Ref. Ares(2011)1398714 - 22/12/2011

Kérelem
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

36

A kérelem nyelve

Magyar

A kérelmező

A jogi vagy természetes személy neve

Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Teljes címe (házszám, utca neve, település, irányítószám)

Házszám

83.

Utcanév

Dózsa György út

Irányítószám

8630

Település

Balatonboglár

Ország

Magyarország

Jogi státusz, méret és összetétel (jogi személyek esetén)

A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestület

Állampolgárság

Tel, fax, e-mail

Tel

+36 85 353 849

Fax

+36 85 353 849

E-Mail

bbhtan@enternet.hu

Közvetítő

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Vidékfejlesztési Minisztérium

Teljes címe (házszám, utca neve, település, irányítószám)

Házszám

11

Utcanév

Kossuth tér

Irányítószám

1055

Település

Budapest

Ország

Magyarország

Tel, fax, e-mail

Tel

+36 1 795 3844

Fax

+36 1 795 0091

E-Mail

agrarpiaci@vm.gov.hu

Termékleírás

Lapok száma

36

Aláíró(k) neve

Mészáros Lászlóné (titkár) Cziráki Imre (elnök)

Aláírás(ok)

A termékleírás elérhetősége (link)

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

BALATONBOGLÁR TERMÉKLEÍRÁS

I. NÉV

Balatonboglár (Balatonboglári)
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor
Bortípusok: fehér, rozé, vörös

II/1A. Analitikai előírások

	bortípus	Minimális összes alkohol-tartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimum tényleges alkohol-tartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális összes kénessav-tartalom [mg/l]	Összes cukortartalom [g/l]
1.	Fehér	9,0	4,6 – 10,0	6,0	*	**	***
2.	Rozé	9,0	4,6 – 10,0	6,0	*	**	***
3.	Vörös	9,0	4,6 – 10,0	9,0	*	**	***

* A vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték, kivétel válogatott szüretelésű bor, késői szüretelésű bor hagyományos kifejezés, valamint töppedt szőlőből készült bor, főbor és jégbor korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén a megengedett maximális illósav-tartalom 2,0 g/liter
** A vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték
*** 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „B” részének táblázata szerint

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	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.
2.	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.
3.	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 ízérzettel.

II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: pezsgő
Bortípusok: fehér, rozé, vörös, fehér termelői pezsgő, rozé termelői pezsgő, vörös termelői pezsgő

II/2A. Analitikai előírások

	bortípus	Minimális összes alkohol-tartalom [%vol]	Összes savtar-talom [g/l]	Minimális tényleges alkohol-tartalom [%vol]	Minimális túlnyomás a palackban 20 °C-on [bar]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális összes kénessav-tartalom [mg/l]	Összes cukor-tartalom [g/l]
1.	Fehér	9,5	4,6 – 10,0	9,5	3,0	1,08	*	**
2.	Rozé	9,5	4,6 – 10,0	9,5	3,0	1,08	*	**
3.	Vörös	9,5	4,6 – 10,0	9,5	3,0	1,08	*	**
4.	Fehér termelői pezsgő	10,0	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08	*	**
5.	Rozé termelői pezsgő	10,0	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08	*	**
6.	Vörös termelői pezsgő	10,0	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08	*	**

* A vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték
** 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „A” részének táblázata szerint

II/2B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	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.
2.	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.
3.	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.
4.	Fehér termelői pezsgő	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.
5.	Rozé termelői pezsgő	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.
6.	Vörös termelői pezsgő	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.

II/3. Szőlőből készült termékek kategóriái: minőségi pezsgő
Bortípusok: fehér, rozé, vörös, fehér minőségi termelői pezsgő, rozé minőségi termelői pezsgő, vörös minőségi termelői pezsgő

II/3A. Analitikai előírások

	bortípus	Minimális összes alkohol-tartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkohol-tartalom [%vol]	Minimális túlnyomás a palackban 20 °C-on [bar]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális összes kénessav-tartalom [mg/l]	Összes cukortartalom [g/l]
1.	Fehér	10,0	4,6 – 10,0	10,0	3,5	1,08	*	**
2.	Rozé	10,0	4,6 – 10,0	10,0	3,5	1,08	*	**
3.	Vörös	10,0	4,6 – 10,0	10,0	3,5	1,08	*	**
4.	Fehér minőségi termelői pezsgő	10,0	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08	*	**
5.	Rozé minőségi termelői pezsgő	10,0	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08	*	**
6.	Vörös minőségi termelői pezsgő	10,0	4,6 – 10,0	11,5	3,5	1,08	*	**

* A vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték
** a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „A” részének táblázata szerint

II/3B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe az ezüstös halvány sárgától az aranysárgáig 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.
2.	Rozé	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, az érlelésből származó ízek és az érlelési jegyek jelentkeznek. Ízét kiemeli a második alkoholos erjedésből származó ún. biológiai szénsav.
3.	Vörös	Színe a vörösbornak megfelelő tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek, valamint az autolízis illata a jellemző. Ízében a primer gyümölcsöket kiemeli a második alkoholos erjedésből származó ún. biológiai szénsav.
4.	Fehér minőségi termelői pezsgő	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 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.
5.	Rozé minőségi termelői pezsgő	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 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.
6.	Vörös minőségi termelői pezsgő	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.

II/4. Szőlőből készült termékek kategóriái: illatos minőségi pezsgő

II/4A. Analitikai előírások

Minimális összes alkoholtartalom: 10,0 %vol
Összes savtartalom: 4,6-10,0 g/l
Minimális tényleges alkoholtartalom: 6,0 %vol
Maximális illósav-tartalom: 1,08 g/l
Maximális összes kénessavtartalom: 185 mg/l
Minimális túlnyomás a palackban 20 °C-on: 3,0 bar
Összes cukortartalom: a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „A” részének táblázata szerint

II/4B. Érzékszervi jellemzők

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.

II/5. Szőlőből készült termékek kategóriái: szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor
Bortípusok: fehér, rozé, vörös

II/5A. Analitikai előírások

	bortípus	Minimális összes alkohol-tartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkohol-tartalom [%vol]	Minimális túlnyomás a palackban 20 °C-on [bar]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális összes kénessav-tartalom [mg/l]	Összes cukor-tartalom [g/l]
1.	fehér	9,0	4,6 – 10,0	7,0	1-2,5	1,08	*	**
2.	rozé	9,0	4,6 – 10,0	7,0	1,-2,5	1,08	*	**
3.	vörös	9,0	4,6 – 10,0	7,0	1-2,5	1,08	*	**

* A vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték
** a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „B” részének táblázata szerint

II/5B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	A színe ezüstös halvány sárgától, arany sárgáig terjedhet és minden esetben gyümölcsös illatú elegáns savtartalmú.
2.	rozé	Színe világos hagymahéj színtől sötétebb rózsaszínig terjedhet, gyümölcsös primer karakter jellemzi.
3.	vörös	A vörösboroknak megfelelő szín, illat és zamatanyaggal kell rendelkezniük, szén-dioxid hozzáadása okozza az illat, zamatanyagok érvényesülését.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. BOR

Az általános szabályok alkalmazandóak

2. PEZSGŐ:

	Terméktípus	kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	-	-
2.	Rozé	-	-
3.	Vörös	-	-
4.	Fehér termelői pezsgő	– Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült; – a terméket degorzsálással választják el a borseprőről	-
5.	Rozé termelői pezsgő	– Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült; – a terméket degorzsálással választják el a borseprőről	-
6.	Vörös termelői pezsgő	– Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült; – a terméket degorzsálással választják el a borseprőről	-

3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

1.	Fehér	-	-
2.	Rozé	-	-
3.	Vörös	-	-
4.	Fehér minőségi termelői pezsgő	– Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült; – a terméket degorzsálással választják el a borseprőről	-
5.	Rozé minőségi termelői pezsgő	– Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült; – a terméket degorzsálással választják el a borseprőről	-
6.	Vörös minőségi termelői pezsgő	– Legalább tizenkét hónapon át, megszakítás nélkül a nemes élesztőüledéken marad ugyanabban az üzemben, ahol a küvé készült; – a terméket degorzsálással választják el a borseprőről	-

4. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

Az általános szabályok alkalmazandóak

5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Az általános szabályok alkalmazandóak

Szőlőtermesztés:

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

4. A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve):
   a) bor: 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: 151,5 g/l (9,0 %vol)

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Andocs, Balatonboglár, Balatonlelle, Balatonendréd, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszemes, Gyugy, Karád, Kőröshegy, Kötcse, Látrány, Lengyeltóti, Ordacsehi, Somogytúr, Szólád, Szőlősgyörök, Visz, Zamárdi, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Kercseliget, Mosdós, Nagyberki, Szabadi, Csoma, Balatonberény, Balatonkeresztúr, Böhönye, Csurgó, Hollád, Kéthely, Marcali, Somogysámson, Somogyzsitfa településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek

V. MAXIMÁLIS HOZAM

V/1. BOR

	terméktípus	maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

V/2. PEZSGŐ

	terméktípus	maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
4.	Fehér termelői pezsgő	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
5.	Rozé termelői pezsgő	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
6.	Vörös termelői pezsgő	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

V/3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	terméktípus	maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
4.	Fehér minőségi termelői pezsgő	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
5.	Rozé minőségi termelői pezsgő	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
6.	Vörös minőségi termelői pezsgő	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

V/4. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

V/5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	terméktípus	maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

VI/1. BOR

	Terméktípus	engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot noir,
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszőlő, Syrah, Kadarka, Blauburger
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszőlő, Syrah, Kadarka, Blauburger

VI/2. PEZSGŐ

	Terméktípus	engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszőlő, Syrah, Kadarka, Blauburger
2.	Rozé	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszőlő, Syrah, Kadarka, Blauburger
3.	Vörös	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszőlő, Syrah, Kadarka, Blauburger
4.	Fehér termelői pezsgő	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszőlő, Syrah, Kadarka, Blauburger
5.	Rozé termelői pezsgő	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszőlő, Syrah, Kadarka, Blauburger
6.	Vörös termelői pezsgő	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszőlő, Syrah, Kadarka, Blauburger

VI/3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Terméktípus	engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszőlő, Syrah, Kadarka, Blauburger
2.	Rozé	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszőlő, Syrah, Kadarka, Blauburger
3.	Vörös	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszőlő, Syrah, Kadarka, Blauburger
4.	Fehér minőségi termelői pezsgő	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszőlő, Syrah, Kadarka, Blauburger
5.	Rozé minőségi termelői pezsgő	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszőlő, Syrah, Kadarka, Blauburger
6.	Vörös minőségi termelői pezsgő	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszőlő, Syrah, Kadarka, Blauburger

VI/4. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Tramini, Irsai Olivér, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Ottonel muskotály

VI/5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Terméktípus	engedélyezett fajták
1.	Fehér	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszőlő, Syrah, Kadarka, Blauburger
2.	Rozé	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszőlő, Syrah, Kadarka, Blauburger
3.	Vörös	Chardonnay, Chasselas, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Csomorika, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Cserszegi fűszeres, Pinot blanc, Zöld veltelíni, Csabagyöngye, Irsai Olivér, Furmint, Hárslevelű, Semillon, Gohér, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Csókaszőlő, Syrah, Kadarka, Blauburger

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

VII/1. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti 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.

Emberi tényezők

A római kortól híres szőlőtermő vidéken a török megszállásig fejlett borkultúrára utaló feljegyzéseket találunk. A fajtakör jelentős módosulása a filoxéra vészt követő időszakban következett be. Ekkortól vonták termesztésbe 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) terméshozam 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.

2. 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.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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 túlérett 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.

VII/2. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A boroknál már bemutatott természeti és emberi tényezőinek leírásán túlmenően a balatonboglári pezsgőre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

Emberi tényezők

A Balatonboglári borvidéken a pezsgőkészítés hagyománya több mint harminc éves múltra tekintenek vissza. A helyi termőtájban 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.

2. A pezsgők leírása

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

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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. 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.

VII/3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A boroknál és a pezsgőknél már bemutatott természeti és emberi tényezőinek leírásán túlmenően a balatonboglári minőségi pezsgőre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

Emberi tényezők:

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.

2. A minőségi pezsgők leírása

Színvilága a Balatonboglári pezsgőével megegyezik, de a hosszabb érlelés következtében a mélyebb színárnyalatok ragyogó csillogása uralja a pezsgőket. A termőtájra 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, vajas ízjegyeken alapszik.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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 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 vajas, 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.

VII/4. ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A boroknál és a pezsgőknél leírtakat kiegészítve elmondható, hogy Balatonboglár lehatárolt termőterületen az aromatikus fajták termesztése, 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.

Emberi tényezők:

A borvidéken élő szakemberek által a pezsgőkészítés folyamán felhalmozott tapasztalatukra alapozva a borászok figyelme fokozatosan ezen aromatikus fajták felé fordult. A helyi aromatikus 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.

2. A termék 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.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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 készítéshez 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 aromatikus 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 fajtaszerkezetéből 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 középmagas és alacsony művelési formákon művelt ültetvények folyamatos átszellőzését 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.

VII/5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A boroknál bemutatott természeti és emberi tényezőinek leírásán túlmenően a balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

Emberi tényezők:

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.

2. A borok leírása

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

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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. Ez a természeti adottság különösen fontos a Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor esetében, hiszen az előbb említett kellemetlen illatjegyek a termékben lévő szén-dioxid hatására felerősödnének a termékben. A Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor érlelési-időtől mentes előállítási módjából adódóan másodlagos, az érlelésből származó illatjegyek nem alakulnak ki.

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 szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor készítéshez szükséges szőlő az átlagosnál korábban beszüretelhető, csökkentve a rothadásos folyamatok kialakulásának kockázatát.

A Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor 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 terméknek.

A Balatonboglári szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor csillogása a megfelelő technológiai érettségen szüretelt helyi aromatikus fajtákra, valamint a helyi szakemberek szaktudására vezethető vissza.

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 szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra. Ezt a hatást fokozzák a középmagas és alacsony művelési formákon művelt ültetvények folyamatos átszellőzését 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 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.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII/1. Jelölési szabályok

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.

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.

g) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:
   i) körzet: Dél-Balaton (Andocs, Balatonboglár, Balatonlelle, Balatonendréd, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszemes, Gyugy, Karád, Kőröshegy, Kötcse, Látrány, Lengyeltóti, Ordacsehi, Somogytúr, Szólád, Szőlősgyörök, Visz, Zamárdi, Balatonberény, Balatonkeresztúr, Marcali, Kéthely, Somogysámson, Hollád települések)
   ii) települések: Andocs, Balatonlelle, Balatonendréd, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszemes, Gyugy, Karád, Kőröshegy, Kötcse, Látrány, Lengyeltóti, Ordacsehi, Somogytúr, Szólád, Szőlősgyörök, Visz, Zamárdi, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Kercseliget, Mosdós, Nagyberki, Szabadi, Csoma, Balatonberény, Balatonkeresztúr, Böhönye, Csurgó, Hollád, Kéthely, Marcali, Somogysámson, Somogyzsitfa
   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
      - Csurgó: Öreg-hegy, Új-hegy, Kecske-hát, Kökényesi-dűlő
      - Kéthely: Baglas-hegy, Lóki, Meleg-oldal, Pap-föld, Sári-hegy, Tavaszi-föld, Vári-dűlő, Baja
      - Balatonszabadi: Öreg-hegy, Meleg-oldal, Pusztatorony

- Kőröshegy: Somos, Cseréd-alja, Mogyoród-tető, Pap-útja, Tekenyős, Kis-hegy, Boroc-hegy, Borkút, Öreg-hegy, Tekenyős
- Zamárdi: Tóközi-szőlők, Sáfránykert, Kőhegy
- Kötcse: Bókavölgy, Csillagói-hegy, Fáncsi-hegy, Öreg-hegy, Új-hegy
- Szólád: Gömböc-hegy
- Lengyeltóti: Mohácsi-hegy
- Visz: Csirip-tető
- Gyugy: Gesztenyés
- Szőlősgyörök: Banyászó, Landord, Páskom, Sínai hegy, Új-hegy, Rekesz

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.

h) feltüntethető szabályozott kifejezések:

	bortípus	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „…hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „…hordóban érlelt”	első szüret vagy virgin vintage	újbor vagy primőr	Szűretlen	töppedt szőlőből készült bor	Jégbor	Muskotály	Muzeális bor	Siller	késői szüretelésű bor	Palackban erjesztett	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer	blanc de blanc	blanc de noir	nyerspezsgő	termőhelyen palackozva	termelői palackozás	pinceszövetkezetben palackozva	cuvée vagy küvé
BOR																				
1.	Fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	-	-	-	-	-	+	+	+	+
2.	Rozé	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+
3.	Vörös	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	-	-	-	-	-	+	+	+	+
PEZSGŐ																				
4.	Fehér	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	+	+	-	-	-	-	+	+	+
5.	Rozé	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	+	+	+
6.	Vörös	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	+	+	+
7.	Fehér termelői pezsgő	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	+	+	+	+	-	+	+	+
8.	Rozé termelői pezsgő	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	+	+	+
9.	Vörös termelői pezsgő	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+		+	+	+
MINŐSÉGI PEZSGŐ																				

10.	Fehér	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	+	+	+	+	+	-	+	+	+
11.	Rozé	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	+	-	+	+	+
12.	Vörös	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	+	-	+	+	+
13.	Fehér minőségi termelői pezsgő	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	+	+	+	+	-	+	+	+
14.	Rozé minőségi termelői pezsgő	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	+	+	+
15.	Vörös minőségi termelői pezsgő	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+		+	+	+
ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ																				
16.	Illatos minőségi pezsgő	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-		+	+	+
SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR																				
17.	Fehér	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+
18.	Rozé	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+
19.	Vörös	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

i) a h) 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

VIII/2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

a) dűlőfeltüntetéssel megkülönbözetett 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.

VIII/3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: MGSZH Központ Borászati Igazgatóság

VIII/4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

a) Nyilvántartások:
   i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
   ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
   iii) Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
   iv) pincekönyv;
   v) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
b) Bejelentések
   i) Termelési szándék bejelentése: a Balatonboglár oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő e szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.
   ii) Dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett borok termelésének bejelentése: Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett Balatonboglári bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző március 15-ig bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő máskép nem nyilatkozik.

VIII/5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

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

VIII/6. Édesítésre vonatkozó szabályok:

Balatonboglár oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borok édesítése a IV. fejezetben valamint a VIII/5. pontban lehatárolt területen lehetséges.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatóság
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.
Tel.: +36 1 346-09-30
Fax: +36 1 212 49 78
e-mail.: bmi@mgszh.gov.hu
Web.: http://www.mgszh.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi

(2) Kormányhivatalok:
Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6000 Kecskemét, Halasi út 34.
Tel.: +36 76 503 370
Fax: +36 76 487 052
e-mail: bacs@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7623 Pécs, Rákóczi út 30.
Tel.: +36 72 512 450
Fax.: +36 72 512 451
e-mail: baranya@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.
Tel.: +36 66 528 180
Fax: +36 66 454 878
e-mail: bekes@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3525 Miskolc, Dóczy József út 6.
Tel.: +36 46 515 700
Fax: +36 46 515 701
e-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.
Tel.: +36 62 553 470
Fax: +36 62 426 311
e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
Tel.: +36 22 315 460
Fax: +36 22 502 064
e-mail: fejer@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: +36 96 529 330
Fax: +36 96 529 333
e-mail: gyor@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.
Tel.: +36 52 523 800
Fax: +36 52 523 801
e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: +36 36 510 765
Fax: +36 36 510 755
e-mail: heves@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.
Tel.: +36 56 505 377
Fax: +36 56 505 371
e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
2800 Tatabánya, Győri út 13.
Tel.: +36 34 310 909
Fax: +36 34 305 771
e-mail: komarom@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524
e-mail: nograd@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: +36 1 329 7017
Fax: +36 1 317 6231
e-mail: pest@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.
Tel.: +36 82 527 580
Fax: +36 82 315 023
e-mail: somogy@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.
Tel.: +36 42 508 300
Fax: +36 42 508 311
e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.
Tel.: +36 74 529 869
Fax: +36 74 415 688
e-mail: tolna@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.
Tel.: +36 94 314 093
Fax: +36 94 327 852
e-mail: vas@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
Tel.: +36 88 590 472
Fax: +36 88 407 347
e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.
Tel.: +36 92 550 570
Fax: +36 92 550 571
e-mail: zala@mgszh.gov.hu
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala

2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek analitikai és érzékszervi tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;
- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján;
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálat a forgalomba hozott borászati termékek esetén;
- származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése.

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Nyomon követési pontok	Nyomon követés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	Hegyír elektronikus adatlap	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	• Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	• Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
II. Évjáratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű • Adminisztratív ellenőrzés	• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv • Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	• Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	• Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő származását igazoló dokumentum		• Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség

			hegybírója
II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	• Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése	• Kiadott származási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		• Első borszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	• Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa,
Bor származását igazoló dokumentum		• Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója