

**Kérelem**  
**eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja**

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

22

A kérelem nyelve

Magyar

**A kérelmező**

A jogi vagy természetes személy neve

Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége  
(Somló hegy, Ság-hegy, Kis-Somlyó hegy)

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

*Házzám*

1.

*Utcanév*

Somlai út

*Irányítószám*

8481

*Település*

Somlóvásárhely

*Ország*

Magyarország

Jogi státusz, méret és összetétel (jogi személyek esetén)

A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestület

Állampolgárság

---

Tel, fax, e-mail

*Tel*

+36 88 236 138

*Fax*

+36 88 236 138

*E-Mail*

[hegykozseg@somloiborvidek.hu](mailto:hegykozseg@somloiborvidek.hu), [hegykozseg@invitel.hu](mailto:hegykozseg@invitel.hu)

**Közvetítő**

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Vidékfejlesztési Minisztérium

## Nagy-Somló termékleírás

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

Házzám

11

Utcanév

Kossuth tér

Irányítószám

1055

Település

Budapest

Ország

Magyarország

Tel, fax, e-mail

Tel

+36 1 795 3844

Fax

+36 1 795 0091

E-Mail

[agrarpiaci@vm.gov.hu](mailto:agrarpiaci@vm.gov.hu)

### Termékleírás

Lapok száma

Aláíró(k) neve

SOMOGYI Lajos...(titkár)

ANDRÓNYI László... (elnök)

Aláírás(ok)

### A termékleírás elérhetősége (link)

<http://www.kormany.hu/hu/vidékfejlesztési-miniszterium/agrargazdasagert-felelos-allamtitkarsag/hirek/magyarorszag-i-oltalom-alatt-allo-eredetmegjelolesek-es-foldrajzi-jelzesek-termekleirasai>

## **NAGY-SOMLÓ TERMÉKLEÍRÁS**

### **I. NÉV**

Nagy-Somló (Nagy-Somlóí)  
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

#### II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális összes kénessav-tartalom [mg/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Fehér	9	9-15	4,6-11	1,08*	**	**
2.	Rozé	9	9-15	4,6-11	1,08*	**	**
3.	Vörös	9	9-15	4,6-11	1,2*	**	**
4.	dűlős bor	12,08	9-15	4,6-11	1,08*	**	**

\*Válogatott szüretelésű bor, késői szüretelésű bor hagyományos kifejezés, valamint töppedt szőlőből készült bor, főbor és jégbor korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén a megengedett maximális illósav-tartalom 2,0 g/liter.

\*\*a vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

#### II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	A Nagy-Somlói fehérbor színe a halvány szalmasárgától a szalmasárga színig változik. Illatában karakteresen a rezedá és ásványi illatjegyek jelennek meg, melyek mellett enyhe florális illatokat fedezhetünk fel. Ízükben a magas glicerintartalomtól adódó édeskés ízérzet egészül ki a bazalt alapkőzetből levezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyős íz világgal.
2.	rozé	A halványpiros színű Nagy-Somlói rozéborokban a piros húsú bogyós gyümölcsök (áfonya, málna) illatai közepes intenzitással jelennek meg. Ízében e gyümölcsök mellett a lekerekedett savak üdesége jellemzi.
3.	vörös	A Nagy-Somlói vörösbor színére a rubinvörös színárnyalatok jellemzőek, melyek enyhe mélyvörös tónussal párosulnak. A domináns fűszeres (fűszerpaprika, zöldpaprika, szegfűbors) illatok mellett a piros bogyójú gyümölcsök illatai (szeder, málna) és animális jegyek enyhe intenzitással jelenhet meg. A lekerekedett savak mellett a közepes tannintartalom, gyümölcsös ízvilág (meggy, málna) és testesség jellemző a Nagy-Somló vörösborokra.
4.	dűlős bor	A Nagy-Somló dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett fehérborok színében az aranysárga színárnyalat csillogása meghatározó. Illatában a citrusos (citrom, grapefruit) és rezedá illatjegyek egészülnek ki a túlérett és aszalt gyümölcsök (aszalt barack, aszalt szilva) illatjegyeivel, valamint az érlelésből adódó pörkölt mogyoróra, és dióra jellemző illatokkal. Ízében a tüzesség meghatározó. E fehérborok komplexitását a lekerekedett savak, a testes ízérzet és az aszalt gyümölcsök ízének harmóniája, valamint a bor kóstolása végén érezhető sós valamint keserű ízjegyek adják.

**II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: minőségi pezsgő****II/2A. Analitikai előírások**

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Maximális összes kénessavtartalom [mg/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]	Minimális nyomás a palackban [bar]
1.	fehér	10	10-15	4,6-11	1,08	185	*	3,5**
2.	rozé	10	10-15	4,6-11	1,08	185	*	3,5**

\* a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „A” részének táblázata szerint

\*\* 25 cl-nél nem nagyobb palack esetén a minimális nyomás 3,0 bar

**II/2B. Érzékszervi jellemzők**

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Halványsárga színű, visszafogott illat- és ízintenzitású gyümölcsös – minerális illataromákkal, élénk savtartalmú, gyakran sós – minerális, rendkívül karakteres ízekkel, esetenként enyhe kesernyés utóízzel rendelkezik. Gyöngyözésük közepesen intenzív és tartós.
2.	rozé	Halványrózsaszín - rózsaszín színű, visszafogott illat- és ízintenzitású, ugyanakkor gyümölcsös – minerális illataromákkal, élénk savtartalmú, gyakran sós – minerális, rendkívül karakteres ízekkel, esetenként enyhe kesernyés utóízzel rendelkezik. Gyöngyözésük közepesen intenzív és tartós.

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. Borok: a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata megengedett;
2. Késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor, Muzeális bor hagyományos kifejezések, valamint töppedt szőlőből készült bor és jégbor korlátozottan használható kifejezések Nagy-Somló boron való feltüntetése esetén a bor édesítése tilos;
3. Dűlős bor esetén:
  - a. a bort legalább 6 hónapig kell fahordóban érlelni,
  - b. tilos a bor savtartalmának növelése és csökkentése,
  - c. tilos a bor édesítése.

#### A szőlőművelés szabályai:

1. Művelésmód:
  - a. A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Nagy-Somló oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék az ültetvény termesztésben tartásáig.
  - b. A 2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében:
    - i. bakművelés
    - ii. alacsony kordon
    - iii. közép magas kordon
    - iv. ernyőművelés
    - v. Lenz Moser
    - vi. Guyot
    - vii. lyra
2. Telepítési sűrűség:
  - a. A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Nagy-Somló oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék az ültetvény termesztésben tartásáig.
  - b. A 2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében: minimum 3 300 tő / hektár.
3. A szüret módja: kézi és gépi szüret, kivéve a dűlős borokat, amelyek esetében csak kézi szüret engedélyezett.
4. A szőlő minősége (minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve):
  - a. borok:
    - i. fehér: 9,0 % vol (14,9 °MM)
    - ii. rozé: 9,0 % vol (14,9 °MM)
    - iii. vörös: 9,0 % vol (14,9 °MM)
    - iv. dűlős: 12,08 % vol (19 °MM)
  - b. minőségi pezsgő:
    - i. fehér: 9,0 % vol (14,9 °MM)
    - ii. rozé: 9,0 % vol (14,9 °MM)
5. a szüret időpontjának meghatározása: A szüret időpontját a hegyközség választmánya határozza meg.

## **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

A körülhatárolt terület meghatározása:

Borgáta, Celldömölk, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri, Borszörcsök, Doba, Somlójenő, Somlószlós, Somlónásárhely településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

**V. MAXIMÁLIS HOZAM**

	bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
<i>BOR</i>		
1.	Fehér	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
3.	Vörös	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
4.	Dűlős	7,7 t/ha szőlő vagy 50 hl/ha seprős újbor
<i>MINŐSÉGI PEZSGÓ</i>		
5.	Fehér	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor
6.	Rozé	14 t/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbor



**VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK**

bortípus		Engedélyezett szőlőfajta
<i>BOR</i>		
1	Fehér	Furmint, Hárslevelű, Juhfark, Olasz rizling, Tramini, Piros bakator, Budai, Csomorika, Chardonnay, Ezerjő, Irsai Olivér, Kövérszőlő, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Szürkebarát, Zenit, Királyleányka, Zöld veltelíni, Cserzezi fűszeres, Sauvignon, Semillon, Pátia, Rozália, Korona, Zengő, Zeus, Zéta, Kabar, Pozsonyi fehér, Bánáti rizling
2	rozé	Kékoportó, Zweigelt, Kékfrankos, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Kék bakator, Pinot noir, Kadarka
3	vörös	Kékoportó, Zweigelt, Kékfrankos, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Kék bakator, Pinot noir, Kadarka
4	dűlős	Juhfark, Tramini, Olasz rizling, Hárslevelű, Furmint
<i>MINŐSÉGI PEZSGÓ</i>		
5	Fehér	Furmint, Hárslevelű, Juhfark, Olasz rizling, Tramini, Piros bakator, Budai, Csomorika, Chardonnay, Ezerjő, Irsai Olivér, Kövérszőlő, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Szürkebarát, Zenit, Királyleányka, Zöld veltelíni, Cserzezi fűszeres, Sauvignon blanc, Semillon, Pátia, Rozália, Korona, Zengő, Zeus, Zéta, Kabar, Pozsonyi fehér, Bánáti rizling, Kékoportó, Zweigelt, Kékfrankos, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Kék bakator, Pinot noir, Kadarka
6	Rozé	Furmint, Hárslevelű, Juhfark, Olasz rizling, Tramini, Piros bakator, Budai, Csomorika, Chardonnay, Ezerjő, Irsai Olivér, Kövérszőlő, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Szürkebarát, Zenit, Királyleányka, Zöld veltelíni, Cserzezi fűszeres, Sauvignon blanc, Semillon, Pátia, Rozália, Korona, Zengő, Zeus, Zéta, Kabar, Pozsonyi fehér, Bánáti rizling, Kékoportó, Zweigelt, Kékfrankos, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Kék bakator, Pinot noir, Kadarka

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### 1. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

##### *Természeti tényezők*

A Kisalföld és a Bakony találkozásánál, a Marcal-medence keleti határán kitüremkedő vulkanikus tanúhegyek: a Somló, a Ság-hegy és a Kis-Somlyó. Az ültetvények jelentős része a 170 és 350 m tengerszint feletti magasságokban található.

A tanúhegyeket a földtörténet harmad- és negyedidőszakából származó pannon üledék (homok, kavics, agyag) borítja, ami a bazalttal és a bazalttufával, valamint mésztufával keveredve együtt alkotja a természetesi körzetek alapkőzetét. Ezen a málladékon alakult ki a borvidék jellemző talajtípusa, a jó vízháztartású barna erdőtalaj.

A borvidék klímáját a közelben húzódó domb- és hegyvonulatok, valamint a Marcal-folyó befolyásolja. Ezek együttes hatásaként a Nagy-Somló lehatárolt termőterület éghajlata kiegyenlített, szélsőségektől mentes, korai tavaszodás és inkább enyhe, mint zord tél jellemzi. A nyarak rendszerint mérsékelt melegek, a szőlő számára kedvezőtlen 25 °C feletti középhőmérsékletű napok száma rendkívül alacsony. Az őszi folyamán egy mediterrán anticiklon hatására hosszú, napfényes napokat eredményez, mely a szőlő érése szempontjából meghatározó. A Nagy-Somló klímájára különös hatást gyakorolnak a tanú hegyek bazaltsapkái, melyek felmelegedve a nyári és a kora őszi hűvös napokon kályhaként melegítik a borvidék területét.

Az évi napfénytartam 1950-2000 óra között változik. A sokéves átlagban lehulló csapadék 650-700 mm. A szél jellemző iránya az északnyugati, de gyakoriak a déli, délnyugati szelek is. Mivel a terület a légmozgásoknak kitett, a páratartalom alacsony, ennél fogva a ködképződés nem túl gyakori.

##### *Emberi tényezők*

A több évezredes szőlő- és bortermesztés hagyományával rendelkező Nagy-Somlón feltételezhetőleg a rómaiak honosították meg a szőlőművelést Nagy-Somlón, akik elsősorban az *occidentalis* fajtakörbe tartozó szőlőket művelték.

A IX-X. században a vidéken letelepedő honfoglaló magyarok magukkal hozták számos úgynevezett pontusi fajtakörbe tartozó szőlőfajtát. Ezeknek a fajtáknak a helyi termelők által történő válogatásával alakultak ki azok a mai szőlőfajtáink, mint például a helyi jelentőségű Furmint és Hárslevelű, amelyek a borvidéken ma is termesztett fajták.

A honfoglaló magyarok által behozott pontusi fajtákat keresztezték a helyi ligeti szőlőkkel a Nagy-Somlói szőlőtermelők az évszázadok folyamán, és válogatták ki közülük a Nagy-Somlón őshonos, autochton Juhfark fajtát.

A történelmi feljegyzések is mutatják, hogy a borvidéken mindig sok szőlőfajtát termesztettek a helyiek. Egy 1822-es feljegyzésből kitűnik, hogy ekkor mintegy 38 különböző fajta (pl.: Furmint, Juhfark, Piros Bakator) volt nagyobb felületen termesztésben. A feljegyzett fajták többsége fehérborszőlő volt, de több vörös-borszőlő fajtát (pl.: Kék Bakator) is találunk a felsorolásban, ami a vörösbortermelés hagyományát mutatja.

Az *occidentalis*, tehát a nyugati fajták elterjedése Nagy-Somlón a filoxéra vést követő időkre tehető. Az ekkor termesztésbe vont fajták (pl.: Olasz rizling, Chardonnay, Tramini és Szürkebarát) mára Nagy-Somló nevével szorosan összekapcsolódtak, hiszen a belőlük készült bor karakteresen adja vissza a nagy-somlói táj ízeit.

A Nagy-Somlón termelő gazdák az elmúlt harminc év folyamán számos, a helyi igényeknek megfelelően kialakított, új nemesítésű fajtát (pl.: Korona, Pátria, Zeus) vontak nagy odafigyeléssel termesztésbe.

A Nagy-Somlói borok hírnevét mutatja a középkortól napjainkig, hogy az adott kor világi és egyházi vezetőinek nagy rangot jelentett nagy-somlói szőlőbirtokkal rendelkezni.

A rendszerváltozást követően újraéledő Nagy-Somlón végbemenő minőségi átalakulás eredményeként újra termesztésbe vonták az egykor híres, szinte teljesen elfelejtett őshonos fajtákat (pl.: Juhfark, Járdovány, Kék Bakator). A szőlőültetvények felújítása során ismét az alacsony tőkeformákat és magas telepítési sűrűségeket engedélyezték, és a terméshozamokat is jelentősen csökkentették (maximum 100 hl/ha).

## 2. A borok leírása

A Nagy-Somlói borok – ide értve a fehér-, vörös-, és rozé borokat is - gerincét a lekerekedett savak adják. Ízükben a magas glicerintartalomtól adódó édeskés ízérzet, a bazalt hatásra visszavezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyész íz világgal egészül ki. A Nagy-Somlói borokra jellemző, hogy komplex aromastruktúrájuk ellenére illatintenzitásuk közepes.

## 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Nagy-Somlót körülölelő hegyvonulatok és a Marcal-folyó hatására a medence és a hegyoldalak klímája kiegyensúlyozottabb, szubmediterrán hatásokat hordoz magán. A „tanú hegyek” bazaltsapkájának pótlólagos hőtárolása, a hegyoldalra nagyobb beesési szögben érkező napsugarak együttesen garantálják a páratlanul magas mustfokot, a borok testes jellegét, íz- és zamatgazdagságát. Ezt fokozza az őszi eleji napos, meleg időszakot kialakító mediterrán anticiklon, ami szintén pozitívan hat a szőlő cukrosodására, túlérésére és nemes rothadására. Ezt fokozzák a környező hegyek felől érkező esti hűvös légáramlatok, amik lehűtik a szőlőnövényt. A hűvös esték alatt a szőlő a szokásosnál gyorsabban a fotoszintézis sötét szakaszába lép. Ezzel a páratlan természeti adottsággal a szőlő nagy mennyiségben tud szénhidrátokat felhalmozni.

Ezek a természeti hatások, valamint a Nagy-Somlói termelők által szelektált, helyi jelentőségű, alacsony tőkeformákon nevelt, közepes és késői érésű szőlőfajtákat a szokásosnál később, magasabb cukorfokkal tudják szüretelni.

Az északi, hűvös szelek másik hatása, hogy Nagy-Somlón komplex aromájú, savkarakteres borokat kóstolhatunk. A talajokra jellemző bazalthatás is alapvető szerepet játszik a borminőség kialakulásában. A bázikus jellegű, tehát könnyen málló vulkanikus kőzetből, a bazaltból felszabaduló K, Mg, Ca, és főleg a mikroelemeknek köszönhetően a borok minerális jellegűek és az ásványi anyagok magas koncentrációja a borok sós ízérzetében köszön vissza. A homokos, agyagos altalajnak köszönhetően a Nagy-Somlói borok savai lekerekedettek, simák, elegánsak.

A Marcal-folyó és árterének vízborítottsága következtében a medencében kialakult párás levegő növény egészségügyi károkat nem okoz, ugyanis az évszázadok óta használt alacsony művelésmódok és a nyári és őszi esték folyamán megjelenő enyhe északi szellők a kórokozók megtelepedéséhez kedvezőtlen feltételeket biztosítanak: a hűvös szellők leszártják a reggeli párát.

A Nagy-Somlói talajok jó vízháztartásának és annak a vegetációs időszakban nagy mennyiségben lehulló csapadéknak köszönhetően a szőlő növény kiegyensúlyozott, stressz hatásoktól mentes növekedését teszi lehetővé. Ennek következtében nem alakulnak ki a

vízhiányra visszavezethető éretlen savak, illetve zöld almára emlékeztető fülledt illatok a Nagy-Somló borokban.

A borvidék előbb felsorolt pozitív tulajdonságait már a korai századokban felismerték, és magas szintű szőlőtermelést folytattak a borvidék jelenlegi területén.

## 2. MINŐSÉGI PEZSGÓ

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

#### *Természeti tényezők*

A Kisalföld és a Bakony találkozásánál, a Marcal-medence keleti határán kitüremkedő vulkanikus tanúhegyek: a Somló, a Ság-hegy és a Kis-Somlyó. Az ültetvények jelentős része a 170 és 350 m tengerszint feletti magasságokban található.

A tanúhegyeket a földtörténet harmad- és negyedidőszakából származó pannon üledék (homok, kavics, agyag) borítja, ami a bazalttal és a bazalttufával, valamint mésztufával keveredve együtt alkotja a természeti körzetek alapkőzetét. Ezen a málladékon alakult ki a borvidék jellemző talajtípusa, a jó vízháztartású barna erdőtalaja.

A borvidék klímáját a közelben húzódó domb- és hegyvonulatok, valamint a Marcal-folyó befolyásolja. Ezek együttes hatásaként a Nagy-Somló lehatárolt termőterület éghajlata kiegyenlített, szélsőségektől mentes, korai tavaszodás és inkább enyhe, mint zord tél jellemzi. A nyarak rendszerint mérsékelt melegek, a szőlő számára kedvezőtlen 25 °C feletti középhőmérsékletű napok száma rendkívül alacsony. Az őszt folyamán egy mediterrán anticiklon hatására hosszú, napfényes napokat eredményez, mely a szőlő érése szempontjából meghatározó.

A Nagy-Somló klímájára különös hatást gyakorolnak a tanú hegyek bazaltsapkái, melyek felmelegedve a nyári és a kora őszi hűvös napokon kályhaként melegítik a borvidék területét.

Az évi napfénytartam 1950-2000 óra között változik. A sokéves átlagban lehulló csapadék 650-700 mm. A szél jellemző iránya az északnyugati, de gyakoriak a déli, délnyugati szelek is. Mivel a terület a légmozgásoknak kitett, a páratartalom alacsony, ennél fogva a ködképződés nem túl gyakori.

#### *Emberi tényezők*

A több évezredes szőlő- és bortermesztés hagyományával rendelkező Nagy-Somlón a minőségi pezsgő gyártása a bortermeléshez képest rövidebb időre, mintegy ötven éves múlttal vezethető vissza, hiszen az előállításához szükséges technológiai feltételek ekkortól váltak elérhetővé a helyi termelők részére.

A Nagy-Somló minőségi pezsgő gyártása a filoxéra vészt követően a vidéken meghonosodott Chardonnay, Pinot noir és Szürkebarát fajták mellett azokra a helyi jelentőségű, pontusi fajtákra alapozzák, melyek őseit a honfoglaló magyarok a IX-X. században hozták magukkal. Ezeknek a fajtáknak az szelekciója során alakultak ki a pezsgőgyártásban alapborként gyakran felhasznált, autochton fajták, mint a Furmint és Hárslevelű, illetve a Juhfark.

A Nagy-Somlón termelő gazdák az elmúlt harminc év folyamán számos, a helyi igényeknek megfelelően, a minőségi pezsgőgyártás folyamán felhasznált, aromatiszt, új nemesítésű fajtát (pl.: Korona, Pátria, Zeus) vontak nagy odafigyeléssel termesztésbe. A szőlőültetvények felújítása során ismét az alacsony tőkeformákat és magas telepítési sűrűségeket engedélyezték, és a terméshozamokat is jelentősen csökkentették (maximum 100 hl/ha).

A Nagy-Somló minőségi pezsgő termelésének sikere a nyolcvanas évek elejére nyúlik vissza, amikor Nagy-Somló alapborokból a Hungarovin pincészet állított elő palackos erjesztéssel minőségi pezsgőt, amely magas minőségén keresztül lett híres a hazai és nemzetközi gasztronómia piacán.

## 2. A borok leírása

Visszafogott illat- és ízintenzitású gyümölcsös – minerális illataromákkal, élénk savtartalmú, gyakran sós – minerális, rendkívül karakteres ízekkel, esetenként enyhe kesernyés utóízzel rendelkezik. Gyöngyözésük közepesen intenzív és tartós.

## 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Nagy-Somló fehér minőségi pezsgők minősége elsősorban az érlelési időben rejlik. A Nagy-Somló pezsgők visszafogott, ugyanakkor komplex illat- és ízviláguk sokszínűségére vezethető vissza. A hosszú érlelés érdekében olyan savgerinces alapborokra van szükség, amelyet az őshonos és évtizedek óta termelésben lévő borszőlőfajták a Nagy-Somló klimatikus viszonyok között minden évben biztosítanak. Ilyen nemzetközi szőlőfajta többek között a régóta meghonosodott chardonnay vagy a Pinot noir is.

A Nagy-Somló borvidék minőségi pezsgőinek egyik záloga az összetett és fent említett környezeti tényezőkön túl, hogy több olyan fajta is szerepel a fajtaválasztékban, mely jellemzően magas savtartalmú bort képes produkálni, mely kiváló a minőségi pezsgőkészítés szempontjából. (pl.: Juhfark, Olasz rizling) E fajták pedig még korai szüreti időpont esetében is megőrzik a szőlőfajta karakterét anélkül, hogy megjelenének a zöld, éretlen szőlőre jellemző illat és ízjegyek. Ráadásul így sok esetben az évjárat negatív hatásaitól függetlenül is előállítható a fogyasztó számára a megfelelő minőségű és stílusú minőségi pezsgő.

Az északi, hűvös szelek hatására Nagy-Somlón komplex aromájú, savkarakteres borokat kóstolhatunk. A talajokra jellemző bazalthatás is alapvető szerepet játszik a borminőség kialakulásában. A bázikus jellegű, tehát könnyen málló vulkanikus kőzetből, a bazaltból felszabaduló K, Mg, Ca, és főleg a mikroelemeknek köszönhetően a minőségi pezsgőkészítés során felhasznált alapborok minerális jellegűek és az ásványi anyagok magas koncentrációja a minőségi pezsgőben is fellelhető sós ízérzetében köszön vissza. A homokos, agyagos altalajnak köszönhetően a Nagy-Somló minőségi pezsgők savai üdeséget és eleganciát tükröznek egyszersmind.

A Marcal-folyó és árterének következtében a medencében kialakult, párás levegő növény egészségügyi károkat nem okoz, ugyanis az évszázadok alatt kialakult alacsony művelésmódok és a nyári és őszi esték folyamán kialakuló enyhe északi szellők a kórokozók megtelepedéséhez kedvezőtlen feltételeket biztosít: a hűvös szellők leszártják a reggeli párát. Így kedvezőtlen évjáratokban is évjáratokban is biztosítható a magas minőségű minőségi pezsgő előállításának zálogát jelentő egészséges fürtök szüretelése.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### VIII/1. Jelölési szabályok

- a) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának feltüntetése engedélyezett.
- b) az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- c) A Nagy-Somló oltalom alatt álló eredetmegjelölést, valamint valamennyi, a VIII/2. pontban körülírt kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés.
- d) Valamennyi boron kötelező az évjárat és a cukortartalmat jelölő kifejezés feltüntetése.
- e) Minőségi pezsgő esetében a cukortartalomra utaló kifejezés feltüntetése kötelező.
- f) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- g) A Küvé vagy cuvée bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni.
- h) Nagy-Somló borászati termékeken a fajta és azoknak, a borkészítésre alkalmas szőlőfajták osztályba sorolásáról szóló 98/2009. (VIII. 30.) FVM rendelet 1. számú mellékletében meghatározott szinonimáinak feltüntetése valamennyi termék kategória esetében az általános szabályok szerint engedélyezett az alábbi korlátozásokkal és kiegészítésekkel:
  - i) „Muskotály” korlátozottan használható kifejezéssel megkülönböztetett Nagy-Somló boron, Nagy-Somló minőségi pezsgőn, fajta feltüntetése nem engedélyezett.
  - ii) Nagy-Somló minőségi pezsgő esetében a fajta feltüntetése a blanc de blanc, blanc de noir és crémant kifejezések használata esetén nem megengedett.
- i) a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések
  - i) bor:

bortípus	„barrique” „barriqueban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szüret, virgin vintage vagy szűzter más	újbor vagy primőr	válogatott szüretelésű bor	szüretlen	töppedt szőlőből készült bor	jégbor	muskotály	küvé vagy cuvée	muzeális bor	Siller	késői szüretelésű bor	főbor	termőhelyen palackozva	termelői palackozás	pincszövetkezetben palackozva
fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+
rozé	+	+	+	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	+	+	+
vörös	+	+	+	-	+	-	-	-	+	+	+	-	-	+	+	+
dűlős	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	-	+	+	+	+	+

ii) minőségi pezsgő:

	blanc de blanc	blanc de noir	nyerspezsgő	muskotály	Crémant	palackban erjesztett	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionnelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer	küvé vagy cuvée	termelői palackozás	pincészetkeze tben palackozva
fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
rozé	-	-	+	-	+	-	+	+	+	+

j) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve és feltüntetésük szabályai:

i) Körzetek:

- Ság-hegy körzet: Vas megye Celldömölk, Mesteri és Kemeneskápolna települései
- Kis-Somlyó hegy körzet: Vas megye Borgáta és Kissomlyó települései

ii) Dűlők:

- Doba: Báró-tag, Felső-hegyalja, Százforduló, Szent Márton-dűlő, Váralja
- Somlójenő: Szent Ilona-dűlő
- Somlószőlős: Aszói-dűlő, Báró-tag, Hegykút-dűlő, Ragalja, Séd-dűlő
- Somlóvásárhely: Apátsági-dűlő, Arany-hegy, Grófi-dűlő, Gyűr, Kükép-dűlő, Serétes-dűlő, Taposókút-dűlő

iii) Kisebb földrajzi egységek feltüntetésének szabályai:

- Körzetnév: a szőlő legalább 85%-ának az adott körzetből kell származnia.
- Dűlőnév: a szőlő legalább 95 %-ának az adott dűlőből kell származnia.

k) A Nagy-Somló oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok címkéjén a „Balatoni Borrégió” illetve a „Balaton Borrégió” kifejezés feltüntethető.

**VIII/2. A kiszerezésre vonatkozó szabályok:**

- a) Nagy-Somlóit bor nem lehet egyutas, műanyag tárolóedényben (PET palack) forgalomba hozni.
- b) Késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor, töppedt szőlőből készült bor, jégbor és főbor kifejezések vagy dűlőnév feltüntetése esetén üvegpalackban lehet forgalomba hozni a borokat.
- c) E szabály alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített, saját termelésű borai.

**VIII/3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése:** a Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága.

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

a) Nyilvántartások:

- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii) Nagy-Somlóit Borvidék Hegyközsége 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)

- vi) az érzékszervi minősítést végző Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottságának minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve;
- b) Bejelentések
  - i) Termelési szándék bejelentése: A Nagy-Somló oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.
  - ii) Dűlős borok termelésének bejelentése: Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen kisebb dűlőnévvel megkülönböztetett Nagy-Somló bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző március 15-ig bejelenteni.

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

- a) Bor: Badacsonytomaj, Badacsonyörs, Tapolca, Zánka, Balatonfüred, Pápa, Apácatorna, Zalaszentgrót.
- b) Nagy-Somló minőségi pezsgő esetében a pezsgővé történő feldolgozás, a 607/2009/EK rendelet 6. cikk (4), alapján Magyarország teljes területén engedélyezett, mint hagyományos eljárás.

**VIII/6. Forgalomba hozatal:** dűlős bort a szüretet követő év szeptember 1-től lehet forgalomba hozni.



## 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) Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság  
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

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

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

### (2) Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: [bacs@mgszh.gov.hu](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  
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>

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  
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:

- 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
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív ellenőrzés:</li> <li>• HEGYÍR,</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
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>	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége

<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális termés hozam	<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>	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
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, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
Alkalmazott borászati	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási</li> </ul>	Hegybíró

eljárások	borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	bizonyítvány; <ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró

<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, borszármazási 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>	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottságának szabályzata szerinti mintavétel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, titkári határozata</li> </ul>	Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottság
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzés</li> <li>• Próbavásárlás</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, titkári határozat</li> <li>• Analitikai minősítés jegyzőkönyv</li> </ul>	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége