Ref. Ares(2011)1398981 - 22/12/2011

607/2009/EK bizottsági rendelet I. Melléklet

Kérelem

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja

Beérkezés dátuma (NN/HH/ÉÉÉÉ)
[a Bizottság tölti ki!]

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

28

A kérelem nyelve

Magyar

Az akta száma:
[a Bizottság tölti ki!]

A kérelmező

A jogi vagy természetes személy neve

Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa

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

Házszám

20

Utcanév

Táncsics Mihály utca

Irányítószám

7800

Település

Siklós

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 72/579-242

Fax

+36 72/579-242

E-Mail

tenkeshk@dravanet.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

Bizonyíték az oltalomra (harmadik ország esetén)

Termékleírás

Lapok száma

26

Aláíró(k) neve

Nagy Gergely (titkár)
Bock József (elnök)

Aláírás(ok)

A termékleírás elérhetősége (link)

[link a VM honlapra]

VILLÁNY TERMÉKLEÍRÁS

I. NÉV

Villány
Változatok: Villányi
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: BOR

terméktípus	**Villányi bor**	**Villányi classicus bor**	**Villányi prémium bor**
Szín	fehér vörös rozé	fehér vörös rozé	fehér vörös

II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Összes alkoholtartalom [%vol]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális kénessav [mg/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	fehér	min. 9	min 9	4-10	1,08	*	**
2.	rozé	min. 9	min 9	4-10	1,08	*	**
3.	vörös	min.9	min 9	4-10	1,2	*	**
4.	classicus fehér	min. 9	min 9	4-10	1,08	*	**
5.	classicus rozé	min. 9	min 9	4-10	1,08	*	**
6.	classicus vörös	min. 9	min 9	4-10	1,2	*	**
7.	prémium fehér	min. 11,3	min 9	4-10	1,0	*	**
8.	prémium vörös	min. 10,9	min. 9	4-10	1,2	*	**

* a hatályos jogszabályoknak megfelelően

** a Bizottság 607/2009/EK rendelet XIV. melléklet B táblázata szerint

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	színe fehértől az aranysárgáig változhat, zöldes és sárgás árnyalatokkal. Illata a friss, kellemes üdétől a komplexebb fűszeres aromákig változhat (citrusfélék, virág, mézillatok stb.). Savai finomak, harmonikusan lágyak. Hosszabb érlelés esetén megjelenhetnek a teltebb ászkolási illatok.
2.	rozé	színe halvány hagymahéjtól a világospirosig változhat. Friss, gyümölcsös zamatú, üde, könnyed borok. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek
3.	vörös	színe halvány pirostól mélyvörösig változhat, testesek, komplex ízvilágúak, ahol a gyümölcsös és fűszeres aromák egyaránt jelen lehetnek. Harmonikus, lágy savak jellemzik. Hosszabb érlelés esetén megjelenhetnek az ászkolási illatok is.
4.	classicus fehér	Színe a zöldesfehértől az aranysárgáig változhat. Illatában és zamatában intenzív, friss, könnyed gyümölcsös (citrusfélék, grapefruit stb.) jellegű, virág, méz és fűszeres jelleggel kiegészülhet. Telt, karakteres, finom, élénk savgerincű borok. Hosszabb érlelés után ászkolt illatok, finom zamatok jelenhetnek meg. Hosszan tartó ízérzet jellemzi

5.	classicus rozé	színe halvány hagymahéjtól a világospirosig változhat. Friss, üde, intenzív, gazdag gyümölcsös zamatú, ropogós szép savakkal rendelkező borok. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek
6.	classicus vörös	Színe a világos rubintól a mélyvörösig változhat. Ízvilága komplex, a fimon gyümölcsös - elsősorban a kék és piros bogyósgyümölcsökre (szilva, szeder, feketeribizli, málna stb. jellemző - aromáktól, az intenzív fűszeres aromákig terjedhet. Karakterük a bársonyostól a testesig terjedhet selymes savakkal és finom tanninokkal. Hosszantartó ízérzet jellemzi
7.	prémium fehér	Színe a világossárgától az aranyig terjedhet. Illat és zamatanyagai igen összetettek, elegáns, gyümölcsös és krémes jellemzőkkel. Testes, érlelt borok, a fahordós érlelés jegyei mind ízében és illatában megjelennek.
8.	prémium vörös	Színe a világos rubintól a mélysötét vörösig változhat, akár ibolyás, lilás árnyalatokkal. Testes, koncentrált borok, igen összetett íz és zamatvilággal, ahol az intenzív gyümölcsösség (cseresznye, meggy, málna, szamóca, szilva, feketeribizli, szeder stb.), az aszalt gyümölcsökre és lekvárokra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres, akár csokoládés íz és zamatanyagokkal. A fahordós érlelés jegyei mind ízében és illatában megjelennek.

III.
KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

	bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	fehér	nincs	nincs
2.	rozé	nincs	nincs
3.	vörös	nincs	nincs
4.	classicus fehér	nincs	édesítés
5.	classicus rozé	nincs	édesítés
6.	classicus vörös	nincs	édesítés
7.	prémium fehér	nincs	édesítés
8.	prémium vörös	legalább 1 évig fahordóban kell érlelni. Kadarka, valamint Portugieser fajtafeltüntetéssel megkülönböztetett Villányi prémium borok esetében legalább 6 hónapig fahordóban kell érlelni a borokat.	édesítés

Félédes, édes, félszáraz borokat csak természetes érésből származó szőlőből, kizárólag Hárslevelű, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály, illetve Tramini fajtákból lehet készíteni.
A”késői szüretelésű” hagyományos kifejezéssel jelölt borok édesítése és alkoholtartalom növelése tilos.

Szőlőtermesztés - *Művelésmód, ültetvénysűrűség, rügyterhelés*

Az alábbi termesztéstechnológiával termelt szőlőből készülhetnek a termékek:

1. Villányi bor:
- ernyő
- guyot
- bak
- alacsony kordon
- középmagas kordon
- magas kordon

A művelésmódok között fel nem sorolt (egyes függöny, GDC, sylvoz, moser), de 2012. augusztus 1. előtt telepített ültetvényekről utoljára 2025. évben szüretelt szőlőből készíthetőek villányi borok.

2. Villányi classicus bor
2005. október 26 után a villányi classicus bor olyan szőlőültetvényről szüretelt szőlőből készülhet, amely rügyterhelése alapján bakművelésnél legfeljebb 8 rügy/m^2, egyéb művelésmódnál legfeljebb 6 rügy/m^2, de legfeljebb 20 rügy/tőke, és amelynek tőkeszáma legalább 3000 db/ha.

A classicus bor készítéséhez az alábbi művelésmódok használhatóak:
- ernyő
- guyot

- bak
- alacsony kordon
- középmagas kordon
- magas kordon

3. Villányi prémium bor

A villányi premium bor olyan szőlőültetvényről szüretelt szőlőből készülhet, amely rügyterhelés alapján legfeljebb 6 rügy/m2 terhelésű, de legfeljebb 15 rügy/tőke, és amelynek tőkeszáma legalább 5000 db/ha. Villányi premium bor készítéséhez az alábbi művelésmódok használhatóak: ernyő, guyot, bak, alacsony, középmagas kordon.

Villányi classicus bor készítéséhez a 3000 db/ha tőkeszámot, Villányi premium bor készítéséhez az 5000 db/ha tőkeszámot el nem érő szőlőültetvényekről 2005. október 26 után legfeljebb 10 évig lehet az adott kategóriájú termékhez szőlőt szüretelni.

4. Általános megállapítások

2012. augusztus 1. előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében azok sűrűségétől függetlenül az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Villány OEM-sel ellátott termékek.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A villányi körülhatárolt terület meghatározása:
Bisse, Csarnóta, Diósviszló, Harkány, Hegyszentmárton, Kisharsány, Kistótfalu, Márfa, Nagyharsány, Nagytótfalu, Palkonya, Siklós, Szava, Túrony, Villány, Villánykövesd, Vokány településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	bortípus	maximális hozam
1.	fehér	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
2.	rozé	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
3.	vörös	legfeljebb 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 100 hl/ha seprős újborból készíthető
4.	classicus fehér	legfeljebb 13 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
5.	classicus rozé	legfeljebb 13 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
6.	classicus vörös	legfeljebb 13 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 90 hl/ha seprős újborból készíthető
7.	prémium fehér	legfeljebb 8,5 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 60 hl/ha seprős újborból készíthető
8.	prémium vörös	legfeljebb 8,5 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb 60 hl/ha seprős újborból készíthető

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini
2.	rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
4.	classicus fehér	Chardonnay, Hárslevelű, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zöld veltelini
5.	classicus rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
6.	classicus vörös	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
7.	prémium fehér	Chardonnay, Hárslevelű, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Tramini
8.	prémium vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

1.1. természeti tényezők

A Villányi Borvidék, mint lehatárolt termőhely szőlőültetvényei, a környező síkságból kiemelkedő Villányi hegység déli kitettségű lankáin kb. 25 km hosszan terülnek el.

A termőhely földrajzi helyzete alapján kimagasló mennyiségű és időtartamú napsugárzásban részesül, melyet a hőmérsékleti adatok is igazolnak. A középhőmérséklet kb. 11 ^{o}C, a vegetációs időszak átlaghőmérséklete 17,5°C. A hidegebb évszakokban a területen gyakori a köd, de a középhőmérséklet –1 ^{o}C alá nem süllyed. A csapadék évi mennyisége a sokéves átlag alapján 700 mm. Éghajlati szempontból két hatás érvényesül, keveredik a kontinentális és a mediterrán éghajlat, a szőlőborította déli lejtőkön elsősorban a mediterrán hatás érvényesül. Mérsékelten nedves vidék enyhe téllel, ahol a csapadék eloszlása viszonylag egyenletes. Éghajlata összességében kedvező a szőlőtermesztés számára. A hőmérsékletingadozás kicsi. Az uralkodó szél északi és észak-nyugati, de gyakori a nyugat-kelet irányú levegőmozgás is.

A Villányi hegység alapkőzetét tekintve középső-triász kori mészkőből és dolomitból, jurakori tengeri üledékből származó mészkőből valamint az alsó-kréta időszakban képződött mészkőből áll. Az alapkőzeten a Villányi borvidék túlnyomó részén csernozjom barna erdőtalaj alakult ki. A pleisztocén időszakban, a hideg, száraz éghajlatú stádiumokban kialakult lösz és löszszerű „lejtőüledék” képezi a talajok anyakőzetét. Mészben való gazdagságából adódóan könnyen aprózódik és mállik, ezért rajta termékeny talajtakaró jött létre. Ennek megfelelően a talajtakaró a lejtőkön változó vastagságú mészben gazdag agyagos lösz, melyeket a fennsík jellegű hegytetőn több helyen redzina vált. Az alapkövön található altalaj vastagsága dűlőnként eltérő. A termőhelyet általában jellemzi, hogy viszonylag vastag, tápanyagokban gazdag talaj takarja az alapkőzetet.

1.2. Emberi tényezők

A villányi termőhelyen a bortermelés a régmúltra tekint vissza. Feltehetően már a kelták idejében is folyt szőlőtermesztés ezen a területen, de bizonyítottan a római időkben vonták termesztésbe a vidék kitűnő adottságú területeit, melyek kivétel nélkül a mai napig szinte folyamatos művelés alatt állnak, álltak.

A római időkben a borvidék a Sopianae provincia része volt, ahol Probus császár jóvoltából igen komoly hangsúlyt fektettek a szőlők telepítésére, művelésére. Az első írásos anyag, mely a fentieket igazolja egy oltárkövön található, melyet a Szársomlyó hegy lábánál került elő. A felirat egy 400 arpensis (kb. 50 hektár) nagyságú szőlőültetvény telepítését dokumentálta, ami a rómaiak tartós jelenlétét és szőlőművelésük fejlettségét bizonyítja a borvidék mai területén.

IV. Béla király 1249-ben a tatárjárás után a szársomlyói vár alapítólevelében tett említést Harsány határát övező szőlőkről. A tatárjárást követő évszázadokból fennmaradt iratok mind említik a villányi szőlőket és ezzel a szőlőművelés folyamatosságát tanúsítják.

A török hódoltság jelentősen átalakította a környék bortermelését. Ugyanakkor még a török uralom alatt is egy jó ideig fennmaradt a szőlőművelés, amelyet a korabeli adóösszeírások és más iratok bizonyítanak. Az elnéptelenedett falvakat törökökkel, szlávokkal és rácokkal, telepítették be, akik magukkal hozták kultúrájukat és szőlőtermesztési, valamint borkészítési hagyományaikat. A mai ismereteink szerint a rácoknak köszönhető az első Kadarka ültetvények telepítése, mely a mai napig meghatározó a borvidék fajtaösszetételében. A fentieken túl a vörösborok készítésének menetét is jelentősen befolyásolták, a rácok hozták magukkal a balkáni vörösborkultúra sajátos ismereteit a XV. századtól kezdődően. Így a nevükhöz fűződik a héjon erjesztés technológiájának elterjedése, és a villányi vörösborkultúra alapjainak megteremtése.

A török uralom alatt megfogyatkozott népesség pótlására a 1740-es évektől folyamatosan és szervezetten pótolták a lakosságot főleg német nemzetiségűekkel, akik magukkal hozták szőlőtermesztési és borkészítési szokásaikat, valamint fajtáikat. A németek betelepülése döntő fordulatot hozott a borvidék szőlő és bortermelésében. Nekik köszönhető, hogy a borvidéken elterjedt a Kékoportó (bora a Portugieser), mely még ma is az ültetvényfelület jelentős részét teszi ki. Szakértelmüknek és szorgos munkájuknak köszönhetően jelentős minőségi változás következett be és ismét felvirágzott a környék szőlő és bortermelése. A fejlődés a pincék és présházak tekintetében is megmutatkozott. A betelepült német nemzetiségűeknek köszönhető java részt a villányi, a villánykövesdi, valamint az 53 műemlékké nyilvánított pincéből álló palkonyai pincesor is.
A borvidék egyik napjainkban is fontos helyet betöltő fajtája a Kékfrankos is ebben az időszakban kezdett elterjedni a borvidék területén.

A villányi borok kiváló minőségét jelzi, hogy már az 1800-as évek közepén eljutottak a tengerentúlra. Az országutak kiépítésével és a kereskedelmi kapcsolatok erősödésével a borkereskedelem 1850 után ugrásszerű fejlődésnek indult, amelynek következtében a villányi borok Európa számos piacára eljutottak és ismertté váltak.

A villányi szőlő és bortermelés fejlődését a filoxéravész törte meg. A filoxéra járvány után a szőlő és bortermelés jelentősen korszerűsödött, új fajták és új módszerek kerültek előtérbe. Ebben az időszakban jelentek meg a borvidéken az időközben világfajtává vált francia fajták, mint a Cabernet franc, a Cabernet sauvignon, a Merlot vagy a Pinot noir, amelyeket a hagyományos fajták mellett már ekkor telepítettek.

A II. világháború után ismét átalakult a villányi szőlőtermesztés, ahol négy évtizeden keresztül a nagyüzemi gazdálkodás vált meghatározóvá. Ugyanakkor még egy ideig a korszerű borkészítési és borkezelési technológia jellemezte a nagyüzemi bortermelést is. A szőlőültetvény átalakítások következtében a korábban domináns vörösbort adó fajta a Kadarka, jelentősen visszaszorult, helyét átvette a Kékoportó, ami mellett jelentős Kékfrankos, Merlot, Cabernet franc és sauvignon, valamint Zweigelt ültetvényeket hoztak létre. A fehérbort adó fajták közül az olaszrizling válik dominánssá, mellette a bánáti rizling és a hárslevelű található meg nagyobb felületen.

Az 1980-as évek végén felbomló nagyüzemi szőlőtermesztést felváltotta a kisüzemi szőlő és bortermelés, ahol a minőségi szempontok váltak meghatározóvá. A villányi borok minőségfejlődése a 2005-ben bevezetett Villányi, Villányi classicus és Villányi prémium termékhierarchiával és a hozzájuk kapcsolódó kiemelt eredetvédelmi szabályozással csúcsosodott ki.

2. A borok leírása

A Villányi fehér, rozé és vörösborok borok íz és illatvilágának közös jellemzője a gyümölcsös karakter, ami fehér és rozé borok esetében a frissességgel párosul, vörösborok esetében teltséggel, komplexebb, fűszeres jelleggel egészül ki.

A villányi classicus borok az előző típushoz képest ízében és illatában intenzívebb gyümölcs, illetve fűszeres jelleg figyelhető meg, összetettebb aromaanyagokkal, teltebb, karakteresebb, finom savakkal rendelkező borok. A vörösborok testesebbek, tanninban gazdagabbak.

A villányi prémium borok testes, koncentrált borok, igen összetett íz és zamatvilággal, ahol az intenzív gyümölcsösség jellemző, sok esetben az aszalt gyümölcsökre és lekvárokra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres karakterekkel. Testes, érlelt borok, a fahordós érlelés jegyei színében, ízében és illatában minden esetben megjelennek.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A borvidék Magyarország legdélebbre fekvő borvidéke. A helyi éghajlatot a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. Magyarországon itt köszönt be először a tavasz és a napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképességgel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához.

A borvidékre jellemző éves hőösszeg, ami elérheti a 2000 ^{0}C aktív hőösszeget, lehetővé teszi, hogy a fehér borszőlő mellett a kései érésű, színanyagban gazdag, vörösbort adó szőlőfajták is nagy biztonsággal beérjenek, és kitűnő minőséget produkáljanak a Villányi hegység ültetvényeiben. A helyi klimatikus viszonyoknak köszönhető, hogy szinte minden évben túlérett szőlő is szüretelhető, amelynek következtében igen elterjedtek a borvidéken a késői szüretelésű borok.

A borvidék fajtaösszetétele az évtizedek, illetve évszázadok során folyamatosan alakult, melynek egyik fontos vízválasztója volt a XX. század eleje, a filoxéravészt követő időszak volt, mivel az addig hagyományosnak mondható szőlőfajták mellett megjelentek a mai értelemben vett világfajták is. Így ezek termesztése a borvidéken több mint százéves múltra tekint vissza.

A Villányi borvidék elsősorban vörösborai miatt vált ismertté és nemzetközi hírűvé, de a természeti adottságai hagyományosan a fehérborok számára is kedvezőek. A vörösbort adó szőlőfajták változatos palettájának köszönhetően, a rozé borok is szép számmal megtalálhatók a borvidéken szortimentjében. Magyarországon a Villányi borvidék az egyik olyan borvidék, amelyik nagy hagyományokkal rendelkezik a siller készítés terén. A siller borok jellegüket tekintve a rozé és a vörösborok között találhatók. Annak ellenére, hogy a vidéken az 1800-as évek második felében főként kadarkából igen számottevő volumenben készültek siller borok. Ez a fajtaszortiment mára kiegészült a francia fajtákkal és a kékfrankossal.

Az éghajlati adottságok, a meszes-löszös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok, valamint a bemutatott, a termőhelyhez kiválóan alkalmazkodó hagyományos termesztésű fajták együttesen eredményezik a jellegzetes zamatú, finom savgerincű, gyümölcsös-fűszers borokat, vörösborok esetében pedig a tanninban, színanyagban gazdag, testes, harmonikus borokat. Az alkalmazott szőlőtermesztés technológia, az évszázadok során kialakult középmagas művelésmódok továbbfokozzák a természeti és fajtaadottságokat a cukor, a színanyag és a tannintartalom tekintetében.

A vörösborok a mai napig az úgynevezett hagyományos eljárással készülnek. A magas minőséget adó villányi vörösbor készítési technológia közel 300 éves múltra tekint vissza. Így a villányi borok minőségét az évszázadok alatt felhalmozott szaktudás garantálja. Az 1980-as évek második felétől jellemző minőségjavító munka, a hegyoldalak legkiválóbb ökológiai adottságokkal rendelkező dűlőinek betelepítése, a termőhelyhez leginkább összhangban lévő szőlőfajtákkal magas tőszámú ültetvények létrehozása, a hagyományos művelésmódok és a szigorú terméskorlátozás alkalmazása, valamint a modern technológiával feldolgozott szőlő fahordós érlelése vezetett oda, hogy a borvidéken kialakult a Villányi, Villányi classicus és Villányi prémium borok termékhierarchiája.

A villányi borok 1980-as évek végétől megfigyelhető markáns minőségi fejlődése számos elismerést kapott: Villány A szőlő és a bor városa (1987), „Az Év Bortermelője” címet 1991-es alapítása óta eddig négy alkalommal villányi termelőnek ítélték oda, „Az Év Pincészete” elismerésben - 2002-es fennállása óta - már szintén részesült villányi borászat. A villányi borok kiváló eredményekkel szerepelnek a hazai és nemzetközi borversenyeken. Ennek következtében a villányi borok magas presztízsű termékekké váltak a fogyasztók körében.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. A termőhelynél kisebb földrajzi egység feltüntetése

A Villány oltalom alatt álló eredet-megjelöléssel együtt feltüntethető, a villányi lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek az alábbiak:

- a lehatárolt termőhelyet alkotó települések nevei (IV. pontban szereplő települések)
- Dűlők:

	Borvidéki település	**Dűlőnév**		**Borvidéki település**	**Dűlőnév**
1.	Kisharsány	Bocor	23.	Siklós	Akasztófa-dűlő
2.		Hajdus	24.		Csukma
3.		Hársos	25.		Diászó
4.		Hegyalja	26.		Göntér
			27.		Hideg-kút
5.	Nagyharsány	Dobogó	28.		Kopácsi-hát
6.		Domb-dűlő	29.		Köves-föld
7.		Fekete-hegy	30.		Közép-völgy
8.		Konkoly-dűlő	31.		Macskalyuk
9.		Kopár	32.		Makár
10.		Ördög-árok	33.		Meleg-máj
11.		Remete	34.		Szabolcsi-árok
12.		Várerdő	35.		Szőlők alja
			36.		Sztánkó út
13.	Nagytótfalu	Gombás	37.		Városhegy
14.		Göntér	38.		Zuhánya
15.		Hajdus			
16.		Mandolás	39.	Harkány	Csepelyi-árok
17.		Pacsér-hát	40.		Derék alja
18.		Pakai	41.		Diászó
19.		Pillangó	42.		Hegyalja
20.		Tüskés	43.		Kis-hegy
21.		Verebes-rét	44.		Nagy-hegy
22.		Völgyi-dűlő	45.		Ostoros
			46.		Pipes-hegy
			47.		Tenkesi-szőlő

	Borvidéki település	**Dűlőnév**		**Borvidéki település**	**Dűlőnév**
48.	Diósviszló	Borotvás	75.	Bisse	Budzsák
49.		Cser	76.		Ivánka
50.		Cser alja			
51.		Cserkó	77.	Kistótfalu	Átai-hegy
52.		Csikorgó	78.		Csicsó-hegy
53.		Gerzsó	79.		Hosszú-rét
54.		Imre-völgy	80.		Kopasz-hát
55.		Likas	81.		Ófalu
56.		Likas-föld	82.		Pórag-szőlő
57.		Nagy-domb	83.		Simon-hegy
58.		Potó-domb	84.		Templom fölött
59.	Túrony	Garai-hegy	85.	Vokány	Trinitás
60.		Gyenis			
61.		Hagypórag	86.	Hegyszentmárton	Cser-hegy
62.		Haraszti kapu	87.		Kerek-hegy
63.		Hegyderék	88.		Köves-hegy
64.		Márgó	89.		Nagy-hegy
65.	Szava	Cserke-szőlő	90.	Villány	Calcberg
66.		Hegy möge	91.		Jammertal
67.		Hegyalja	92.		Ördög-árok
68.		Hegytető	93.		Somssich
69.		Ostoros-szőlő	94.		Sterntal (Csillag-völgy)
70.	Csarnóta	József-hegy	95.	Villánykövesd	Agancsos
71.		Masira	96.		Lajos-hegy
72.		Ostoros	97.		Ördög-árok
73.	Márfa	Diás	98.	Palkonya	Weingarten
74.		Diás alja			

Település feltüntetéssel az alábbi Villány OEM-sel ellátott borok készíthetők:

- Villányi classicus
- Villányi prémium

Település feltüntetéssel megkülönböztetett borok esetében a szőlő legalább 85%-ának az adott település I. és II. osztályú határrészeibe tartózó ültetvényeiből kell származnia.

Dűlőnév csak prémium bor címkéjén jelölhető.

Dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett borok esetén a feldolgozott szőlő legalább 95 %-ának az adott dűlőből kell származnia.

2. <u>Fajtafeltüntetés szabályai</u>

Fajtafeltüntetéssel történő megkülönböztetés az alábbi termékek, terméktípusok és fajták esetében lehetséges:

- Villányi classicus fehérborok esetében a borkészítéshez felhasznált fajták közül csak:
    - Chardonnay
    - Hárslevelű
    - Királyleányka
    - Olasz rizling
    - Ottonel muskotály
    - Rajnai rizling
    - Sauvignon blanc
    - Sárga muskotály
    - Tramini
    - Zöld veltelini

fajták neve tűntethető fel. A többi Villányi classicus fehérbor készítésére felhasználható fajta házasításra alkalmazható, ebben a kategóriában önálló fajtaborként nem készíthető.

- Villányi classicus rozé, vörös, Villányi prémium vörös borok esetében az összes fajtából készíthető termék fajtafeltüntetéssel.

Villányi fehér, rozé, siller és vörösbor nem készül fajtafeltüntetéssel.

Késői szüretelésű borok esetében Hárslevelű, Tramini, Ottonel muskotály, Olaszrizling, Rajnai rizling, Sárga muskotály fajtából készülhet fajtafeltüntetéssel megkülönböztetett bor.

Villányi prémium bor esetén a fajták arányának, mind az egy fajta jelölésű, mind a küvé borok esetében el kell érniük a 100%-ot.

3. <u>Termékelőállításra vonatkozó előírások</u>

3.1. *Szüret módja és a szőlő minősége*

Valamennyi termékkategória és terméktípus kíméletes szürettel, válogatott szőlőből készül.

A termékek az alábbi természetes minimális cukortartalmú szőlőből készíthetőek:

Termékkategória és terméktípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (MM°) és potenciális alkoholtartalma (V/V%)
Villányi bor	16,4 MM° - 9 V/V%
Villányi classicus	16,4 MM° - 9 V/V/%
Villányi prémium	
Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hárslevelű, Merlot, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Tramini	20 MM° - 12,83 V/V%
Kékfrankos, Olaszrizling, Pinot noir, Syrah, Zweigelt	19 MM° - 12,08 V/V%
Chardonnay	18,5 MM° - 11,71 V/V%
Ottonel muskotály	18 MM° - 11,34 V/V%

Kadarka, Kékoportó	17,5 MM° - 10,97 V/V%

A szüret kezdési időpontját a Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa határozza meg. Az a termék, ami a Tanács által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült „Villány" névvel nem kaphat származási bizonyítványt és Villány OEM-ként nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé. Rendkívüli körülmények (pl. időjárás, fertőzés) esetén az előzőektől el lehet térni.

3.3. Termékelőállítás helye a lehatárolt termőhelyen kívül:

Villányi és Villányi classicus borok előállítása az alábbi területen lehetséges:
Baranya megye
Somogy megye
Tolna megye

Villányi prémium borok előállítása csak Baranya megye területén lehetséges.

4. Kiszerelés

A Villányi classicus, Villányi premium borokat csak üvegbe palackozva lehet forgalomba hozni. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai. A villányi premium bort csak Baranya megye hegyközségeinek pincekataszterében szereplő pincékben lehet palackozni.

Villányi és Villányi classicus borok kiszerelése a Magyarországon hegyközségi pincekataszterben szereplő pincékben lehetséges.

5. Címkézés

Az alábbi összefoglaló táblázat tartalmazza a Villány OEM borok címkézésére vonatkozó különös szabályokat:

Terméktípus	Kötelező jelölés*	Fakultatív jelölés
bor		• *„védett erdetű bor”* • *„Districtus Hungaricus Controllatus Villány”* v. *„DHC Villány”* • *„siller”* • *„késői szüretelésű”* • *„virgin vintage*" v. *„első szüret”*** • *primőr* v. *újbor*** • *„barrique”*** • *„barrique-ban erjesztett”* v. *„hordóban erjesztett”*** • *„barrique-ban érlelt”* v. *„hordóban” érlelt”*** • *„szűretlen”*** • *„termőhelyen palackozva”*** • palackos kiszerelés esetén a logo feltüntetése
classicus bor	• *„Villányi classicus bor”* • *„védett eredetű”* • logo	• kisebb földrajzi egység neve** • *„Districtus Hungaricus Controllatus Villány”* v. *„DHC Villány”* • *„siller”* • *„késői szüretelésű”* • *„virgin vintage*" v. *„első szüret”*** • *primőr* v. *újbor*** • *„barrique”*** • *„barrique-ban erjesztett”* v. *„hordóban erjesztett”*** • *„barrique-ban érlelt”* v. *„hordóban” érlelt*** • *„szűretlen”*** • *„termőhelyen palackozva”***. •
prémium bor	• *„Villányi prémium bor”* • *„védett eredetű”* • logo	• kisebb földrajzi egység neve** • *„siller”*

		• *„késői szüretelésű”* • *„Districtus Hungaricus Controllatus Villány”* v. *„DHC Villány”* • *„virgin vintage"* v. *„első szüret”*** • *„barrique”*** • *„barrique-ban erjesztett”* v. *„hordóban erjesztett”*** • *„barrique-ban érlelt”* v. *„hordóban” érlelt*** • *„szűretlen”*** • *„termőhelyen palackozva”***

*a jogszabályi előírásokon túl
** az erre vonatkozó előírásoknak megfelelően

A szabályos (fektetett vagy állított négyzetlap, vagy téglalap alakú) címkék esetében a címke jobb alsó sarkába a Villányi classicus bor, a Villányi premium bor jelképét, a magyar kikerics (Colchicum hungaricum) növényről készült 1. ábrán szereplő logot kell elhelyezni. Villányi bor esetében üvegpalackos kiszerelésű termék címkéjén a logo feltüntethető az alábbi előírások szerint.

A logo külső kettős körében foglal helyet a „Districtus Hungaricus Controllatus Villány” kifejezés. Szabálytalan formájú (tépett alsó szélű, romboid, sarkára állított négyszög alakú, ovális stb.) címke esetén a logot a címke formájától függően, de annak alsó harmadában kell elhelyezni. A logot az adott címkével harmonizáltan (szín, betűtípus használata) kell elkészíteni és elhelyezni. A logo grafikai megjelenése legalább 2,0 cm, legfeljebb 3,0 cm átmérőjű lehet.



1. ábra: Logo

A „siller” hagyományos kifejezés feltüntetése a bortípusonként leírt vörösborkészítésre engedélyezett szőlőfajtából készült bor esetében lehetséges.

6. Adatszolgáltatások

Minden parcellát, amely kisebb földrajzi egység feltüntetésével (településsel vagy dűlővel) ellátott Villányi, vagy Villányi classicus vagy Villányi prémium bor szőlőjét adja, a termelő köteles azt a parcella fekvése szerint illetékes hegybírónak bejelenteni első alkalommal 2012. május 31-ig. A bejelentett parcellát mindaddig az adott kategóriaként kell kezelni, amíg a termelő másként nem nyilatkozik, ami a 2011. augusztus 1. előtt bejelentett parcellákra is vonatkozik.

7. A termékek érzékszervi bírálatát a Villányi Borvidék Borbíráló Bizottság végzi.

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:
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

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:

- A borászati termék analitikai 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 vizsgálata forgalomba hozott borászati termékek esetén,
- Származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése,
- A helyi borbíráló bizottság működésének ellenőrzése.

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR és VINGIS alapján		a parcella fekvése szerint illetékes hegyközség
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	• Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, • Kockázatelemzésen alapuló szúrópróba szerű helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Pincetechnológia	• Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR • Kockázatelemzésen alapuló szúrópróba szerű helyszíni ellenőrzés	• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	a pince helye szerint illetékes hegyközség
II. Évjáratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	• Kockázatelemzésen alapuló szúrópróba szerű helyszíni ellenőrzés	• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Szüret	• Kockázatelemzésen alapuló szúrópróba szerű helyszíni ellenőrzés • Adminisztratív ellenőrzés	• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv • Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	• Adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló szúrópróba szerű helyszíni ellenőrzés	• Szüreti jelentés, szőlő származási bizonyítvány kérelem; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Szőlő származását igazoló dokumentum		• Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	• Adminisztratív ellenőrzés	• Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója

Alkalmazott borászati eljárások	• Adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló szúrópróba szerű helyszíni ellenőrzés	• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Bor származását igazoló dokumentum		• Első borszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	• Adminisztratív ellenőrzés	• Első borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	• Adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló szúrópróba szerű helyszíni ellenőrzés	• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Bor származását igazoló dokumentum		• Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	• Hegybíró jelenlétében történő mintavétel vagy hegybíró vagy a borvidéki tanács titkára által hitelesített minta	• Mintavételi jegyzőkönyv	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója vagy a Villányi Borvidék Hegyközségi Tanács titkára
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi bírálat és minősítés	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	Villányi Borbíráló Bizottság
Minőségi tanúsítvány	• Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége • Kockázatelemzésen alapuló szúrópróba szerű helyszíni ellenőrzés	• Pincekönyv, Forgalombahozatali engedély borszármazási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	• Kockázatelemzés • Próbavásárlás	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv • Analitikai minősítés	• Villányi Borbíráló Bizottság

		jegyzőkönyv	

A Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa az ellenőrzési feladatok ellátását a borvidék rendtartásban szabályozza.