

A
NIVEGY-VÖLGY
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

eredeti változat,

amely a 2021. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre
alkalmazandó

Tartalomjegyzék

A termékleírás benyújtójának adatai.....	1
I. NÉV.....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA.....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	4
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET.....	6
V. MAXIMÁLIS HOZAM.....	6
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	6
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	7
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	8
IX. ELLENŐRZÉS.....	10
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	11

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Nivegy-völgyi Hegyközség
cím: szentantalfaihk@gmail.com
e-mail cím: 8272 Balatoncsicsó, Fő utca 25.

I. NÉV

Nivegy-völgy (Nivegy-völgyi)
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

Bortípusok:

1. Hegybor
2. Dűlős bor

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	A tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Hegybor	11,5	4,8	11,5-14,5	1,08	5,0
2.	Dűlős bor	12	5,2	12,0-14,5	1,08	5,0

Maximális összes kénessavtartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Hegybor	<p>Szín: a halvány zöldessárgától a szalmasárgáig terjed.</p> <p>Illat: diszkrét gyümölcsösség, ásványos-tűzköves jelleg jellemző rá. Gyümölcs illatokban a zöldalma, körte, esetenként birsalmás és citrusos jegyek jellennek meg benne.</p> <p>Harmonikus savszerkezet jellemző, mely telt ízérzettel, citrusos, sós-ásványos jelleggel egészül ki. Évjárat hatásként megjelenhetnek botrytiszes illat és ízjegyek.</p>
2.	Dűlős bor	<p>Szín: a halvány sárgától a szalmasárgáig terjed.</p> <p>Illat: Komplex, összetett illatvilág jellemző a dűlős borokra: fehér virágokra jellemző florális és nedves-kövekhez hasonlító aromavilág, ásványos illatjegyek jellemzőek. Diszkrét gyümölcsösség tekintetében a, zöldalma, körte, esetenként birsalma és citrus jegyek jelennek meg benne.</p> <p>Íz: ásványos, sós jegyek uralják, melyet kiegészíthet a hordós érlelés aroma és ízvilága. Savai harmonikusak. Évjárat hatásként megjelenhetnek botrytiszes illat és ízjegyek.</p>

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Hegybor	<ul style="list-style-type: none"> – csak egészséges szőlő használható fel – legalább 6 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban – legalább 1 hónap érlelés palackban; – must tisztása ülepítéssel vagy flotálással – a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling bor természetes illat- és zamatjegyeit – maximális lékihozatal: 65% – 	<ul style="list-style-type: none"> – pektinbontó enzim használata – édesítés – Folyamatos prés –
2.	Dűlős bor	<ul style="list-style-type: none"> – csak egészséges szőlő használható fel – must tisztítása ülepítéssel vagy flotálással – 6 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban – legalább 3 hónap érlelés palackban – a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling bor természetes illat- és zamatjegyeit – maximális lékihozatal: 65% 	<ul style="list-style-type: none"> – alkoholtartalom-növelés – savtartalom-növelés – savtartalom-csökkentés – pektinbontó enzim használata – édesítés – Folyamatos prés

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok: Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, fej- és bakművelés,
2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.
 - a. 2021. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén:
 - i. tőkesűrűség: legalább 3300 tőke/ha,
 - ii. tőkehiány: legfeljebb 10%.
 - iii. 2021. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében az egyesfüggöny művelésmód is megengedett
 - b. 2021. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén:
 - i. tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha,
 - ii. tőkehiány: legfeljebb 10%.
 - iii. tőtávolság: legalább 0,6 m
3. Dűlős borok esetében a szőlőültetvény életkora minimum 10 év kell, hogy legyen (telepítés évétől számítva).
4. A szüret módja a dűlős borok esetében: csak kézi szüret
5. A szőlő minősége (minimális cukortartalom természetes alkoholtartalomban kifejezve):

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma Magyar mustfokban ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on)
1.	Hegybor	18,2	11,5
2.	Dűlős bor	19	12

eredeti változat,

a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Rugalmasság: A Nivegy-völgyi Hegyközség Választmányának döntése az Agrárminisztérium előzetes engedélyével éves szinten eseti eltérést állapíthat meg a minimális cukortartalomra vonatkozó szabályok alól. Az eltérés mértéke legfeljebb $\pm 1^{\circ}\text{MM}$ ($\pm 0,74$ % vol természetes alkoholtartalomban kifejezve). A döntést minden évben legkésőbb szeptember 15-ig lehet meghozni. Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Nivegy-völgyi hegyközség elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon és Zánka települések szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Hegybor	63 hl/ha seprős újbor, vagy 9 t/ha (de tőkéként legfeljebb 2 kg) szőlő
2.	Dúlós bor	39 hl/ha seprős újbor, vagy 6 t/ha (de tőkéként legfeljebb 1,5 kg) szőlő

A Nivegy-völgyi Hegyközség Választmányának döntése az Agrárminisztérium előzetes engedélyével éves szinten eseti eltérést állapíthat meg a maximális hozamra vonatkozó szabályok alól. Az eltérés mértéke $\pm 20\%$ (kg/tőkében kifejezve). A döntést minden évben legkésőbb szeptember 15-ig lehet meghozni. Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Nivegy-völgyi hegyközség elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Olasz rizling

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

Nivegy-völgy a Balaton északi partjának középső szakaszán helyezkedik el. A völgyet 3 oldalról dombok veszik körbe, délről pedig a Balaton határolja. A térségben 7 falu található. Megtalálhatók itt a melegebb és a hűvösebb fekvésű dűlők is, amik stabilitást jelentenek a szőlőtermesztésben. A talajban az agyagos réteg alatt mindenhol a mészkő az uralkodó alapkőzet.

A napsütötte órák száma átlagosan 1950-2000 óra, az évi középhőmérséklet: 11-12 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650-700 mm, melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 350 mm csapadék hullik. A terület klímáját a Bakony-hegység völgyeibe lezúduló hideg levegő és a medence déli oldalán elnyúló Balaton határozza meg. A szőlőhegyek hatalmas erdőrengeteg környezetében találhatók, ezért a nyári napok Balaton tó felől feláramló páras melegét estére hűvös hegyi, erdei levegő váltja fel a szőlősorok között.

b) Emberi tényezők

A szőlőtermesztés termőterületének kialakulása is a tudatos emberi munka következménye, hiszen az itt élő szőlőtermelők a fagyveszélyes és betegségek megjelenésének kedvező alacsony fekvésű, lápos területek helyett, csak a fagyvédett, gyorsan felmelegedő domboldalakon természetnek évezredek óta szőlőt.

A helyi szőlőtermelők a térség ökológiai adottságaihoz jól alkalmazkodó, késői érésű fehérborszőlő-fajtára, az Olasz rizlingre alapozták a termesztést. Az engedélyezett maximális terméshozamokat a minőségi bortermelés igényei szerint alakították ki, melyet a dűlőnév feltüntetéssel forgalomba hozott borok esetében tovább korlátoztak. A magas minőségű szőlőt hagyományosan a helyi pincékben dolgozzák fel. Az itt élő emberekben általában nem falu volt a közös identitás, hanem a Nivegy-völgy, ami máig meghatározza a helyi szőlőtermelést.

2. A borok leírása

A Nivegy-völgyi borok illata diszkrét, nem harsány, ugyanakkor zamat-és illatgazdagság jellemző rájuk. Illatukban és ízükben fontos közös vonás az ásványosság dominanciája, és a fülledt aromaanyagoktól való mentesség. Ízükben az érett és komplex savstruktúra és a talaj alapkőzetéből adódóan meszes jegyek dominálnak. A borokra jellemző mandulás utóíz a kóstolást követően hosszan érezhető.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

Mivel a talajban az agyagos réteg alatt mindenhol a mészkő az uralkodó alapkőzet és a völgy klímáját a környező hegyek és a Balaton közelsége meghatározza, az itt termelt borokban - és főként az Olasz rizling fajta esetében - illatban és ízben is a meszes jegyek dominálnak.

A Nivegy-völgyben található melegebb és hűvösebb dűlők olyan változatosságot és egyfajta egyedi rugalmasságot nyújtanak a térségnek, amely elősegíti a Magyarországra igen jellemző eltérő évszázadok hatásainak kiegyenlítését. Ezzel lehetősége nyílik a helyi termelőknek arra is, hogy a területről származó szőlők dűlőkről; évről évre egyedi kiváló borokat készíthessenek.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű” kifejezés.
- b) A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések: szüretlen, szemelt, termőhelyen palackozva, válogatott szüretelésű bor
- c) A „monopol dűlő” kifejezés kizárólag dűlős boron tüntethető fel abban az esetben, amennyiben a körülhatárolt dűlőn szőlőtermelést csak egy hegyközségi tag végez.
- d) A címkén a „Balaton borrhéjio” megnevezés feltüntethető

2. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körül határolásuk és feltüntetésük szabályai:

- a) csak dűlős borokon
- b) eredetazonosság: 100%
- c) feltüntethető dűlő nevek:
 - i) Balatoncsicsó: Bád, Berkenyés (Keleti-kertek, Pap-tag), Buda-völgy (Pirkanc), Fenyves (Kék kuta, Selyem-domb, Nyugati-kertek), Határ (Szilvás), Szent Balázs-hegy (Agyaglik, Péter kuta), Szent György-hegy
 - ii) Monoszló: Agyagos, Boncsos, Csádé, Hegyestű, Kajor (Csille), Pangyér, Ujma, Új-hegy
 - iii) Óbudavár: Irtás (Közép-dűlő, Pereszteges, Öreg-földek), Kis-telek (Vaskapu)
 - iv) Szentantalfa: Csele kuta (Lipót, Temető alja), Szent Balázs-hegy (Mocsár, Sós, Tarló-szőlő, Tó), Tag (Haraszt alja), Tagyon-hegy (Báróca)
 - v) Szentjakabfa: Dobogó (Kereszt-föld), Fenyves (Szilvás, Nyugati-kertek), Hosszú-föld (Déli-kertek), Pap-erdő (Szé-kút, Fekete-föld)
 - vi) Tagyon: Tag, Tagyon-hegy (Ágoston, Báróca, Galozsa, Gunyhós, Egyed, Kenderföld, Külső-haraszt, Leányka, Tóhely)
 - vii) Zánka: Bálint-hegy, Belátó-hegy, Hamuházi, Horog, Tagyon-hegy (Hegyestű, Hosszú-földek), Várhegy, Vörös-föld (Kerítés, Temetői-dűlő)

3. A kiszerezésre vonatkozó szabályok

Csak üvegből készült, „burgundi” formájú, színezett (nem átlátszó) palackba töltve hozható forgalomba.

4. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: Balaton Borrhéjio Borminősítő Bizottság

5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - iv) pinckönyv;

v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által a termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Nivegy-völgyi bor készítése céljából a szőlő feldolgozása, a must erjesztése és a bor érlelése kizárólag a lehatárolt termőterület településein, továbbá a Balatonfüred-Csopaki borvidéket alkotó borvidéki településeken történhet.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

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

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Nivegy-völgyi hegyközség
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: <ul style="list-style-type: none"> HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Nivegy-völgyi hegyközség
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Nivegy-völgyi hegyközség
II. Évjaratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
II/2 Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
III. Forgalomba hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

eredeti változat,

a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> Csopaki Borminősítő Bizottság szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> Mintavételi jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság
Minőség-tanúsító védjegy	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély, borszármazási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzés Próbavásárlás 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv Analitikai minősítés jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség