

A  
**DUNÁNTÚL**  
oltalom alatt álló földrajzi jelzés  
termékleírása

**2. változat,**

amely a 201x. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre  
alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

I. NÉV .....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA.....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK .....	5
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET .....	6
V. MAXIMÁLIS HOZAM.....	7
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK .....	8
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL .....	10
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	13
IX. ELLENŐRZÉS .....	16
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE .....	20

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 2091 Etyek, Alcsúti út 1.

e-mail cím: tanacs@etyekbudaiborvidek.hu

## I. NÉV

Dunántúl, Dunántúli  
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés

## 2. változat,

amely a 201x. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### A. Szőlőből készült termékek kategóriái:

#### 1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Összes savtartalom [g/l]	Összes alkoholtartalom [% vol] minimum	Tényleges alkoholtartalom [% vol] minimum	Összes cukortartalom [g/l]	Maximális kénessavtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/liter]
1.	Fehér	4,0 – 8,5	9	9 *	**	**	1,08
2.	Rozé	4,0 – 8,5	9	9 *	**	**	1,08
3.	Vörös	4,0 – 7,5	9	9 *	**	**	1,2

\* Kivétel: Dunántúli bor musttal történő édesítése esetén a tényleges alkoholtartalom minimum 4,5% lehet.

\*\* A hatályos jogszabályoknak megfelelően.

#### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Zöldessárgától az aranyárga színvilágig változó színű, könnyed fehérbor, közepes illatintenzitással és lekerekedett savakkal.
2.	Rozé	A lazacszíntől a világos piros színig terjedő, közepes illatintenzitású rozébor lekerekedett savakkal.
3.	Vörös	Színe a vöröstől a rubinvörös színig terjed. Gyümölcsös illatú vörösbor közepes tannintartalommal, lekerekedett, harmonikus savakkal.

#### 2. változat,

amely a 201x. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## 2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

### a) Analitikai előírások

	Típus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]*	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	Fehér	9,00	9,00	4,0-10,0	1,08	1-2,5 bar
2.	Rozé	9,00	9,00	4,0-10,0	1,08	1-2,5 bar
3.	Vörös	9,00	9,00	4,0-10,0	1,08	1-2,5 bar

Maximális kénessav tartalom és maximális összes cukortartalom a hatályos jogszabályoknak megfelelően.

### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a zöldes fehértől az aranyárga színig terjedhet, gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.
3.	Vörös	Bársonyos ízzel, gyümölcsaromákkal bíró vörösborok, ahol a szén-dioxid hozzáadása fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.

### 2. változat,

amely a 201x. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. A Dunántúli bor esetében a szőlőfeldolgozás a feldolgozás általános módszerei szerint történik. A 606/2009/EK bizottsági rendelet I.A. mellékletének táblázatában meghatározott borászati eljárások közül nem engedélyezett a 14. és 32. sorban meghatározott eljárások alkalmazása.
2. A szőlőművelés szabályai:
  - a) Dunántúli borászati termékek előállítására a 2010. augusztus 1. után telepített szőlőültetvények esetében:
    - a. művelésmód: ernyő, moser, sylvoz, alacsony- közép- és magas kordon, guyot, egyesfüggöny, fejművelés, bakművelés, Lyra
    - b. Telepítési sűrűség: minimum 3 300 tő / hektár.
  - b) A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Dunántúli oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
3. A szüret módja: gépi és kézi szüret megengedett

A szőlő minősége: A szőlő minimális cukortartalma 13,4 °MM vagy 8% vol (potenciális alkoholtartalom)

4. A szüret időpontjának meghatározása: a szüret legkorábbi időpontja minden év augusztus 1.

#### 2. változat,

amely a 201x. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

A körülhatárolt terület meghatározása:

Baranya, Fejér, Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Somogy, Tolna, Vas, Veszprém,  
Zala megyék I. és II. termőhelyi kataszterbe sorolt területei

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. BOR

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális hozam</b>
1.	Fehér	<b>160 hl/ha</b> seprős újbor vagy <b>22,7 t/ha</b> szőlő kézi szüret esetén, 21,7 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	<b>160 hl/ha</b> seprős újbor vagy <b>22,7 t/ha</b> szőlő kézi szüret esetén, 21,7 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	<b>160 hl/ha</b> seprős újbor vagy <b>22,7 t/ha</b> szőlő kézi szüret esetén, 21,7 t/ha szőlő gépi szüret esetén

### 2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális hozam</b>
1.	Fehér	<b>160 hl/ha</b> seprős újbor vagy <b>22,7 t/ha</b> szőlő kézi szüret esetén, 21,7 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	Rozé	<b>160 hl/ha</b> seprős újbor vagy <b>22,7 t/ha</b> szőlő kézi szüret esetén, 21,7 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	Vörös	<b>160 hl/ha</b> seprős újbor vagy <b>22,7 t/ha</b> szőlő kézi szüret esetén, 21,7 t/ha szőlő gépi szüret esetén

### 2. változat,

amely a 201x. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

### 1. BOR

Fehér		Rozé	Vörös
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aletta,</li> <li>• Bacchus,</li> <li>• Piros Bakator,</li> <li>• Bianca,</li> <li>• Blauer Silvaner,</li> <li>• Budai,</li> <li>• Chardonnay,</li> <li>• Chasselas,</li> <li>• Csabagyöngye,</li> <li>• Csereszegi fűszeres,</li> <li>• Csomorika,</li> <li>• Ezerfürtű,</li> <li>• Ezerjő,</li> <li>• Furmint,</li> <li>• Generosa,</li> <li>• Hárslevelű,</li> <li>• Irsai Olivér,</li> <li>• Juhfark,</li> <li>• Karát,</li> <li>• Kéknyelű,</li> <li>• Királyleányka,</li> <li>• Korai piros veltelíni,</li> <li>• Korona,</li> <li>• Kövérszőlő,</li> <li>• Kövidinka,</li> <li>• Leányka,</li> <li>• Nektár,</li> <li>• Olasz rizling,</li> <li>• Ottonel muskotály,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pátria,</li> <li>• Pinot blanc,</li> <li>• Pintes,</li> <li>• Piros veltelíni,</li> <li>• Pölöskei muskotály,</li> <li>• Rajnai rizling,</li> <li>• Rizlingszilváni,</li> <li>• Rozália,</li> <li>• Rózsakő,</li> <li>• Sárfehér,</li> <li>• Sárga muskotály,</li> <li>• Sauvignon,</li> <li>• Semillon,</li> <li>• Szürkebarát,</li> <li>• Tramini,</li> <li>• Viktória gyöngye,</li> <li>• Viognier,</li> <li>• Vulcanus,</li> <li>• Zalagyöngye,</li> <li>• Zefír,</li> <li>• Zengő,</li> <li>• Zenit,</li> <li>• Zeus,</li> <li>• Zöld veltelíni,</li> <li>• Zöld szagos,</li> <li>• Zöld szilváni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alibernet,</li> <li>• Alicante boushet,</li> <li>• Bíbor kadarka,</li> <li>• Blauburger,</li> <li>• Blauer Frühburgunder,</li> <li>• Cabernet franc,</li> <li>• Cabernet sauvignon,</li> <li>• Csókaszőlő,</li> <li>• Domina,</li> <li>• Dornfelder,</li> <li>• Hamburgi muskotály,</li> <li>• Kadarka,</li> <li>• Kék Bakator,</li> <li>• Kékfrankos,</li> <li>• Kékoportó,</li> <li>• Menoire,</li> <li>• Merlot,</li> <li>• Nero,</li> <li>• Pinot noir,</li> <li>• Rubintos,</li> <li>• Sagrantino,</li> <li>• Syrah,</li> <li>• Tannat,</li> <li>• Turán,</li> <li>• Zweigelt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alibernet,</li> <li>• Alicante boushet,</li> <li>• Bíbor kadarka,</li> <li>• Blauburger,</li> <li>• Blauer Frühburgunder,</li> <li>• Cabernet franc,</li> <li>• Cabernet sauvignon,</li> <li>• Csókaszőlő,</li> <li>• Domina,</li> <li>• Dornfelder,</li> <li>• Hamburgi muskotály,</li> <li>• Kadarka,</li> <li>• Kék Bakator,</li> <li>• Kékfrankos,</li> <li>• Kékoportó,</li> <li>• Menoire,</li> <li>• Merlot,</li> <li>• Nero,</li> <li>• Pinot noir,</li> <li>• Rubintos,</li> <li>• Sagrantino,</li> <li>• Syrah,</li> <li>• Tannat,</li> <li>• Turán,</li> <li>• Zweigelt.</li> </ul>

### 2. változat,

amely a 201x. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



## 2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Fehér		Rozé	Vörös
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aletta,</li> <li>• Bacchus,</li> <li>• Piros Bakator,</li> <li>• Bianca,</li> <li>• Blauer Silvaner,</li> <li>• Budai,</li> <li>• Chardonnay,</li> <li>• Chasselas,</li> <li>• Csabagyöngye,</li> <li>• Czerszegi fűszeres,</li> <li>• Csomorika,</li> <li>• Ezerfürtű,</li> <li>• Ezerjón,</li> <li>• Furmint,</li> <li>• Generosa,</li> <li>• Hárslevelű,</li> <li>• Irsai Olivér,</li> <li>• Juhfark,</li> <li>• Karát,</li> <li>• Kéknyelű,</li> <li>• Királyleányka,</li> <li>• Korai piros veltelíni,</li> <li>• Korona,</li> <li>• Kövérszőlő,</li> <li>• Kövidinka,</li> <li>• Leányka,</li> <li>• Nektár,</li> <li>• Olasz rizling,</li> <li>• Ottonel muskotály,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pátia,</li> <li>• Pinot blanc,</li> <li>• Pintes,</li> <li>• Piros veltelíni,</li> <li>• Pölöskei muskotály,</li> <li>• Rajnai rizling,</li> <li>• Rizlingszilváni,</li> <li>• Rozália,</li> <li>• Rózsakő,</li> <li>• Sárfehér,</li> <li>• Sárga muskotály,</li> <li>• Sauvignon,</li> <li>• Semillon,</li> <li>• Szürkebarát,</li> <li>• Tramini,</li> <li>• Viktória gyöngye,</li> <li>• Viognier,</li> <li>• Vulcanus,</li> <li>• Zalagyöngye,</li> <li>• Zefír,</li> <li>• Zengő,</li> <li>• Zenit,</li> <li>• Zeus,</li> <li>• Zöld veltelíni,</li> <li>• Zöld szagos,</li> <li>• Zöld szilváni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alibernet,</li> <li>• Alicante boushet,</li> <li>• Bíbor kadarka,</li> <li>• Blauburger,</li> <li>• Blauer Frühburgunder,</li> <li>• Cabernet franc,</li> <li>• Cabernet sauvignon,</li> <li>• Csókaszőlő,</li> <li>• Domina,</li> <li>• Dornfelder,</li> <li>• Hamburgi muskotály,</li> <li>• Kadarka,</li> <li>• Kék Bakator,</li> <li>• Kékfrankos,</li> <li>• Kékoportó,</li> <li>• Menoire,</li> <li>• Merlot,</li> <li>• Nero,</li> <li>• Pinot noir,</li> <li>• Rubintos,</li> <li>• Sagrantino,</li> <li>• Syrah,</li> <li>• Tannat,</li> <li>• Turán,</li> <li>• Zweigelt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alibernet,</li> <li>• Alicante boushet,</li> <li>• Bíbor kadarka,</li> <li>• Blauburger,</li> <li>• Blauer Frühburgunder,</li> <li>• Cabernet franc,</li> <li>• Cabernet sauvignon,</li> <li>• Csókaszőlő,</li> <li>• Domina,</li> <li>• Dornfelder,</li> <li>• Hamburgi muskotály,</li> <li>• Kadarka,</li> <li>• Kék Bakator,</li> <li>• Kékfrankos,</li> <li>• Kékoportó,</li> <li>• Menoire,</li> <li>• Merlot,</li> <li>• Nero,</li> <li>• Pinot noir,</li> <li>• Rubintos,</li> <li>• Sagrantino,</li> <li>• Syrah,</li> <li>• Tannat,</li> <li>• Turán,</li> <li>• Zweigelt.</li> </ul>

### 2. változat,

amely a 201x. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Dunántúl oltalom alatt álló földrajzi jelzés lehatárolt termőterülete a Magyarország Dunántúli tájegységének területét foglalja magában. A kontinentális klíma szubmediterrán jellegét az alábbi két hatás alakítja ki: a nyugatról érkező hegyvidéki-óceáni légáramlat, amely hűvös, nedves levegőt szállít, valamint délről a földközi-tengeri eredetű, mediterrán légáramlat, amely száraz-meleg levegőt szállít a Dunántúlra. A nyár nedvesebb és kevésbé forró, mint a Földközi-tenger mellékén, ugyanakkor az őszi napos és szárazabb, mint a kontinentális klímájú vidékeken.

Az évi középhőmérséklet 9-11°C, az évi napsütéses órák száma: 1900 óra/év körül alakul. Az évi csapadékmennyiség 600-800 mm között változik. Domborzatát tekintve a dunántúli táj dombokkal és közepes magasságú hegyvonulatokkal tagolt terület. Domborzati adottságából adódóan a legtöbb település közelében kisebb patakok csörgedeznek, illetve nagyobb folyók folynak, esetenként tavak alakultak ki. Talaját tekintve a Dunántúl lehatárolt termőterület talaja a Rahmann-féle agyagbemosódásos barna erdőtalaj.

#### 2. A borok leírása

Függetlenül a dunántúli bor típusától, valamennyi dunántúli borra a diszkrét, közepes illatvilág mellett a lekerekedett savak és a könnyed frissesség jellemző, melyek a dunántúli borokat évszázadok óta jellemezték és amely hírnevet szerzett neki. Bizonyíthatóan a szőlőtermesztés hagyománya már a római kor előtti keltákra vezethető vissza. Az egykori Pannónia provincia, azaz a mai Dunántúl, fejlett borkultúráját és borainak kimagasló minőségét bizonyítja, hogy Domitianus császár megtiltotta a területen a szőlőművelést, hiszen az itt termelt borok jelentős versenytárai voltak az itáliai boroknak. Ezt Probus császár engedélyezte újra, és indultak a Pannóniai borok, azaz a mai Dunántúli borok gyors fejlődésnek.

A Dunántúl szőlőtermesztése a területre érkező magyarok számára is meghatározó szerepű volt, és jelentős gazdasági bevételt jelentett a helyi lakosoknak: mint fontos külkereskedelmi árú nagy mennyiségben szállították a környező országokba.

A török hódítások során bár a terület elnéptelenedett, de az ide érkező rácok számos újfajtát honosítottak meg, közülük a leghíresebb a Kadarka volt.

A török kiűzését követően a Dunántúl szőlőtermelő településeiben nagy számban megjelenő sváb eredetű lakosok terjesztették el a Dunántúlon a vörösborszőlő termesztését, és fogtak termesztésben olyan fajtákat, mint a Kékoportó. A török kiűzésétől a filoxéra vészíg terjedő időszakban a Dunántúli borok keresettek voltak a Habsburg birodalom valamennyi tartományában.

A filoxéra vést követő rekonstrukció időszakában terjedtek el a termőterületen olyan karakterisztikus fajták, mint az Olasz rizling és a Szürkebarát, illetve a világfajták közül a Chardonnay, melyek magas minőséget biztosító, a termőtájhoz jól alkalmazkodó fajták.

#### 2. változat,

amely a 201x. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A termesztett fajták tekintetében számos új, a termőhelyhez jól köthető fajta került termesztésbe a Dunántúlon az elmúlt hatvan év folyamán, mint az Irsai Oliver, a Czerszegi fűszeres és a Sauvignon blanc, mely aromatikusan elválaszthatatlanok lettek a Dunántúlról, illetve a vörösborszőlő-fajták közül a Merlot és a Cabernet sauvignon, illetve a Cabernet franc.

A rendszerváltozást követő szerkezeti reformoknak, az új aromatikusan fajták további térnyerésének, valamint az intenzív marketing munkának köszönhetően Magyarország egyik legkeresettebb tájbora lett a XXI. századra a Dunántúli. A hazai vevők mellett a Dunántúli bor legfontosabb exportpiacát ma a Skandináv – (Svédország, Finnország) és a Visegrádi országok jelentik.

### **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása**

A Dunántúl éghajlatát befolyásoló nyugati légáramlatok a nyári időszakban is kellő mennyiségű csapadékot biztosítanak, így az aszály napok száma az azonos szélességi körön fekvő kontinentális területekhez képest alacsony. A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása.

A dunántúli termőterület jellegzetessége, hogy az itt élő emberek a Dunántúlra jellemző közepes (pld.: Kadarka, Kékoportó), illetve késői érésű (pld.: Olaszrizling, Kékfrankos, Szürkebarát) szőlőfajtákat általában a déli, délkeleti, illetve délnyugati kiettségű domb – és hegyoldalokon termesztik. A mediterrán anticiklonok biztosította napos, hosszú ős folyamán a domboldalak tövében lévő kisebb patakok, folyók esetleg tavak felületéről visszaverődő napsugarak a szőlő érését segítik elő, így a Dunántúli borok savai lekerekedettek, érettek, rozé- és vörösborkok esetében a tanninok selymesek és elegánsak, a borok íz-gazdagok.

A Dunántúli borok ízgazdagsága, és a borászok kereskedelmi szakértelme együttesen teremtette meg a Dunántúli borok hírnevét a hazai és a nemzetközi piacon. A Dunántúli borok minőségének elismerését jelzi, hogy a legrangosabb magyar borászati díjat, az 1991-től évente kihirdetésre kerülő "Év bortermelője", az elmúlt 19 év alatt 13 alkalommal Dunántúli borász vehette át.

A Dunántúli borok piaci sikerét jelzi, hogy a Dunántúli oltalom alatt álló földrajzi jelzéses borok közel háromnegyede az EU-26 tagországában kerül értékesítésre. A Dunántúli néven értékesített borok mennyisége a magyar borexport közel 10%-át jelenti.

## **B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

Megegyezik az A1 ponttal.

### **2. A borok leírása**

A Dunántúli szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok harmonikus savtartalommal, üde frissességgel, valamint komplex gyümölcsös jegyekkel rendelkeznek.

### **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása**

A Dunántúl éghajlata alkalmas könnyű és friss fehérborok, gazdag ízvilágú rozék, valamint könnyű vörösborok készítésére, amelyek mindegyike kiváló alapanyaga lehet a szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyözőbor készítésének.

A piaci igényeket folyamatosan figyelemmel kísérve és a versenyképes technológiai fejlesztéseknek köszönhetően a borászatok már több évtizede készítenek szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbort a lehatárolt termőterületen, amely a fogyasztók szemében fokozatosan összeforrt a dunántúli régióval, és kimagasló minőségének köszönhetően különleges hírnevére és elismertségre tett szert.

Miként a borok esetében kifejtésre került, a Dunántúl éghajlatát befolyásoló nyugati légáramlatok a nyári időszakban is kellő mennyiségű csapadékot biztosítanak, így az aszály napok száma az azonos szélességi körön fekvő kontinentális területekhez képest alacsony. A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása. E természeti jelenség biztosítja a területen termesztett szőlőfajták finom, harmonikus savösszetételét, valamint az elsődleges gyümölcsaromák megmaradását. Erre a különleges természeti jelenségre és az itt termesztett szőlőfajtákra vezethető vissza a Dunántúli szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra jellemző üde frissesség és gyümölcsösség.

### **2. változat,**

amely a 201x. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### VIII/1. Jelölési szabályok:

- a borok esetében az oltalom alatt álló földrajzi jelzés kifejezés helyettesíthető a „tájbor” hagyományos kifejezéssel
- a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

#### 1. BOR

	Bortípus	Siller	Virgin vintage vagy első szüret	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Primőr vagy Újbor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>barrique,</b></li> <li>• <b>“barrique-ban erjesztett”,</b></li> <li>• <b>“...hordóban erjesztett”</b></li> <li>• <b>“Barrique-ban érlelt”</b></li> <li>• <b>“...hordóban érlelt”</b></li> </ul>
1.	Fehér	-	+	+	+	+	+	+
2.	Rozé	-	+	-	+	+	+	-
3.	Vörös	+	+	-	+	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható;

#### 2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Siller	Virgin vintage vagy első szüret	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Primőr vagy Újbor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>barrique,</b></li> <li>• <b>“barrique-ban erjesztett”,</b></li> <li>• <b>“...hordóban erjesztett”</b></li> <li>• <b>“Barrique-ban érlelt”</b></li> <li>• <b>“...hordóban érlelt”</b></li> </ul>
1.	Fehér	-	+	+	+	-	+	-
2.	Rozé	-	+	-	+	-	+	-
3.	Vörös	-	+	-	+	-	+	-

- Muskotály korlátozottan használható kifejezés csak az alábbi fajtaösszetételű borokon jelölhető:
  - legalább 85%-ban - nem számítva bele az édesítésre szolgáló termékekből felhasznált mennyiséget - Csabagyöngye, Hamburgi muskotály, Mátrai muskotály, Cserzei fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Pölöskei muskotály, Sárga muskotály, Zefír;
  - legfeljebb 15%-ban Bacchus, Piros Bakator, Bianca, Blauer Silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Generosa, Hárslevelű, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Olasz rizling, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Piros veltelíni, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Trimini, Viktória gyöngye, Vulcanus, Zala gyöngye, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni, Zöld szagos, Zöld szilváni, Viognier
- Dunántúli boron valamennyi fajta nevének, és azok jogszabályban meghatározott szinonim nevének feltüntetése engedélyezett az általános szabályok szerint.

#### 2. változat,

amely a 201x. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

- e) A „Dunántúl” oltalom alatt álló földrajzi jelzés helyettesíthető a címkén annak –i képzős változatával /Dunántúli/
- f) A Dunántúl oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel egy látómezőben feltüntethető a „Transdanubia” kifejezés is.

**VIII/2. Kiszerelesre vonatkozó szabályok:**

Valamennyi kiszerelési mód megengedett

**VIII/3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése:**

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága

**VIII/4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:**

- a) Nyilvántartások
  - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
  - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
  - iii) A Dunántúl termékleírást benyújtó borvidékek hegyközségi tanácsai által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
  - iv) pincekönyv;
  - v) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- b) Bejelentések

A Dunántúl oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borászati termék termelésének – beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. Ez a bejelentés visszavonásig érvényes.

**VIII/5. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül:**

Dunántúli borászati termékek előállítása csak a lehatárolt területen, valamint történelmi hagyományok miatt az alábbi két szomszédos megye felsorolt településein lehetséges:

• **Bács-Kiskun megye:**

Tiszazug, Kecskemét, Szentkirály, Nyárlőrinc, Helvécia, Ballószög, Kerekegyháza, Fülöpháza, Kunbaracs, Ladánybene, Lajosmizse, Felsőlajos, Tizsakécske, Lakitelek, Tiszaalpár, Izsák, Páhi, Ágasegyháza, Orgovány, Jakabszállás, Szabadszállás, Fülöpszállás, Dunavecse, Apostag, Kunszentmiklós, Kiskunfélegyháza, Bugac, Kunszállás, Fülöpkab, Kiskunmajsa, Szank, Móricgát, Jászszenklászló, Csólyospálos, Harkakötöny, Kiskőrös, Kaskantyú, Akasztó, Csengőd, Soltszentimre, Tabdi, Soltvadkert, Bócsa, Tázlár, Kecel, Imrehegy, Solt, Harta, Dunapataj, Kiskunhalas, Zsana, Balotaszállás, Kunfehértó, Pirtó, Kisszállás, Tompa, Kelebia, Csikéria, Bácsszőlős, Bácsalmás, Kunbaja, Jánoshalma, Kéleshalom, Mélykút, Baja, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

és

• **Pest megye:**

Dány, Monor, Monori erdő, Gomba, Kóka, Tóalmás, Ráckeve, Tököl, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Dömsöd, Ócsa, Inárcs, Kakucs, Hernád, Örkény, Cegléd,

**2. változat,**

amely a 201x. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Dunántúl** oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírása

Tápiószentmárton, Nyársapát, Csemő, Pilis, Újlengyel, Albertirsa, Ceglédbercel, Abony, Nagykőrös, Kocsér, Tápiószéle, Vác, Budapest-Rákosliget, Szada, Veresegyház, Kerepes, Mogyoród, Órbottyán, Vácrátót, Kislémedi, Vácegres, Vác, Budajenő, Budakeszi, Páty, Pilisborosjenő, Telki, Tök, Üröm, Budapest XXII. kerület Budafok.

**2. változat,**

amely a 201x. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## 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 hatóságok:

1.1 Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága  
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: [bor@nebih.gov.hu](mailto:bor@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>

### 1.2 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:borsod-fm@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

### **2. változat,**

amely a 201x. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.  
Tel.: +36 62 553 470  
Fax: +36 62 426 311  
e-mail: [csongrad@mgszh.gov.hu](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:komarom@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

**2. változat,**

amely a 201x. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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

**2. változat,**

amely a 201x. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

e-mail: [veszprem@mgszh.gov.hu](mailto: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](mailto: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.

## **2. változat,**

amely a 201x. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	Hegyír elektronikus adatlap	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: /fajta, sor- és tőtávolság, ültetvénytűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb./	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	területileg illetékes hegyközségi tanács
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv,</li> <li>Szüreti jelentés, szőlő származási kérelem</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemléről</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács

### 2. változat,

amely a 201x. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> </ul>	készült jegyzőkönyv	
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőn származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója területileg illetékes hegyközségi tanács
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Első bor származási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első bor származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója területileg illetékes hegyközségi tanács
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bor származási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

**2. változat,**

amely a 201x. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó