közelségének pozitív hatását fokozza a közép magas és alacsony művelési formákon művelt ültetvények folyamatos átszellőzése biztosító É-ÉNy-i uralkodó szélirány, amely a Balaton nyílt vízfelülete fölött áthaladva szabadon áramlik be a déli part lankás dombjain elterülő

ültetvényekre, és az átlagosnál alacsonyabb hőmérsékletre hűti vissza az ültetvényeket.

A Balaton közelsége, valamint a speciális talajviszonyok együttesének hatására kialakuló savstruktúrának köszönhetően a Balatonboglár lehatárolt termőterületen termesztett szőlőkből készült illatos minőségi pezsgőkben az aromatikus ízjegyek ellenére az illatos minőségi pezsgő üdesége továbbra is megmarad.

SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR: A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Bor: A körülhatárolt terület bemutatása: Természeti és kulturális tényezők pontban leírtakkal megegyező.

b) Emberi tényezők

A Bor: A körülhatárolt terület bemutatása: Természeti és kulturális tényezők és a Bor: A körülhatárolt terület bemutatása: Emberi tényezők pontban bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A Balatonboglári borvidéken a bor termékkategóriát követően a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor volt az első új termékkategória, amely sikeresen bevezetésre került a hazai és nemzetközi piacon.

Gazdasági sikerét alapvetően az itt élő szőlőtermelők és borászok szakmai tudása biztosítja. A Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor alapvetően a helyi aromatikus fajtákból készül, melyet a technológiai érettség előtti pillanatban szüretelnek. A borászati feldolgozás folyamán a borászok így jobban meg tudják őrizni a szőlő természetes primer aromáit.

SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR: A borok leírása

Függetlenül a Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor színétől harmonikus savtartalom, komplex gyümölcsösség és üdeség adja e termék egyediségét.

vissza az ültetvényeket. A feldolgozás folyamán az idegen eredetű szén-dioxid részben vagy teljes egészében való hozzáadásával a borászok még jobban meg tudják őrizni a termék primer aromáit, hiszen a második fermentáció illatjegyei csak erősen korlátozva jelennek meg a Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor illatstruktúrájában.

A Balaton közelsége, valamint a speciális talajviszonyok együttesének hatására kialakuló savstruktúrának köszönhetően a Balatonboglár lehatárolt termőterületen termesztett szőlőkből készült szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor üdesége és frissessége továbbra is megmarad.

2.9. Further conditions

Jelölési szabályok (1)

Legal framework:

By an organisation which manages the PDO/PGI, where foreseen by Member States

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

a) Balatonboglári 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 engedélyezett az alábbi korlátozásokkal és kiegészítésekkel:

i) Balatonboglári minőségi pezsgő esetében a fajta feltüntetése a blanc de blanc és blanc de noir kifejezések használata esetén nem megengedett.

ii) A Szürkebarát, Pinot blanc és Pinot noir fajtákból készült Balatonboglári minőségi pezsgőkön a fajta neve helyettesíthető a „Pinot” szinonimával.

Jelölési szabályok (2)

Legal framework:

By an organisation which manages the PDO/PGI, where foreseen by Member States

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

- b) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- c) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- d) 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.
- e) A Balatonboglári borászati termék címkéjén a „Balaton borrégió” illetve „Balatoni Borrégió” kifejezés feltüntethető.
- f) Balatonboglári minőségi termelői pezsgő címkéjén kötelező jelölni a gazdaságot és a szőlőfajtát.

Jelölési szabályok (3)

Legal framework:

By an organisation which manages the PDO/PGI, where foreseen by Member States

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

- g) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:
 - i) körzet: Dél-Balaton (Andocs, Balatonboglár, Balatonlelle, Balatonendréd, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszárszó, Balatonszemes, Balatonújlak, Gyugy, Karád, Kőröshegy, Kötce, Látvány, Lengyeltóti, Ordacsehi, Siójut, Somogytúr, Szólád, Szőlősgyörök, Visz, Zamárdi, Balatonberény, Balatonkeresztúr, Marcali, Kéthely, Somogysámson, Hollád, Táska, Teleki települések)
 - ii) települések: Andocs, Balatonlelle, Balatonendréd, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszárszó, Balatonszemes, Balatonújlak, Gyugy, Karád, Kőröshegy, Kötce, Látvány, Lengyeltóti, Ordacsehi, Somogytúr, Szólád, Szőlősgyörök, Visz, Zamárdi, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Kercseliget, Mosdós, Nagyberki, Nagyszakácsi, Siójut, Szabadi, Csoma, Balatonberény, Balatonkeresztúr, Böhönye, Csurgó, Hollád, Kéthely, Marcali, Somogysámson, Somogyzsitfa, Tapsony, Táska, Teleki.

Jelölési szabályok (4)

Legal framework:

By an organisation which manages the PDO/PGI, where foreseen by Member States

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

g) A feltüntetendő kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:

iii) dűlők:

- Balatonboglár: Bánom-hegy, Bor-szérű, Botné, Dénesmajor, János-hegy, Kokas-hegy, Laki-tető, Púpos, Rekesz, Rokkant, Rózsapuszta, Vitéz, Landord, Matacs
- Balatonlelle: Álgya, Farkastanya, Illés-tető, Kis-hegy, Berki-dűlő, Rád, Rózsapuszta, Tót-hegy, Várszó, Magyal, Hosszú-dűlő
- Balatonberény: Bokros
- Balatonkeresztúr: Bokros
- Curgó: Öreg-hegy, Új-hegy, Kecse-hát, Kökényesi-dűlő
- Kéthely: Baglas-hegy, Lóki, Meleg-oldal, Pap-föld, Sári-hegy, Tavasz-föld, Vári-dűlő, Baja
- Balatonszabadi: Öreg-hegy, Meleg-oldal, Pusztatorony
- Kőröshegy: Somos, Cseréd-alja, Mogyoród-tető, Pap-útja, Tekenyő, Kis-hegy, Boroc-hegy, Borkút, Öreg-hegy, Tekenyő
- Zamárdi: Tóközi-szőlők, Sáfránykert, Kőhegy
- Kötcsé: Bókavölgy, Csillagói-hegy, Fáncsi-hegy, Öreg-hegy, Új-hegy
- Szőlád: Gömböc-hegy
- Lengyeltóti: Mohácsi-hegy
- Visz: Csirip-tető
- Gyugy: Gesztenyés

- Szőlősgyörök: Banyászó, Landord, Páskom, Sínai hegy, Új-hegy, Rekesz

Jelölési szabályok (5)

Legal framework:

By an organisation which manages the PDO/PGI, where foreseen by Member States

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

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

v) A dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett Balatonboglári bor készítése esetén azon szőlőültetvények termése használható fel, melynek termésmennyisége kézi szüret esetén legfeljebb 11 t/ha, gépi szüret esetén legfeljebb 10,5 t/ha, ami legfeljebb 80 hl/ha seprős újbornak felel meg.

vi) Településfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlőnek legalább 85%-ának, dűlőfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlő legalább 95 %-ának az adott egységből kell származnia.

Bor: Feltüntethető szabályozott kifejezések

Legal framework:

By an organisation which manages the PDO/PGI, where foreseen by Member States

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

Fehér: „barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt” Első szüret vagy virgin vintage

Újbor vagy primőr Szüretlen Töppedt szőlőből készült bor
Jégbor Muskotály Muzeális bor

Késői szüretelésű bor Termőhelyen palackozva Termelői palackozás
Pinceszövetkezetben palackozva Cuvée vagy küvé

Rozé: Első szüret vagy virgin vintage Újbor vagy primőr

Termőhelyen palackozva Termelői palackozás Pinceszövetkezetben
palackozva Cuvée vagy küvé

Vörös: „barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett”
barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt” Első szüret vagy virgin vintage
Újbor vagy primőr Szüretlen Töppedt szőlőből készült bor
Jégbor

Muzeális bor Siller Késői szüretelésű bor

Termőhelyen palackozva Termelői palackozás Pinceszövetkezetben
palackozva Cuvée vagy küvé

Pezsgő: Feltüntethető szabályozott kifejezések

Legal framework:

By an organisation which manages the PDO/PGI, where foreseen by
Member States

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

Fehér: Muskotály, Palackban erjesztett, Hagyományos módszerrel palackban
erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionnelle), Klasszikus
módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer, Termelői
palackozás Pinceszövetkezetben palackozva Cuvée vagy küvé

Rozé: Palackban erjesztett Hagyományos módszerrel palackban
erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionnelle), Klasszikus
módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer

Termelői palackozás Pinceszövetkezetben palackozva Cuvée vagy küvé

Vörös:Palackban erjesztett Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionnelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer

Termelői palackozás Pinceszövetkezetben palackozva Cuvée vagy küvé

Fehér termelői:Muskotály, Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionnelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer Blanc de blanc Blanc de noirNyerspezsgő, Termelői palackozás Pinceszövetkezetben palackozva Cuvée vagy küvé

Rozé termelői, Vörös termelői:Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionnelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer

Nyerspezsgő Termelői palackozás Pinceszövetkezetben palackozva Cuvée vagy küvé

Minőségi pezsgő: Feltüntethető szabályozott kifejezések

Legal framework:

By an organisation which manages the PDO/PGI, where foreseen by Member States

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

Fehér: Muskotály, Palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionnelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer, Blanc de blanc Blanc de noir Nyerspezsgő, Termelői palackozás Pinceszövetkezetben palackozva Cuvée vagy küvé

Rozé:Palackban erjesztett, Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionnelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer, Nyerspezsgő, Termelői palackozás Pinceszövetkezetben palackozva Cuvée vagy küvé

Vörös:Palackban erjesztett, Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionnelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer

Nyerspezsgő, Termelői palackozás Pinceszövetkezetben palackozva, Cuvée vagy küvé

Fehér termelői:

Rozé termelői

Vörös termelői

Illatos minőségi pezsgő: Feltüntethető szabályozott kifejezések

Legal framework:

By an organisation which manages the PDO/PGI, where foreseen by Member States

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

Muskotály, Termelői palackozás, Pinceszövetkezetben palackozva, Cuvée vagy küvé

Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor:Feltüntethető szabályozott kifejezések

Legal framework:

By an organisation which manages the PDO/PGI, where foreseen by Member States

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

Fehér: Muskotály, Termelői palackozás	Pinceszövetkezetben	palackozva
Cuvée vagy küvé		
Rozé: Termelői palackozás	Pinceszövetkezetben	palackozva
vagy küvé		Cuvée
Vörös: Termelői palackozás	Pinceszövetkezetben	palackozva
vagy küvé		Cuvée

Feltüntethető szabályozott kifejezések pontban felsorolt kifejezések feltüntetésének jogszabályokban foglaltaknál szigorúbb feltételei

Legal framework:

By an organisation which manages the PDO/PGI, where foreseen by Member States

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

i) a Feltüntethető szabályozott kifejezések pontban felsorolt kifejezések feltüntetésének jogszabályokban foglaltaknál szigorúbb feltételei:

i) Válogatott szüretelésű bor:

- csak kézzel lehet szüretelni
- bor édesítése tilos

ii) Késői szüretelésű bor:

- csak kézzel lehet szüretelni
- bor édesítése tilos

iii) Töppedt szőlőből készült bor:

- csak kézzel lehet szüretelni
- bor édesítése tilos

iv) Jégbor:

- csak kézzel lehet szüretelni
- bor édesítése tilos

A kiszerelésre vonatkozó szabályok

Legal framework:

By an organisation which manages the PDO/PGI, where foreseen by Member States

Type of further condition:

Packaging within the demarcated geographical area

Description of the condition:

- a) Dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett Balatonboglári borok csak üvegpalackban hozhatók forgalomba.
- b) Fehér minőségi termelői pezsgő, rozé minőségi termelői pezsgő, valamint vörös minőségi termelői pezsgő zárása kizárólag parafa dugóval, annak rögzítése pedig pezsgős drótkosárral lehetséges.

Termékelőállítás a lehatárolt termőterületen kívül

Legal framework:

By an organisation which manages the PDO/PGI, where foreseen by Member States

Type of further condition:

Derogation on the production in the demarcated geographical area

Description of the condition:

- a) bor, minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: Zala megye Veszprém megye, Fejér megye, Tolna megye és Baranya megye
- b) pezsgő: az a) pontban foglaltak, valamint Budapest - XXII. kerület, Budafok

2.10. Link to the product specification

http://boraszat.kormany.hu/download/7/a7/91000/BALATONBOGL%C3%81R_term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s%20m%C3%B3s%C3%ADt%C3%A1s%202016.pdf