



## Tartalom

## IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

**Európai Bizottság**

2023/C 126/01	Euroátváltási árfolyamok – 2023. április 5. ....	1
2023/C 126/02	Euroátváltási árfolyamok – 2023. április 6. ....	2

## V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Európai Bizottság**

2023/C 126/03	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10986 – AXA SPAIN / GACM SPAIN) <sup>(1)</sup> .....	3
2023/C 126/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11068 – RLBNW / ASM / BETA PURA) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	5
2023/C 126/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11074 – L-GAM / EPIC BPIFRANCE / BIOSE) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	7

EGYÉB JOGI AKTUSOK

**Európai Bizottság**

2023/C 126/06	Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem közzététele .....	9
---------------	---	---

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg.



## IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS  
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2023. április 5.

(2023/C 126/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0940	CAD Kanadai dollár	1,4719
JPY Japán yen	143,74	HKD Hongkongi dollár	8,5877
DKK Dán korona	7,4498	NZD Új-zélandi dollár	1,7349
GBP Angol font	0,87685	SGD Szingapúri dollár	1,4512
SEK Svéd korona	11,3265	KRW Dél-Koreai won	1 434,80
CHF Svájci frank	0,9901	ZAR Dél-Afrikai rand	19,6107
ISK Izlandi korona	149,70	CNY Kínai renminbi	7,5265
NOK Norvég korona	11,3990	IDR Indonéz rúpia	16 330,90
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	4,8120
CZK Cseh korona	23,429	PHP Fülöp-szigeteki peso	59,604
HUF Magyar forint	376,19	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,6818	THB Thaiföldi baht	37,032
RON Román lej	4,9314	BRL Brazil real	5,5497
TRY Török líra	21,0619	MXN Mexikói peso	19,8441
AUD Ausztrál dollár	1,6325	INR Indiai rúpia	89,7215

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

**Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>****2023. április 6.**

(2023/C 126/02)

**1 euro =**

Péznem	Átváltási árfolyam	Péznem	Átváltási árfolyam
USD	USA dollár	CAD	Kanadai dollár
	1,0915		1,4704
JPY	Japán yen	HKD	Hongkongi dollár
	143,49		8,5682
DKK	Dán korona	NZD	Új-zélandi dollár
	7,4510		1,7387
GBP	Angol font	SGD	Szingapúri dollár
	0,87495		1,4507
SEK	Svéd korona	KRW	Dél-Koreai won
	11,3875		1 438,81
CHF	Svájci frank	ZAR	Dél-Afrikai rand
	0,9878		19,8929
ISK	Izlandi korona	CNY	Kínai renminbi
	149,70		7,5014
NOK	Norvég korona	IDR	Indonéz rúpia
	11,3855		16 290,63
BGN	Bulgár leva	MYR	Maláj ringgit
	1,9558		4,8015
CZK	Cseh korona	PHP	Fülöp-szigeteki peso
	23,409		59,562
HUF	Magyar forint	RUB	Orosz rubel
	376,10		
PLN	Lengyel zloty	THB	Thaiföldi baht
	4,6863		37,171
RON	Román lej	BRL	Brazil real
	4,9369		5,5096
TRY	Török líra	MXN	Mexikói peso
	21,0195		19,9624
AUD	Ausztrál dollár	INR	Indiai rúpia
	1,6312		89,3655

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

## V

(Hirdetmények)

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Összefonódás előzetes bejelentése**  
**(Ügyszám M.10986 – AXA SPAIN / GACM SPAIN)**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 126/03)

1. 2023. március 27-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- az AXA S.A. csoporthoz (a továbbiakban: AXA Group, Franciaország) tartozó AXA Seguros Generales, S.A. de Seguros y Reaseguros (a továbbiakban: AXA Seguros Generales, Spanyolország),
- GACM España, S.A.U. (a továbbiakban: GACM Spain, Spanyolország).

Az AXA Seguros Generales az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást fog szerezni a GACM Spain egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az AXA Seguros Generales az AXA Spain elnevezésű spanyol biztosítói csoport tagja, amely biztosítási és viszontbiztosítási tevékenységet folytathat az egészség- és életbiztosítás, a megtakarítások, a gépjármű-biztosítás, továbbá az egyéb személyi és vállalati biztosítások területén; az AXA Spain egy olyan vállalatcsoport tagja, amelynek legfelső szintű anyavállalata a francia tőzsdén jegyzett AXA Group, amely biztosítási és vagyonekezelési tevékenységet folytat 54 országban,
- a GACM Spain vagyon- és kárbiztosítás, valamint az élet- és egészségbiztosítás területén működő spanyolországi biztosítók holdingtársasága.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.10986 – AXA SPAIN / GACM SPAIN

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

Az észrevételeket e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Postai cím:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Összefonódás előzetes bejelentése**  
**(Ügyszám M.11068 – RLBNW / ASM / BETA PURA)**  
**Egyszerűsített eljárás alá vont ügy**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 126/04)

1. 2023. március 28-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a Raiffeisen-Holding Niederösterreich-Wien reg.Gen.m.b.H. (Ausztria) irányítása alá tartozó Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien AG (a továbbiakban: RLBNW, Ausztria),
- az AGRANA Beteiligungs-Aktiengesellschaft (Ausztria) irányítása alá tartozó AGRANA Sales & Marketing GmbH (a továbbiakban: ASM, Ausztria),
- az ASM és az Amalgamated Sugar Company (Amerikai Egyesült Államok) irányítása alá tartozó Beta Pura GmbH (a továbbiakban: Beta Pura, Ausztria).

Az RLBNW és az ASM az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni a Beta Pura GmbH felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az RLBNW egy osztrák univerzális bank, amely az osztrák Raiffeisen Banking Group tagja,
- az ASM az AGRANA Beteiligungs-Aktiengesellschaft leányvállalata, amelynek üzleti tevékenysége három szegmensre oszlik: cukor, keményítő és gyümölcs; a cukortermék-portfólió a cukor- és melléktermékek széles skáláját foglalja magában, például melaszt, cukorrépapépet és egyéb takarmány-összetevőket,
- a Beta Pura betain kristályosító üzemet működtet, amely természetes folyékony betaint dolgoz fel természetes kristályos betainná és melléktermékekké.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye <sup>(2)</sup> szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.11068 – RLBNW / ASM / BETA PURA

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

<sup>(2)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Az észrevételeket e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Postai cím:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Összefonódás előzetes bejelentése**  
**(Ügyszám M.11074 – L-GAM / EPIC BPIFRANCE / BIOSE)**

**Egyszerűsített eljárás alá vont ügy**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 126/05)

1. 2023. március 30-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- L-GAM GP II S.à.r.l. (a továbbiakban: L-GAM, Luxemburg),
- EPIC Bpifrance (Franciaország),
- A Microbiota Anima Group SAS és a Cathay Capital Private Equity SAS irányítása alá tartozó Biose Industrie SAS (a továbbiakban: Biose, Franciaország).

Az L-GAM és az EPIC Bpifrance az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében közös irányítást fog szerezni a Biose egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- Az L-GAM egy luxemburgi székhelyű befektetési társaság, amely hosszú távú befektetéseket eszközöl európai kis- és középvállalkozásokba,
- Az EPIC Bpifrance a francia állam felügyelete alatt álló ipari és kereskedelmi jellegű közjogi szervezet, amely a francia állam képviseletében támogatja a kis- és középvállalkozások fejlődését és finanszírozását, különös tekintettel az innovációra és a technológiára,
- A Biose főként a mikrobioma-ágazatban tevékenykedő biotechnológiai vállalat, amely elsősorban élő bioterápiás termékekkel és probiotikumokkal kapcsolatos szerződéses fejlesztési, gyártási és szervezési szolgáltatások nyújt.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye <sup>(2)</sup> szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.11074 – L-GAM / EPIC BPIFRANCE / BIOSE

Az észrevételeket e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

<sup>(2)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Postai cím:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem közzététele**

(2023/C 126/06)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított két hónapon belül tehető meg.

## A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

**„Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki”****PDO-HU-A1509-AM02****A kérelem benyújtásának időpontja: 2016.10.15.****1. A módosításra vonatkozó szabályok**

Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke – Nem kisebb jelentőségű módosítás

**2. A módosítás leírása és indoklása****2.1. Főbor kifejezés használatának engedélyezése**

a) A termékleírás (és az egységes dokumentum) érintett fejezetei:

III. fejezet: Különös borászati eljárások (egységes dokumentum: 5.1.2. pont – Művelésmód, ültetvénysűrűség, szüret)

VIII. fejezet: További feltételek (egységes dokumentum: 9. pont – További alapvető feltételek [csomagolás, címkézés, egyéb követelmények])

b) Indoklás: Az elmúlt időszakban igény merült fel egy magasabb minőséget képviselő bor, a főbor bevezetésére. Itt mennyiségi korlátozással érhető el egy nagy formátumú, komplex bor előállítása, ami magasabb értéket képvisel.

**2.2. A gyöngyözőbor termékkategória megszüntetése**

a) A termékleírás (és az egységes dokumentum) érintett fejezetei:

II.fejezet: A borok leírása (egységes dokumentum: 4. pont – A bor[ok] leírása)

III.fejezet: Különös borászati eljárások (egységes dokumentum: 5.1.1. pont – Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások; 5.1.2. pont – Művelésmód, ültetvénysűrűség, szüret)

V.fejezet: Maximális hozam (egységes dokumentum: 5.2. pont – Maximális hozamok)

VI.fejezet: Engedélyezett szőlőfajták (egységes dokumentum: 7. pont – Fő szőlőfajta [szőlőfajták])

VII.fejezet: Kapcsolat a földrajzi területtel (egységes dokumentum: 8. pont – A kapcsolatok leírása)

(<sup>1</sup>) HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

VIII.fejezet: További feltételek (egységes dokumentum: 9. pont – További alapvető feltételek [csomagolás, címkézés, egyéb követelmények])

- b) Indoklás: Az elmúlt időszakban a hagyományos eljárással készült gyöngyözőbort nem állítottak elő a termelők. A piaci igényekhez való alkalmazkodás érdekében termékleírásból kivezetésre kerül.

### 2.3. A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor termékkategória bevezetése

- a) A termékleírás (és az egységes dokumentum) érintett fejezetei:

II.fejezet: A borok leírása (egységes dokumentum: 4. pont – A bor[ok] leírása)

III.fejezet: Különös borászati eljárások (egységes dokumentum: 5.1.1. pont – Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások; 5.1.2. pont – Maximális hozamok)

V.fejezet: Maximális hozam (egységes dokumentum: 5.2. pont – Maximális hozamok)

VI.fejezet: Engedélyezett szőlőfajták (egységes dokumentum: 7. pont – Fő szőlőfajta [szőlőfajták])

VII.fejezet: Kapcsolat a földrajzi területtel (egységes dokumentum: 8. pont – A kapcsolatok leírása)

VIII.fejezet: További feltételek (egységes dokumentum: 9. pont – További alapvető feltételek [csomagolás, címkézés, egyéb követelmények])

- b) Indoklás: Az elmúlt időszakban a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra mutatkozott piaci kereslet. A termékleírás módosításával ebben az oltalom alatt álló eredetmegjelölésben is lehetővé válna a termékkategória.

### 2.4. A pezsgő termékkategória bevezetése

- a) A termékleírás (és az egységes dokumentum) érintett fejezetei:

II.fejezet: A borok leírása (egységes dokumentum: 4. pont – A bor[ok] leírása)

III.fejezet: Különös borászati eljárások (egységes dokumentum: 5.1.1. pont – Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások; 5.1.2. pont – Maximális hozamok)

V.fejezet: Maximális hozam (egységes dokumentum: 5.2. pont – Maximális hozamok)

VI.fejezet: Engedélyezett szőlőfajták (egységes dokumentum: 7. pont – Fő szőlőfajta [szőlőfajták])

VII.fejezet: Kapcsolat a földrajzi területtel (egységes dokumentum: 8. pont – A kapcsolatok leírása)

VIII.fejezet: További feltételek (egységes dokumentum: 9. pont – További alapvető feltételek [csomagolás, címkézés, egyéb követelmények])

- b) Indoklás: Az elmúlt időszakban termelői és piaci igény mutatkozik a Balaton-felvidéki pezsgő előállítására.

### 2.5. Javítás – kimaradt Balatonyörök település

- a) A termékleírás (és az egységes dokumentum) érintett fejezetei:

IV. fejezet: Körülhatárolt terület (egységes dokumentum: 6. pont – Körülhatárolt földrajzi terület)

- b) Indoklás: Balatonyörök települése a körülhatárolt terület leírásából adminisztrációs hiba miatt kimaradt. Az ezzel összefüggő javítást a magyar hatóságok 2013-ban kezdeményezték. Ez érinti a körülhatárolt területet, annak bővítését jelenti. A település a termékleírás előzetes változatában benne volt, adminisztratív hiba miatt maradt ki, így a pótlás (bővítés) indoka ez.

### 2.6. Javítás – kimaradt a Zeus szőlőfajta

- a) A termékleírás (és az egységes dokumentum) érintett fejezetei:

VI.fejezet: Engedélyezett szőlőfajták (egységes dokumentum: 7. pont – Fő szőlőfajta [szőlőfajták])

b) Indoklás: A Zeus szőlőfajta a szőlőfajtalistából adminisztrációs hiba miatt kimaradt. Az ezzel összefüggő javítást a magyar hatóságok 2013-ban kezdeményezték. Ez érinti a fajtalistát, annak bővítését jelenti. A fajta a termékfelírás előzetes változatában benne volt, adminisztratív hiba miatt maradt ki, így a pótlás (bővítés) indoka ez.

2.7. *Sümeg, Sümegprága, Csabrendek településnév feltüntetésének törlése, illetve a Sümeg településnév használatára vonatkozó szabályok törlése*

a) A termékfelírás (és az egységes dokumentum) érintett fejezetei:

VIII. fejezet: További feltételek (egységes dokumentum: 9. pont – További alapvető feltételek [csomagolás, címkézés, egyéb követelmények])

b) Indoklás: Magyarország Sümeg, Sümegprága és Csabrendek körülhatárolt területét új OEM-ként kívánja bejegyezni. Ha a Sümeg OEM önálló árujelzőként elfogadásra kerül, úgy e településnevek feltüntetésének szabályozását szükséges a Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki OEM jelölési szabályaiból törölni.

#### EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. Pezsgő

9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Bor – fehér*

#### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Balaton-felvidéki fehérbor színe a halvány-szalmasárgától a halvány aranysárga színig változik. Illatában karakteresen az ásványi illatjegyek jelennek meg, melyek kiegészülnek a fehér virágok (akác, hársfavirág, jácint, narancsvirág) illatjegyeivel. A Balaton-felvidéki fehérborok gerincét az érett, komplex, elegáns, ugyanakkor élénk savak adják, melyek kóstolást követően hosszan a szájban maradnak, a helyi fajtákra jellemző kesernyés, mandulás ízvilággal.

\* A maximális összes alkoholtartalom és a maximális összes kén-dioxid-tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

#### Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

## 2. Bor – rozé

## RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Hagymahéj színtől a rózsaszín színig terjedő színű bor. Maradandó savérzetet nyújtó, esetenként minerális, gyümölcsös (málna, szeder) illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal.

\* A maximális összes alkoholtartalom és a maximális összes kén-dioxid-tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

## 3. Bor – vörös

## RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Erőteljesebb rubin – rubin – bíbor színű, savhangsúlyos vörösborok, melyekben a tölgyfa íz nem uralkodó. Tanninjai visszafogottak, érettek. Illatban és ízben jellemző a gyümölcsös (szeder, málna, meggy) és fűszeres karakter, mely visszafogott mineralitással egészül ki.

\* A maximális összes alkoholtartalom és a maximális összes kén-dioxid-tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

## 4. Pezsgő – fehér

## RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Főként fehér színben készül, határozott, élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú; színe a halvány sárgától az aransárgáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat- és aromaanyagokkal. A második alkoholos erjedésből származó szén-sav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.

- \* A maximális összes alkoholtartalom és a maximális összes kén-dioxid-tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	4,6 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

#### 5. *Pezsgő – rozé*

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe a világos hagymahéjtól a világos pirosig terjedhet. Ízében és illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös, visszafogott virágos, málna, erdei piros bogyós gyümölcsök és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat- és aromaanyagokkal, mint például egy kevés keksz, briós, amihez kellemes savegyensúly társul.

- \* A maximális összes alkoholtartalom és a maximális összes kén-dioxid-tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	4,6 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

#### 6. *Pezsgő – vörös*

##### RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Rubinvörös szín jellemzi, mely vörös és bíbor színű tónusokkal egészülhet ki.

Illatára a piros húsú gyümölcsök markáns dominanciája jellemző, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal.

- \* A maximális összes alkoholtartalom és a maximális összes kén-dioxid-tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	4,6 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

7. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – fehér

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Határozottan élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú, elsősorban zöldalma és citrus jellegű, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok, visszafogott gyöngyözéssel. Színükben aransárga színjegyek dominálnak.

\* A maximális összes alkoholtartalom, a maximális illósvartartalom és a maximális összes kén-dioxid-tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

8. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – rozé

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Határozottan élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú, ropogós, elsősorban friss málna, eper jellegű, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok, visszafogott gyöngyözéssel. Színükre a világos lazacszín jellemző.

\* A maximális összes alkoholtartalom, a maximális illósvartartalom és a maximális összes kén-dioxid-tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

## 9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – vörös

## RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Határozottan élénk savú, jellemzően gyümölcsös aromájú, cseresznye, akár meggy, piros és kék bogyós gyümölcs jellegű, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok, visszafogott gyöngyözéssel. Színében a rubintos színjegyek meghatározók.

\* A maximális összes alkoholtartalom, a maximális illósvartartalom és a maximális összes kén-dioxid-tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes svartartalom	4 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

## 5. Borkészítési eljárások

## a) Alapvető borászati eljárások

## 1. Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások

Konkrét borászati eljárás

Csak szakaszos üzemű szőlőprés használata megengedett.

## 2. Művelésmód, ültetvénysűrűség, szüret

Művelési gyakorlat

## a) Új ültetvények:

i. tőkesűrűség: legalább 3 300 tő/ha.

ii. művelésmód: Sylvoz, Moser (javított Moser), Guyot-művelés, ernyőművelés, alacsonyordon művelés, közép magas kordon, magas kordon, bak- és fejművelés

b) 2010. augusztus 1. előtt telepített, meglévő szőlőültetvények esetében, azok sűrűségétől és művelésmódjától függetlenül, az onnan származó szőlőből a szőlőültetvény termésben tartásáig készülhetnek Balaton-felvidéki oltalom alatt álló eredetmegjelölés borok.

A szüret módja: gépi vagy kézi, dűlőnév feltüntetése esetén kézi, Balaton-felvidéki főbor esetén kézi.

A szüret időpontjának meghatározása: a hegyközség választmányának határozata szerint.

A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l vagy %vol):

bor esetében 151,5 g/l vagy 9 %vol

pezsgő és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor esetén: 159,9 g/l vagy 9,5 %vol.

## b) Maximális hozamok

## 1. Minden borászati termék

14 000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

## 2. Minden borászati termék

100 hektoliter/hektár

**6. Körülhatárolt földrajzi terület**

Balatonederics, Balatongyörök, Balatonhenye, Csabrendek, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hegyesd, Hévíz-Egregy, Köveskál, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Mindszentkál, Monostorapáti, Nemesvita, Rezi, Sáska, Sümeg, Sümegprága, Szentbékáll, Uzsa, Várvolgy, Vonyarcvashegy, Zalahaláp településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályba tartozó területei.

**7. Fő borszőlőfajta (szőlőfajták)**

Cabernet franc – Cabernet

Cabernet franc – Carbonet

Cabernet franc – Carmenet

Cabernet franc – Gros cabernet

Cabernet franc – Gros vidur

Cabernet franc – Kaberne fran

Cabernet sauvignon

Chardonnay – Chardonnay blanc

Chardonnay – Kereklevelű

Chardonnay – Morillon blanc

Chardonnay – Ronci bilé

Cserszegi fűszeres

Furmint – Furmint bianco

Furmint – Moslavac bijeli

Furmint – Mosler

Furmint – Posipel

Furmint – Som

Furmint – Szigeti

Furmint – Zapfner

Hárslevelű – Feuilles de tilleul

Hárslevelű – Garszleveljü

Hárslevelű – Lindeblättrige

Hárslevelű – Lipovina

Irsai Olivér – Irsai

Irsai Olivér – Muskat Olivér

Irsai Olivér – Zolotis

Irsai Olivér – Zolotisztüj rannüj

Kékfrankos – Blauer lembberger

Kékfrankos – Blauer limberger

Kékfrankos – Blaufränkisch

Kékfrankos – Limberger

Kékfrankos – Moravka

Kéknyelű – Blaustängler

Merlot

Nektár

Olasz rizling – Grasevina

Olasz rizling – Nemes rizling

Olasz rizling – Olaszrizling

Olasz rizling – Riesling italien  
Olasz rizling – Risling vlassky  
Olasz rizling – Taljanska grasevina  
Olasz rizling – Welschrieslig  
Ottonei muskotály – Misket ottonei  
Ottonei muskotály – Muscat ottonei  
Ottonei muskotály – Muskat ottonei  
Pinot blanc – Fehér burgundi  
Pinot blanc – Pinot beluj  
Pinot blanc – Pinot bianco  
Pinot blanc – Weissburgunder  
Pinot noir – Blauer burgunder  
Pinot noir – Kisburgundi kék  
Pinot noir – Kék burgundi  
Pinot noir – Kék rulandi  
Pinot noir – Pignula  
Pinot noir – Pino csernűj  
Pinot noir – Pinot cernii  
Pinot noir – Pinot nero  
Pinot noir – Pinot tinto  
Pinot noir – Rulandski modre  
Pinot noir – Savagnin noir  
Pinot noir – Spätburgunder  
Pátria  
Rizlingszilváni – Müller Thurgau  
Rizlingszilváni – Müller Thurgau bijeli  
Rizlingszilváni – Müller Thurgau blanc  
Rizlingszilváni – Rivaner  
Rizlingszilváni – Rizvanac  
Rozália  
Rózsakő  
Sauvignon – Sauvignon bianco  
Sauvignon – Sauvignon bijeli  
Sauvignon – Sauvignon blanc  
Sauvignon – Sovinjon  
Syrah – Blauer syrah  
Syrah – Marsanne noir  
Syrah – Serine noir  
Syrah – Shiraz  
Syrah – Sirac  
Szürkebarát – Auvergans gris  
Szürkebarát – Grauburgunder  
Szürkebarát – Graumönch  
Szürkebarát – Pinot grigio

Szürkebarát – Pinot gris  
Szürkebarát – Ruländer  
Sárga muskotály – Moscato bianco  
Sárga muskotály – Muscat blanc  
Sárga muskotály – Muscat bélűj  
Sárga muskotály – Muscat de frontignan  
Sárga muskotály – Muscat de lunel  
Sárga muskotály – Muscat lunel  
Sárga muskotály – Muscat sylvaner  
Sárga muskotály – Muscat zlyt  
Sárga muskotály – Muskat weisser  
Sárga muskotály – Weiler  
Sárga muskotály – Weisser  
Tramini – Gewürtztraminer  
Tramini – Roter traminer  
Tramini – Savagnin rose  
Tramini – Tramin cervené  
Tramini – Traminer  
Tramini – Traminer rosso  
Turán  
Zenit  
Zeus  
Zweigelt – Blauer zweigeltrebe  
Zweigelt – Rotburger  
Zweigelt – Zweigeltrebe  
Zöld veltelíni – Grüner muskateller  
Zöld veltelíni – Grüner veltliner  
Zöld veltelíni – Veltlinské zelené  
Zöld veltelíni – Zöldveltelíni

## 8. A kapcsolat(ok) leírása

### 8.1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti és kulturális tényezők

A Balaton tó északi partjának elsősorban a második hegyvonulatába tartozó területeken található a Balaton-felvidéki lehatárolt termőterület, amely a Rezitól Köveskálíg húzódó mintegy 50 kilométernyi partszakaszt jelenti. A szőlőtermelés a Pannon-tenger mészkőpadozatán létrejött, völgyekkel szabdaltdomboldalain alakult ki, esetenként 10 %-nál meredekebb lejtőkön. Ez a mészkő és a terület hegyeire jellemző vulkanikus alapközetek járulnak hozzá az ásványosságához.

A Balaton-felvidék kontinentális éghajlatát jelentősen befolyásolja a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő és a termőterület déli oldalán elnyúló Balaton. A borvidék szőlőhegyei hatalmas erdőrengeteg környezetébe ágyazottak, valamennyi hegytetőn erdősapkák alakultak ki, melyekben egyedi állat- és növényfauna jött létre.

A forró nyári napokon a Balaton tó felől feláramló párák, ugyanakkor az átlagosnál hűvösebb szellők temperálják a termelési körzet éghajlatát. Estéknként az erdősapkákból és különösen a Bakonyból kiáramló hűvös erdei levegő hűti le a medence levegőjét.

A Balaton-felvidéken a napsütötte órák száma átlagosan 1 950–2 000 óra, az évi középhőmérséklet: 11–12 C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650 mm, melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 420 mm hullik a borvidéken.

#### Emberi tényezők

Több mint 2 200 éve megszakítatlan, fontos helyet foglal el a szőlőművelés, a borkultúra a Balaton-felvidéken. A szőlőművelést meghonosító keltákat követően a Római Birodalomban is fejlett borkultúrával találkozunk a vidéken, mely később a magyar királyi és egyházi birtokok, valamint főúri szőlők helyszíne. Már a középkorban Tirolba és az Alpokon túlra, a dél-német területekre szállítottak erről a területről borokat.

A filoxéravész követően alakult ki a Balaton-felvidék máig meghatározó fajtaszerkezete, mely a borvidék egyedi ökológiai adottságaihoz jól alkalmazkodó, késői és közepes érésű fehérborszőlő-fajtákra (pl.: juhfark, olasz rizling, szürkebarát) alapozott. Az elmúlt hatvan év kutatási kísérletei alapján több, a borvidékhez köthető fajta (pl.: Cserszegi fűszeres) is létrejött.

A borvidék termelői is ezekre a helyi jelentőségű fajtákra alapozták a borvidék arculatának kialakítását, melyek kiegészülnek a rozé- és vörösborkészítés alapját jelentő vörösborszőlő-fajtákkal. A szőlőültetvények felújítása során fokozatosan az alacsony tőkeformákra tértek át a vidéken, és az engedélyezett maximális terméshozamokat a minőségi bortermelés igényei szerint alakították át (maximum 100 hl/ha). A helyi fajták, a termesztés technológia, a hozamok korlátozása és a termelők szaktudása, valamint elköteleződése a minőségi bortermelés mellett együttesen alakította ki a Balaton-felvidék területeire jellemző borkaraktert.

A Balaton-felvidéki pezsgő alapvetően a helyi aromatikusan fajtákból készül, melyeket a technológiai érettség előtti pillanatban szüretelnek. A borászati feldolgozás folyamán a borászok így jobban meg tudják őrizni a szőlő természetes primer aromáit.

Az 1990-es években alakult ki a borvidéken a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor előállítás, mely mára a borvidék egyik keresett terméke lett. A Balaton-felvidéki szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor alapvetően a helyi aromatikusan fajtákból készül, melyeket a technológiai érettség előtti pillanatban szüretelnek. A borászati feldolgozás folyamán a borászok így jobban meg tudják őrizni a szőlő természetes primer aromáit.

## 8.2. Bor

### A borok leírása

A Balaton-felvidék borai diszkrét illatúak, zamatgazdagok és elegánsak. Illatukban és ízükben közös pontként jelenik meg az ásványosság, és mentesek a vegetális aromaanyagoktól. Ízükben az érett és komplex savstruktúra dominál, amely a Balaton-felvidéki borokra jellemző mandulás utóízzel kiegészülve hosszan érezhető a kóstolást követően.

Kapcsolat a termőhely, az emberi tényezők és a termékek között

A vegetációs időszakban lehulló nagy mennyiségű csapadéknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stresszfaktoroktól mentes, a borban tehát a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

Az érett, kifejező savstruktúra és a minerális ízjegyek hangsúlyos megjelenése a Balaton-felvidéki borokban a Pannon-tenger mészkőpadozatának alapkőzetére vezethető vissza. A borvidéken telepített szőlőfajták nagy mennyiségben halmozzák fel ezeket az ásványi anyagokat, így a Balaton-felvidéki borok cukormentes extrakt-tartalma magasabb az átlagosnál, illetve kiemelkedő e borok magnéziumtartalma.

A Balaton víztömegének a Magyarországra jellemző kontinentális klímát módosító hatásából adódóan a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ennek köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége a borvidéken, így minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérése optimális.

A meleg nyári és a mediterrán anticiklon biztosította hosszú, napos őszi nappalok után a Bakonyi szeleknek köszönhető hűvös esték alatt a szőlőnövény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép, ami a szőlőben lévő cukor koncentrációjának gyors emelkedéséhez vezet, így a Balaton-felvidéki borok testesek.

A Balaton-felvidéki borokra jellemző elegáns savak és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethetők vissza. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalokban, amelyeken ma szőlőt termesztnek, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfürtökön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető.

A borok minőségét az évszázadok folyamán felhalmozott szaktudás garantálja, aminek köszönhetően a borászok a vinifikáció legkritikusabb szakaszait is pontosan irányítani tudják.

### 8.3. Pezsgő

A borok leírása

Függetlenül a Balaton-felvidéki pezsgő színétől, harmonikus savtartalom, komplex gyümölcsösség és üdeség adja e termék jellegzetességét.

Az okszerű kapcsolat igazolása

A vegetációs időszakban lehulló nagy mennyiségű csapadéknak, valamint a mélyszéki, jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlőnövény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stresszfaktoroktól mentes. Ez a természeti adottság különösen fontos a Balaton-felvidéki pezsgő esetében, hiszen az előbb említett kellemetlen illatjegyek a termékben lévő szén-dioxid hatására felerősödnének.

A Balaton víztömegének a Magyarországra jellemző kontinentális klímát módosító hatásából adódóan a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ennek köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége a borvidéken, így minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérése optimális.

A Balaton-felvidéki pezsgőre jellemző elegáns savak és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethetők vissza. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalokban, amelyeken ma szőlőt termesztnek, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfürtökön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető. Ennek a légmozgásnak a másik hatása, hogy az illataromák a legnagyobb nyári melegben sem degradálódnak a szőlőfürtön. Így az intenzív gyümölcsösség mellett egy légies könnyedség is jellemző a Balaton-felvidéki pezsgőre.

A feldolgozás folyamán a második fermentáció gyors lefolyásával a helyi borászok még jobban meg tudják őrizni a termék primer aromáit, hiszen a második fermentáció illatjegyei csak visszafogottan jelennek meg a Balaton-felvidéki pezsgő illatstruktúrájában.

### 8.4. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

A borok leírása

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

Az okszerű kapcsolat igazolása

A vegetációs időszakban lehulló nagy mennyiségű csapadéknak, valamint a mélységi, jó vízkapitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlőnövény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stresszfaktoroktól mentes. Ez a természeti adottság különösen fontos a Balaton-felvidéki széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor esetében, hiszen az előbb említett kellemetlen illatjegyek a termékben lévő szén-dioxid hatására felerősödnek. A hozzáadott szén-dioxid a boroknak frissességet ad, amely hatására a gyümölcsök – például a zöldalma és a citrusgyümölcsök – jegyei kifejezetten megjelennek a végtermékben.

A Balaton víztömegének a Magyarországra jellemző kontinentális klímát módosító hatásából adódóan a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ennek köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége a borvidéken, így minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérése optimális.

A Balaton-felvidéki szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra jellemző elegáns savak és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethetők vissza. A hozzáadott széndioxiddal ez a frissesség tovább fokozható, így akár még jobban kifejezésre kerül a gyümölcsaromatika. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalokban, amelyeken ma szőlőt termesztnek, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfűrtökön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető. Ennek a légmozgásnak a másik hatása, hogy az illataromák a legnagyobb nyári melegben sem degradálódnak a szőlőfűrtön. Így az intenzív gyümölcsösség mellett egy légies könnyedség is jellemző a Balaton-felvidéki szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra. Illatos fajtáknak kifejezetten kedvez ez az eljárás, és az említett légmozgás hatására az illatok még jobban átkerülnek a könnyedség mellett.

A szén-dioxid hozzáadásával elsősorban a primőr, elsődleges gyümölcsaromákat kívánják a borászok megőrizni, a termőterületre jellemző frissesség (köszönhetően a légmozgásnak és a klimatikus adottságoknak) így egyrészt megőrzésre kerül, illetve még akár tovább fokozódik a szén-dioxid-buborékok által.

## 9. További alapvető feltételek

### *Jelölési szabályok 1*

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Valamennyi Balaton-felvidéki rozé és primőr vagy újbor boron kötelező az évjárat feltüntetése.

Évjárat feltüntetés esetén az adott bornak 85 %-ban az adott évjáratból kell származnia. Kivételt jelent a primőr vagy újbor, mely esetében 100 %-ban az adott évjáratból kell a származnia a bornak.

Balaton-felvidéki bor esetében, a Turán fajta kivételével, valamennyi fajta feltüntethető valamennyi termék kategória és bortípus esetén. Balaton-felvidéki szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor esetén valamennyi fajta feltüntethető.

Öreg tőkék bora kifejezés akkor tüntethető fel, ha egy adott bor legalább 85 %-ban 40 évesnél idősebb szőlőültetvényről származik.

Palackban érlelt kifejezés akkor tüntethető fel a Balaton-felvidéki boron, ha az adott bort legalább egy évig palackban érlelték a forgalmazás előtt.

A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:

I.) A feltüntetendő kisebb földrajzi egységek:

– Körzetek

Lesence: Lesencetomaj, Lesenceistvánd, Lesencefalu, Nemesvita, Balatonederics, Uza

Cserszeg: Balatonyörök, Vonyarcvashegy, Gyenesdiás, Cserszegtomaj, Rezi, Várvolgy, Hévíz-Egregy

– Települések: Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uza, Zalahaláp, Balatonyörök, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Rezi, Várvolgy, Vonyarcvashegy települések. Dűlők:

- a) Balatonederics: Öreg-hegy, Csonkás, Svastics-hegy, Mester-hegy, Csalit, Fekete kastély, Külső-hegy, Malonyai-domb
- b) Nemesvita: Hegytelek
- c) Balatonyörök: Bece-hegy, Pap-hegy, Felső-hegy, Zsölle-hát
- d) Cserszegtomaj: Bottya-hát, Sziklai-dűlő, László-gyepü
- e) Rezi: Kozma, Rigós, Fehér-szőlők, Ó-hegy, Kicsiháza, Kis-coma, Nagy-coma
- f) Várvolgy: Mulató-hegy, Csalit, Ká-völgy, Kerítés-domb, Pusztamező, Hosszú-berek
- g) Lesencefalu: Kis-kút, Kánya-irtás, Sovány-domb, Hosszú-berek
- h) Lesencetomaj: Felső-mező, Csalit
- i) Lesenceistvánd: Kőorra, Berkenyés

II.) Település és körzetnév feltüntetése esetén a szőlő legalább 85 %-ának az adott egységből kell származnia.

III.) A dűlőnév feltüntetésének szabályai:

- maximális hozam: 11,4 t/ha szőlő vagy 80 hl/ha seprős újbor
- a szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve: 11,7 %vol
- kézi szüret
- eredetazonosság: legalább 95 %
- tiltott borászati eljárások: a bor édesítése

*Jelölési szabályok 2*

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Jelölhető korlátozottan használható kifejezések:

1. Bor – fehér:

„barrique”, „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett”, barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”

első szüret vagy virgin vintage

újbor vagy primőr

Dűlő feltüntetése

Szüretlen

Töppedt szőlőből készült bor

Jégbor

Muskotály

Küvé vagy cuvée

Öreg tőkék bora

Főbor

2. Bor – rozé:

első szüret vagy virgin vintage

újbor vagy primőr

Dűlő feltüntetése

Küvé vagy cuvée

3. Bor – vörös:

„barrique”, „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett”, barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”

első szüret vagy virgin vintage

újbor vagy primőr

Dűlő feltüntetése

Szüretlen

Töppedt szőlőből készült bor

Jégbor

Küvé vagy cuvée

Muzeális bor

Siller

Késői szüretelésű bor; válogatott szüretelésű

Öreg tőkék bora

4. Pezsgők és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok:

Muskotály

Küvé vagy cuvée

i) A késői szüretelésű bor, a válogatott szüretelésű bor hagyományos kifejezés, valamint a töppedt szőlőből készült bor, a szemelt és a jégbor korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén tilos a borok édesítése.

ii) A „termőhelyen palackozva”, a „termelői palackozás” és a „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Balaton-felvidéki boron feltüntethető.

*Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:*

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatoncsicsó, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonrendes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csopak, Dörgicse, Felsőörs, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Keszthely, Kisapáti, Kővágóörs, Lovas, Mencshely, Monoszló, Nagyrada, Nemesgulács, Óbudavár, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szentantalfa, Szentjakabfa, Szigliget, Tagyon, Tapolca, Tihany, Vászoly, Zánka települések területén lehetséges.

[az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikkének b) pontja alapján a nemzeti szabályozás szerint ugyanazon a közigazgatási egységen belül vagy valamely szomszédos közigazgatási egységen belül található területek]

**A termékleíráshoz vezető link**

<https://boraszat.kormany.hu/admin/download/1/80/03000/Balatonfelvid%C3%A9k%20OEM%204-v%C3%A1ltozat%20COM%20v%C3%A9gleges%20%2B%20COM%20kn.docx>

---



ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)  
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU