Ref. Ares(2011)1405985 - 23/12/2011

Kérelem
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

21

A kérelem nyelve

Magyar

A kérelmező

A jogi vagy természetes személy neve

Káli-medencei Hegyközség
(a Szentantalfai Hegyközség és a Badacsonyi Borfalvak Hegyközség képviseletében)

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

Házszám

4.

Utcanév

József Attila utca

Irányítószám

8296

Település

Monostorapáti

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 87 435 027

Fax

+36 87 431 030

E-Mail

illes_jozsefne@freemail.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

21

Aláíró(k) neve

Csombó Zoltán (elnök) Illés Józsefné (hegybíró)

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

KÁLI TERMÉKLEÍRÁS

I. NÉV

Káli
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

bortípusok:

1. Káli bor:
    a. Fehér
    b. Rozé
    c. Vörös
2. Káli Királyi bor:
    a. Fehér
    b. Rozé
    c. Vörös
3. Káli Királyi Főbor

II/A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkohol-tartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkohol-tartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális összes cukor-tartalom	Maximális összes kénessav-tartalom
KÁLI BOR							
1.	Fehér	11,0	4,5	11,0	0,8	*	*
2.	Rozé	11,0	4,5	11,0	0,8	*	*
3.	Vörös	12,6	4,6	12,1	1,2	*	*
KÁLI KIRÁLYI BOR							
4.	Fehér	12,8	4,4	12,5	0,8	*	*
5.	Rozé	12,8	4,4	12,5	0,8	*	*
6.	Vörös	13,6	4,4	12,8	1,2	*	*
KÁLI KIRÁLYI FŐBOR							
7.	Káli Királyi Főbor	16,66	4,4	13,6	1,2	*	*

* a hatályos vonatkozó jogszabályban előírtak szerint.

II/B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
KÁLI BOR		
1.	Fehér	Szalmasárga, üde, a fajtára jellemző illatú, zamatú, gyümölcsösségű bor. A talaj gazdag bazanit kőzetmálladék (magas magnézium) tartalmának hatására enyhén sós karakterű, mandulás-, kesernyés lecsengéssel.
2.	Rozé	Lazacrózsa színnel rendelkező üde, a fajtára jellemző illatú, zamatú, gyümölcsösségű bor. A talaj gazdag bazanit kőzetmálladék (magas magnézium) tartalmának hatására enyhén sós karakterű, mandulás-, kesernyés lecsengéssel.
3.	Vörös	Rubint piros színű, finom bársonyosságú és üde, a fajtára jellemző illatú, zamatú, gyümölcsösségű bor. A talaj gazdag bazanit kőzetmálladék (magas magnézium) tartalmának hatására enyhén sós karakterű, mandulás-, kesernyés lecsengéssel.
KÁLI KIRÁLYI BOR		
4.	Fehér	A Zöld veltelini borok zöld-arany, a többi fajta aranysárga, sárga színe a teljes érettség állapotában végzett szüret és a héjon áztatás következménye. A viszonylag nagy test,

		tüzesség (12,5 vol% feletti alkohol), határozott, de kellemesen lekerekedett savszerkezet, intenzív, az adott fajtára jellemző illatokkal. A borokat vulkáni alapkőzet és az ezen képződött talajszerkezet hatásaként kialakuló finom mineralitást jellemzi. Mindezek harmóniája a hosszú idejű érlelés eredménye.
5.	Rozé	A gyors feldolgozásnak megfelelően a viszonylag kevés finoman bársonyos cserzőanyag az érett szőlőre jellemzően lágyabb, lekerekedettebb. Határozott élénkséget, intenzív illatot, zamatot, könnyedséget és finom, jól érzékelhető mineralitást mélyebb rózsaszín szín kíséri narancssárga árnyalással.
6.	Vörös	Testesek, tanninban, alkoholban gazdagok, fűszeresek, de határozott gyümölcsaromákkal. Ásványi anyag és cserzőanyag gazdagságának ellenére könnyedek. A Cabernet-k színe sötét gránátvörös, a többi fajtáé élénk rubint. A magas alkoholtartalom extrakt tartalom, az érett tanninok a hosszú idejű érlelés során finom harmóniában olvadnak össze.
KÁLI KIRÁLYI FŐBOR		
7.	Káli Királyi Főbor	Aranysárga színű, olajos, vajas, ”tűzköves”, vadvirágok illatára, mézre emlékeztető illatjegyekkel. Testes kerekséggel, és az adott évjáratnak megfelelően töppedt szőlőbogyóra, vagy aszúra jellemző zamatokkal, nagyon határozott mineralitással. Édességérzetét kellemesebbé teszi, hogy a maradék cukortartalmának nagy része gyümölcscukor. Lecsengése nagyon hosszú.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

	bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
KÁLI BOR			
1.	Fehér	a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni	–
2.	Rozé	a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni	–
3.	Vörös	a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni	–
KÁLI KIRÁLYI BOR			
4.	Fehér	– a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni – legalább egyéves érlelés	–
5.	Rozé	– a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni – legalább két szőlőfajta borát kell házasítani – legalább egyéves érlelés	–
6.	Vörös	– a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni – a sajtolás csak szakaszos üzemű sajtókkal végezhető. – legalább két szőlőfajta borát kell házasítani – legalább egyéves érlelés	–
KÁLI KIRÁLYI FŐBOR			
7.	Káli Királyi Főbor	– a szőlő feldolgozását a szüret napján el kell kezdeni – legalább kétéves érlelés	–

A szőlőművelésre vonatkozó szabályok

1. Művelésmód:
   a. A 2009. július 31. előtt telepített ültetvények esetében bármilyen.
   b. 2009. július 31. után telepített ültetvények esetében: alacsony és középmagas művelésmód. Nem lehet: magas művelésmód (a törzsmagasság min. 120 cm).

2. Tőkesűrűség
   a. A 2009. július 31. előtt telepített ültetvények esetében bármilyen
   b. A 2009. július 31. után telepített ültetvények esetében a hektáronként 4000-nél kevesebb szőlőtőkehelyet tartalmazó szőlőültetvényekben Káli védett eredetű bor nem termelhető.
   c. A tőkehiány mértéke nem haladhatja meg: 0-19 éves ültetvény esetén a 10%-os, 20-39 éves ültetvény esetén a 15%-os, 40 évnél idősebb ültetvény esetén 20%-os mértéket. Ez alól kivételt csak a hegybíró adhat azzal a feltétellel, hogy a tőkehiány mértékének megfelelő százalékkal csökkenti az adott parcellára érvényes maximális terméshozamot.

3. A szüret módja: gépi és kézi szüret is lehetséges, kivéve Káli Királyi főbornál, ahol csak a kézi szüret engedélyezett.

4. A szüret időpontjának meghatározása: a hegyközség döntése alapján.

5. A bor természetes alkoholtartalma legalább: „Káli bor” esetében 10,60 térfogatszázalék (17 °MM) fehér- és rozébor, és 12,08 térfogatszázalék (19 °MM) vörösbor esetén; „Káli Királyi bor” esetében 12,83 térfogatszázalék (20 °MM) fehér- és rozébor, ill. 13,59 térfogatszázalék (21 °MM) vörösbor esetén; „Káli Királyi Főbor” esetében pedig legalább 16,66 térfogatszázalék (25 °MM).

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:
Balatonhenye, Kővágóörs, Köveskál, Mindszentkálla, Monostorapáti, Monoszló, Salföld, Szentbékkálla külterületén, a szőlő termőhelyi Kataszter I. osztályba sorolt, a FÖMI által behatárolt és névvel ellátott dűlőiben, legalább 300 kataszteri pontot elérő és legalább 130 m tengerszint feletti magasságban fekvő ökotopok területe

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	bortípus	maximális hozam
KÁLI BOR		
1.	Fehér	12,2 t/ha szőlő vagy 85 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	12,2 t/ha szőlő vagy 85 hl/ha seprős újbor
3.	Vörös	10 t/ha szőlő vagy 70 hl/ha seprős újbor
KÁLI KIRÁLYI BOR		
4.	Fehér	8 t/ha szőlő vagy 55 hl/ha seprős újbor
5.	Rozé	8 t/ha szőlő vagy 55 hl/ha seprős újbor
6.	Vörös	7,2 t/ha szőlő vagy 50 hl/ha seprős újbor
KÁLI KIRÁLYI FŐBOR		
7.	Káli Királyi Főbor	5 t/ha szőlő vagy 35 hl/ha seprős újbor

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	bortípus	engedélyezett szőlőfajta
KÁLI BOR		
1.	Fehér	Budai, Bakator, Juhfark, Cserszegi fűszeres, Chardonnay, Furmint, Hárslevelű, Kéknyelű, Kövérszőlő, Olasz rizling, Rajnai rizling, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Pinot blanc, Tramini, Rizlingszilváni, Rózsakő, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Kékoportó, Kadarka, Zweigelt, Syrah
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, pinot Noir, Kékoportó, Kadarka, Zweigelt, Syrah
KÁLI KIRÁLYI BOR		
4.	Fehér	Chardonnay, Furmint, Juhfark, Kéknyelű, Olasz rizling, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni
5.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
6.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
KÁLI KIRÁLYI FŐBOR		
7.	Káli Királyi Főbor	Chardonnay, Furmint, Juhfark, Kéknyelű, Olasz rizling, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A „Káli Királyi bor” és „főbor” egy kiváló természeti adottságú, nagy történelmi múltú bortermő tájékhoz szorosan kötődő magyar bortörténeti kategória: „… virágzó bortermelése volt a vidéknek az Árpádkori királyok alatt, midőn azon a tájékon lévő hét Kál községek minden adótól fölmentettek, de a királyi asztalra ők voltak kötelesek bort szolgáltatni…” (1888 Az Osztrák-Magyar Monarchia írásban és képben, III. kötet 451. oldal). Az innen származó borok több évszázados szünet után kerültek most újra bevezetésre, azzal a céllal, hogy e sajátos tájhoz és még élő hagyományaihoz kötődő borok – melyek korábban is már bizonyították értékeiket és helyüket a magyar borkultúrában – ezáltal újra a garantált eredettel kerüljenek forgalomba és minőségük feltételeit jogilag is rögzített előírások őrizzék.

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők

A Káli Bor eredetvédett Körzetet (röviden: Káli medencét) a hozzá szorosan kapcsolódó azonos természeti adottságú, történelmi múltú, hagyományú Monostorapátii, Henyei, Monoszlai, Salföldi medencét), külső körben északról a Magas Bakony, ezen belül keleti, északi, nyugati és – kevésbé összefüggően – déli irányból egymással szorosan érintkező dombok és kiemelkedések határolják, amelyek szélesebb völgyekkel csak déli irányból, a Balaton fele nyitottak. E dombsor révén, a környező tájtól élesen elválasztottan, egy sajátos, az egykori bazalt vulkáni tevékenység által kialakított, geológiailag, geomorfológiailag egységes, kiváló bortermő tájék keletkezett. A dombok északi oldala erdő, délies kitettségű lejtői szőlőhegyek. A dombsor: (zárójelben geológiai eredetük és tengerszint feletti magasságuk): Hegyestű (vulkanikus, 336 m), Bálint-hegy (mészkő és vöröshomokkő, 290 m), Kishegyestű (vulkanikus, 238 m), Fülöpi-hegy (vöröshomokkő, 276 m), Küszöborra (vöröshomokkő, 321 m), Tepécs (vöröshomokkő, 237 m), Örsi-hegy (vöröshomokkő, 311 m), Tóti-hegy (vulkanikus, homokos, 346 m), Csobánc-várhegy (vulkanikus, homokos, 375 m), Sátormál (vulkanikus, 366 m), Ágó (vulkanikus, homokos, 198 m), Bondoró (vulkanikus, 382 m), Áldozó-tető (vulkanikus, 378m), Apáti-hegy (vulkanikus, 448 m), Táltos (vulkanikus, 302 m), Fekete-hegy (vulkanikus, dolomit, 369 m), Magyal-tető (vulkanikus 322 m), Belsőhorka (vulkanikus, mészkő, 305 m), Tó-hegy (mészkő, 362 m), és Hangyás-tető (mészkő, 339 m), amely zárja a határoló dombok sorát a Hegyestű felé.

A dombok, emelkedések alapkőzetét a triász korban feltört bazalt, bazanit, a permi korú vöröshomokkő, mészkő és a pannon-pontusi időszaki homok- és agyagmárgás sorozat alkotja. Ezt fedi be a legnagyobb kiterjedésű vulkáni komplexum. A földtani felépítés ugyan alapvetően vulkáni, de e mellett eléggé változatos is: Ezért kalciumban, káliumban, magnéziumban, vasban, foszforban, mezo- és mikroelemekben viszonylag gazdag bazaltos, bazanitos alapkőzet málladékával az ásványi tápelemekben nagyon gazdag, magas fajhőjű – geolóiailag úgy nevezett – „meleg” kőzethatású – és váztalajféleségeket hozott létre.
A bazalt és bazanitos alapkőzeten kialakult talajokon főleg fehér és rozé borokat termő szőlőfajták termelése hagyományos.
Az előbbieknél sokkal kisebb területű meszesebb (változatos mészköveken, domborzaton képződött) talajokon első sorban a vörösborokat termő szőlőfajták telepítése hagyományos.

A Káli-medencét a bortermelésnek különösen kedvező mezoklíma jellemzi. A magyar borvidékek átlagát meghaladó napsütés és hőösszeg mellett a domborzati elemek, ebben a meredek délies kitettségű lejtők, dél felé nyitott, észak felé zárt völgyek, melyekben napközben megreked a meleg, így segítve elő a cukrosodást, gyorsítva a kései szüretnél a töppedés. A nedves rétekről, legelőkről, a vízfolyásokról, a Balatonról felszálló pára pedig az aszúsodást segíti. Sajátos adottsága e terroir klímájának, hogy nyáron, majd a zsendülés végéig a nappalok magas hőmérsékletű állományklímája éjszakára érezhetően lehűl. Ez a területet körülvevő kiterjedt, összefüggő erdőségekből a Balaton felé áramló hűvösebb levegő következménye. Ezáltal, még a magasabb cukortartalmú, túlérett szőlőbogyók esetében is szembetűnően intenzív az illat és viszonylag magas a titrálható savtartalom.

Emberi tényezők

A magas minőségi igényességű bortermelés mélyen gyökerező, felettébb gazdag, folyamatosan megújuló, eleven hagyományai részben a Káli medence gazdag történelmének, részben a középkorban kialakuló helyi és megyei társadalmi szerkezetnek is a következménye:

Egyrészt a keltákat meghódító fél évezredes római uralom kulturális hatását a IX. századig, régészeti leletekben is kimutatták. A kelták, rómaiak, hunok, gótok, longobárdok, avarok, frankok békésen adták át egymásnak a hatalmat, hiszen közös vonásuk, hogy kedvelték a bort, így szükségük volt a táj bortermelő lakóira is.

Másrészt a IX. század végétől a magyar honfoglalással kezdődően mind a megyében, mind főleg a Káli medencében kialakuló sajátos társadalmi szerkezet védte, segítette a bortermelés eredetvédelmi és minőségi szemléletét és gyakorlatát.

Továbbá a XIX. század közepétől részben 1945-ig, részben 1948-ig kialakult magas igényű borkereskedelme elsősorban a helyi adottságokat hasznosító magas minőségű borok belföldi és külföldi értékesítéseit tűzte ki célul, ezért erősen preferálta a hagyományosan magas minőségű borok termelését.

Mindezekhez megfelelő alapokat teremtett a szőlőbirtokosok és a borkereskedők által is támogatott keszthelyi-, tapolcai szakmai oktatás - ebben a vincellérképzés magas - színvonala is.

Jelentős hatással volt a minőségre, hogy az illetékes megyei hatóság rendelete alapján már 1752-től az itteni bortermelő települések hegyközségei egységes és szigorú szőlőhegyi rend alapján működtek, valamint 1835-ben a termőhely minőségi potenciálja és a borok fajlagos ára alapján osztályba sorolta a dűlőket. Ebben a Káli- és a Tapolcai-medencék vulkáni eredetű, délies lejtői, így a VIII/1 pontban felsorolt valamennyi dűlő, első kataszteri osztályba került.

A XIX. század közepéig a legnagyobb területű fajták a fehérborban: a Furmint (szinonim neve itt, Sziget szőlő volt), a Szagos sárfehér, a Juhfark, a Bakator voltak; a sillerhez: a Blauer wildbacher (szinonimja: Ködszőlő); a vörösben: a Csóka szőlő és a Kékburgundinak nevezett Pinot noir.

Már 1870-től erősen terjedt az Olaszrizling, a Zöldveltelini, a Szürkebarát, a Kereklevelű (szinonimája: Chardonnay, Morillon blanc), főleg a stájeri, morvaországi és nyugat magyarországi (ma Burgenland) kereskedők hatására. Figyelemre méltó, hogy a hagyományos fajtáknál a convar. pontika fajtakörök, a convar occidentalis fajtakörökkel pedig a burgundiai (Pinot és Chardonnay) és tiroli (Olaszrizling, Zöldveltelini) fajták mennyire kedvelik a Káli medencei adottságokat.

2. A borok leírása

Az itt termelt borok íz-képét a természeti adottságok által a nagy test, a tüzesség (legalább 12,5 vol% alkohol), a magas glicerin tartalom és a maradék cukor tartalom, a lekerekedett, finom, de gerinces titrálható savtartalom, továbbá a vulkáni alapkőzet és talaj, a hatására folyamatosan jelentkező finom mineralítás alakítja ki. A komplexitás, a kifinomultság, a báj és a finesz, a harmónia lehetőségeit padig az előbbi természeti adottságokra épülő hagyományok teremtik meg. Ezek a borok még a meleg évjáratokban is gyümölcsösek, intenzív illattal, aromákkal, melyek a sajátos terroir hatására további kedvező helyi sajátosságokkal egészül ki.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A vulkáni tevékenység által keletkezett dombokkal, emelkedésekkel keleti, északi, nyugati irányból zárt Káli medence és hozzá elválaszthatatlanul kapcsolódó 4 „oldal”-medence (Monostorapátii, Henyei, Monoszlói, Salföldi) különleges mezoklímáját erősen befolyásolja, hogy ez a Dunántúl közepén emelkedő tájék Európa 3 fő klímazónájának – a kontinentális, atlanti, mediterrán – találkozásánál fekszik. Kedvező hatásúak a szőlőtermelésre a medencék geomorfológiai jellemzői is. Ezt fokozza – a ritka évjáratok kivételével – az őszi meleg, száraz időszakokat kialakító mediterrán anticiklon hatása is.
A szőlő vegetációjára kedvező mezoklíma és a hagyományos technológiai elemekben gazdag borkultúra mellett tovább fokozza a terroir jelleg kialakulását a vulkáni kőzetmálladékban gazdag talaj. Különösen jelentős ebben a magas magnézium és vas tartalmú olivin kristály, amely a Káli medence és a Somlói bazanit kőzet sajátossága. A szőlőnövény helyi vegetációját a zsendülés végéig éjszaka jelentősen hűti a környező erdőkből a Káli szőlőhegyeken át a Balaton felé áramló hűvös erdei levegő. Emiatt a legmelegebb évjáratokban is kellő titrálható savtartalommal, határozott gyümölcsösséggel, intenzív íz-zamat világgal jellemezhetők a Káli medencei borok.
A hosszan napsütéses, úgynevezett ”arany őszben” jól beérett szőlőtermés, a Káli királyi és főborok esetében részben vagy egészben (évjárati igény szerint) lezajló malolaktikus erjedés, hosszú érlelés (ebben seprőn tartás), tökéletes harmóniát teremt.
Összességében megállapítható, hogy a Káli medence bortermelési természeti potenciálja és hagyományai kivételesek.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII/1. Jelölési szabályok

a) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” helyett használható a „védett eredetű bor” hagyományos kifejezés.
b) A címkén az eredetmegjelölés a leghangsúlyosabb információ, minden más alárendelt ennek, így a fajtanév, a hagyományos, a korlátozottan használható és a színre vonatkozó jelölés.
c) A szőlőfajták neve a címkén a földrajzi név után (vagy alatt) tüntethető fel.
d) A bortípus neve a fajta vagy a földrajzi név alatt tüntethető fel.
e) A borok címkéin feltüntethető jogszabályban szabályozott használatú kifejezések: jégbor, töppedt szőlőből készült bor, barrique-ban/[fa fajtája]hordóban, késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor, siller.
f) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:
   i) Feltüntethető településnevek: Balatonhenye, Köveskál, Kővágóörs, Mindszentkálla, Monostorapáti, Monoszló, Salföld, Szentbékkálla
   ii) Feltüntethető dűlőnevek (minden bortípus):
      - Balatonhenye: Kötye, Pirkanc, Szarkó
      - Köveskál: Csák-oldal, Horog, Mező-mál, Pellengér, Csere-kút, Fekete-hegyalja, Töltés, Vaskapu
      - Kővágóörs: Ecsér, Kamonya, Kishegyestű, Tepécs
      - Mindszentkálla: Benda-oldal, Harasztos, Garan, Körtéles, Köves-hegy
      - Monostorapáti: Áldozó, Bene-hegy, Macska-domb, Öreghegy, Sátorma (Sátormál), Táltoshegy
      - Monoszló: Hegyestű, Pangyér
      - Szentbékkálla: Farkas-tető, Tőttös, Veléte
      - Az Áldozó és Táltoshegy (Monostorapáti) dűlőnevek csak max. 45 hl/ha-os hozam mellett készült borokon jelölhetőek
   iii) Eredetazonosság: 100%
g) A Káli védett eredetű borok köremblémája (használata fakultatív):



i) A körembléma megnevezései Monotype Corsiva betűtípus 12-es betűméretével írandók az emblémára.
ii) Az embléma színe fekete, „Káli Királyi” bor és „Káli Királyi Főbor” esetén arany.

VIII/2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok: A bor tulajdonosának írásbeli kérésére, a hegybíró által engedélyezhető az eredetvédett területen kívüli más helységekben történő palackozás is, az ellenőrizhetőség feltételeinek biztosításával.

VIII/3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács Minősítő és Eredetvédelmi Bizottsága

VIII/4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

a) Bejelentések
   i) Termelési szándék bejelentése: az a termelő, aki Káli védett eredetű bort kíván előállítani, e szándékát minden év július 31-ig köteles írásban bejelenteni a hegybírónak. A bejelentés új hegyközségi tag esetén a tevékenység megkezdésekor kötelező. A bejelentésben fel kell tüntetni az érintett szőlőültetvény: helyét (település, dűlő és helyrajzi szám), nagyságát, fajtáját, valamint a termelni kívánt bortípus nevét.
   ii) A Káli védett eredetű bor termőhelyen kívüli palackozására irányuló szándékot a palackozást megelőzően 5 munkanappal írásban be kell jelenteni a hegybírónak. A bejelentésnek tartalmaznia kell a palackozandó bor: típusát, mennyiségét (hektoliterben) és a palackozás helyét.
b) Nyilvántartások
   i) jegyzőkönyv a szüreti helyszíni szemléről, benne a termelő, a szőlőterület azonosító adatai, a tőkeszám, a becsült termés mennyisége, a refraktométerrel vagy próbaszürettel megállapítható cukortartalom, az egészségi állapot, a szemle időpontja, a hegybíró aláírása,
   ii) jegyzőkönyv a palackozásról, benne a termelő adatai, a bor kategóriájának megnevezése, a palackozott mennyiség, a szemle időpontja, a hegybíró aláírása,
   iii) igazolás a Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács Minősítő és Eredetvédelmi Bizottsága szüreti minősítésének eredményéről, amely a szüreti jegyzőkönyv alapján tartalmazza a védett eredetű bor típusának megnevezését és annak mennyiségét literben,
   iv) igazolás a Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács Minősítő és Eredetvédelmi Bizottsága palackozás előtti minősítésének eredményéről, amely tartalmazza a védett eredetű bor kategóriájának megnevezését és annak palackozható mennyiségét.
c) Adatszolgáltatás: a nyilvántartásokat a termelő köteles megőrizni, azokat külön kérésre a hegybíró, valamint a Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács Minősítő és Eredetvédelmi Bizottsága számára bemutatni.

VIII/5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Andocs, Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Bak, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonberény, Balatonboglár, Balatoncsicsó, Balatonederics, Balatonendréd, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatongyörök, Balatonkenese, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonrendes, Balatonszabadi, Bérbaltavár, Balatonszemes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Becsehely, Borgáta, Borszörcsök, Böhönye, Celldömölk, Csabrendek, Csáford, Cserszegtomaj, Csoma, Csopak, Csörnyeföld, Csurgó, Dióskál, Doba, Dobri,

Dörgicse, Egeraracsa, Eszteregnye, Felsőörs, Galambok, Garabonc, Gyenesdiás, Gyugy, Gyulakeszi, Hegyesd, Hegymagas, Hévíz-Egregy, Hollád, Homokkomárom, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Káptalantóti, Karád, Kemeneskápolna, Kercseliget, Kerkateskánd, Kéthely, Kisapáti, Kissomlyó, Kőröshegy, Kötcse, Látrány, Lengyeltóti, Lenti, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Letenye, Lovas, Magyarszerdahely, Marcali, Mencshely, Mesteri, Miháld, Mosdós, Murarátka, Muraszemenye, Nagyberki, Nagykanizsa, Nagyrada, Nemesgulács, Nemesvita, Óbudavár, Ordacsehi, Orosztony, Örvényes, Pakod, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfülöp, Rezi, Rigyác, Sármellék, Sáska, Somlójenő, Somlószőlős, Somlóvásárhely, Somogysámson, Somogytúr, Somogyzsitfa, Söjtör, Sümeg, Sümegprága, Szabadi, Szécsisziget, Szentantalfa, Szentgyörgyvár, Szentjakabfa, Szigliget, Szólád, Szőlősgyörök, Tagyon, Tapolca, Tekenye, Tihany, Tormafölde, Uzsa, Valkonya, Várvölgy, Vászoly, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Visz, Vonyarcvashegy, Zajk, Zalabér, Zalahaláp, Zalakaros, Zalaszabar, Zalaszántó, Zalaszentgrót, Zamárdi, Zánka települések területén, a Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács előzetes engedélyével

VIII/6. **Mintavétel:** A borok forgalomba hozatali engedélyének kiadásához szükséges mintát a Káli-medencei hegyközségi hegybírója veszi.

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 Központ 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 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

Strukturális elemek

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik-e el	Adminisztratív ellenőrzés (HEGYÍR és VINGIS alapján)	Hegyír elektronikus adatlap	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, tám-rendszer, átmeneti intézkedések stb.)	Adminisztratív ellenőrzés (HEGYÍR alapján) - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	Adminisztratív ellenőrzés (HEGYÍR alapján) - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Évjáratfüggő elemek

<u>Szőlő eredetének igazolása</u>

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzés es helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	Kockázatelemzés es helyszíni ellenőrzésű - Adminisztratív ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv - Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés (Szüreti jelentés és szőlő-származási bizonyítvány iránti kérelem) - Kockázatelemzés es helyszíni ellenőrzésű	Kiadott származási bizonyítvány - Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szőlőszármazási bizonyítvány	Káli-medencei Hegyközségi hegybíró

Bor eredetének igazolása

Ellenőrzési pontok	**Ellenőrzés módszere**	**Igazoló dokumentum**	**Illetékes szervezet**
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzése (Szőlő-származási bizonyítvány)	Kiadott származási bizonyítvány	Káli-medencei Hegyközségi hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés (Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem) - Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés	Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Káli-medencei Hegyközségi hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		- Első borszármazási bizonyítvány	Káli-medencei Hegyközségi hegybíró

Forgalomba hozatal

Bor eredetének igazolása

Ellenőrzési pontok	**Ellenőrzés módszere**	**Igazoló dokumentum**	**Illetékes szervezet**
Bor eredetének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés (Első borszármazási	Kiadott származási bizonyítvány	Káli-medencei Hegyközségi hegybíró

	bizonyítvány)		
Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés (Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem) - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Káli-medencei Hegyközségi hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		- Borszármazási bizonyítvány	Káli-medencei Hegyközségi hegybíró

Bor forgalomba hozatali eljárás

Ellenőrzési pontok	**Ellenőrzés módszere**	**Igazoló dokumentum**	**Illetékes szervezet**
Mintavétel	Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács Minősítő és Eredetvédelmi Bizottságának szabályzata szerinti mintavétel	Mintavételi jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Organoleptikus paraméterek	Érzékszervi bírálat és minősítés	Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács Minősítő és Eredetvédelmi Bizottsága
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	Kockázatelemzés Próbavásárlás	Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	Balaton-felvidéki Borvidék Hegyközségi Tanácsa