

## **12/2006. (II. 3.) FVM rendelet**

### **a Nagy-Somlói borvidék védett eredetű borairól**

A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény 57. §-a (1) bekezdésének g) pontjában kapott felhatalmazás alapján a következőket rendelem el:

#### ***A védett eredetű borok***

##### **1. §**

(1) A Nagy-Somlói borvidék védett eredetű borai alatt a (2) és (3) bekezdésben meghatározott kategóriákat kell érteni (a továbbiakban: védett eredetű bor).

(2) Kizárólag e rendeletben meghatározott feltételek szerint készített borok esetén használható a "Somlói" védett eredetű bor megjelölés fajtanevével, továbbá küvéborként a "Somlói Nászéjszakák Bora" védett eredetű bor, valamint a "Somlói Arany" védett eredetű bor elnevezések.

(3) Amennyiben a (2) bekezdésben meghatározott védett eredetű borokat a dűlő nevével is megjelölik, azok az e rendeletben meghatározott szigorúbb szabályok szerint állíthatóak elő (a továbbiakban: dűlőjelölésű védett eredetű bor).

#### ***A szőlő származási helye***

##### **2. §**

A védett eredetű bor csak a Nagy-Somlói borvidéknek a Somló-hegyi körzetében, a Doba, Somlójenő, Somlószőlős, valamint Somlóvásárhely településeken létesült ültetvényein szüretelt szőlőből készíthető.

#### ***Szőlőfajta-használat***

##### **3. §**

(1) A "Somlói védett eredetű bort" furmint, hárslevelű, juhfark, olaszrizling, továbbá tramini szőlőfajtákból lehet készíteni.

(2) A "Somlói Nászéjszakák Bora" védett eredetű bort furmint, hárslevelű, juhfark, kövérszőlő, olaszrizling, pinot blanc, rajnai rizling, sárga muskotály, tramini chardonnay szőlőfajtákból lehet készíteni.

(3) A "Somlói Arany" védett eredetű bor előállításához furmint, hárslevelű, juhfark, kövérszőlő, olaszrizling, pinot blanc, rajnai rizling, sárga muskotály, tramini chardonnay szőlőfajták kései szüretelésű, töppedt, illetve fagyottan szüretelt termése használható.

#### ***Szőlőültetvény***

##### **4. §**

(1) Védett eredetű bor a térállástól és a művelésmódtól függetlenül akkor állítható elő, ha az ültetvény tőkehiányának mértéke nem haladja meg a telepítéskori tőkeszám 10%-át, és ennek tényét a hegyközségi nyilvántartásban rögzítették.

(2) Az ültetvény tőkehiányára és a fajtaidegen tőkeállomány nagyságára irányuló felmérést a hegybírókból és az ellenőrző bizottságok elnökeiből álló bizottság köteles évente elvégezni. Ha a

bizottság azt állapítja meg, hogy a tökehiány nagyobb mértékű a nyilvántartásban rögzítettéknél, a termelő védett eredetű borra vonatkozó származási bizonyítványt nem kaphat.

(3) Védett eredetű bor olyan szőlőültetvényről szüretelt szőlőből készülhet, amelynek tőkeszáma legalább 5000 db/ha, továbbá az ültetvényen a tőkék távolsága legalább 0,6 m. Az ültetvényeken az alábbi művelésmódok használhatóak: bak, alacsony és középmagas kordon.

### ***Tőketerhelés, termésmennyiség***

#### **5. §**

(1) A védett eredetű bor készítése esetén azon szőlőültetvények termése használható fel, melyek tőketerhelése legfeljebb 8 rügy/m<sup>2</sup>, továbbá termésmennyisége - a (2) bekezdésben foglaltak kivételével - legfeljebb 80 hl/ha bor (123 q/ha).

(2) Dűlőjelölésű védett eredetű bor előállítása esetén legfeljebb 50 hl/ha (77 q/ha) lehet a szőlőültetvények termésmennyisége.

### ***A szőlő minősége***

#### **6. §**

A védett eredetű bort legalább 17 MM<sup>°</sup>, a dűlőjelölésű védett eredetű bort legalább 19,0 MM<sup>°</sup> cukorfokú szőlőfajtákból lehet előállítani.

### ***Szőlőfeldolgozás, borászati technológia***

#### **7. §**

(1) Védett eredetű bor készítésekor a must cukortartalmát növelni, a savtartalmát kémiai úton megváltoztatni, továbbá pektinbontó enzimet használni nem lehet. Az erjesztéshez a termőhelyen kialakult élesztőflórát lehet felhasználni, egyéb fajlesztővel történő erjesztéshez a Nagy-Somlói Borvidék Hegyközségi Tanácsának (a továbbiakban: Hegyközségi Tanács) előzetes hozzájárulása szükséges. A bort legalább hat hónapig fahordóban, majd ezt követően legalább három hónapig üvegpalackban kell érlelni.

(2) Védett eredetű bort csak kézzel szüretelt szőlőből lehet készíteni oly módon, hogy a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni. A szőlőfajták feldolgozását elkülönítetten kell végezni.

(3) Védett eredetű bor előállítása kizárólag a hegyközség által ellenőrzött, a Somló-hegyi termesztési körzet hegyközségi pincekatasztereiben nyilvántartott pincészetekben történhet. A préselés csak szakaszos üzemű szőlősajtóval végezhető, a kosárnyomás a sajtolás teljes időtartama alatt nem haladhatja meg a 2,0 bar-t, a lé kihozatala nem lehet több 65%-nál.

### ***A Somlói Borok Minősítő Bizottsága***

#### **8. §**

(1) A védett eredetű bor érzékszervi minősítését a Somlói Borok Minősítő Bizottsága (a továbbiakban: Bizottság) végzi.

(2) A Bizottság 15 tagból áll, akik közül 5 borvidéken kívüli bíráló. A bírálatokra 11 tagot, 8 helyi és 3 borvidéken kívüli bírálót sorsolással kell kiválasztani. A bírálatához legalább 7 tag jelenléte szükséges, akik közül legalább egynek borvidéken kívüli bírálónak kell lenni.

(3) A bizottság titkárának feladatait a Hegyközségi Tanács titkára (a továbbiakban: hegyközségi titkár) látja el.

(4) A Bizottság működésének részletes szabályait a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium által jóváhagyott működési szabályzat tartalmazza.

## ***Jelölés***

### **9. §**

- (1) A védett eredetű bor az 1. § (2) bekezdésében meghatározott elnevezés mellett a 3. §-ban meghatározott fajták neveit viselheti.
- (2) A dűlőjelölésű védett eredetű bor az (1) bekezdésben meghatározottak mellett az 1. számú melléklet szerinti dűlőnevet viseli. A dűlőjelölésű védett eredetű bor származásában és fajta vonatkozásában 100%-ban meg kell hogy feleljen a dűlő elnevezésének és a jelölésének.
- (3) A címkén a bor megnevezése mellett fel kell tüntetni továbbá
  - a) a "Nagy-Somlói Védett Eredetű Bor", vagy a "Nagy-Somlói VEB" megjelölést, vagy a "Districtus Hungaricus Controllatus Nagy-Somló" vagy a "DHC Nagy-Somló" megjelölést,
  - b) a címke alsó harmadában a 2. számú melléklet szerinti szimbólumot.

## ***Forgalomba hozatal***

### **10. §**

- (1) A védett eredetű borokat értékesíteni csak a szüretet követő év augusztus 20-tól lehet.
- (2) A termelő köteles a védett eredetű bor forgalomba hozatali engedélye kézhezvételét követő egy hónapon belül az engedélyben foglaltak szerinti teljes bormennyiséget palackozni, és annak megtörténtét a Hegyközségi Tanácsnak írásban bejelenteni. A palackozás csak üvegpalack felhasználásával történhet.

## ***Bejelentések***

### **11. §**

- (1) A termelő és a felvásárló minden év április 30-ig köteles a hegyközségnél bejelenteni, hogy védett eredetű bort kíván előállítani.
- (2) A termelő a szüret időpontját köteles legkésőbb két nappal korábban a hegyközségi titkárnak bejelenteni.

## ***A szőlőtermés minősítése***

### **12. §**

A védett eredetű bor előállításához szüretelt szőlő származási bizonyítványát a szüretnek a hegyközség választmánya által meghatározott kezdési időpontja után, a helyszínen becsült szőlőtermés mennyiségének és mustfokának megállapítását követően a hegybíró adja ki "Nagy-Somlói védett eredetű bor készítésére alkalmas" megjelöléssel.

## ***A mintavétel és készletezés szabályai***

### **13. §**

- (1) A hegyközség rendszeresen ellenőrzi az illetékességi területén lévő, valamint a védett eredetű borra kiadott származási bizonyítvánnyal rendelkező borászati üzemet. Az ellenőrzés kiterjed a pincében lévő, forgalomba hozatali engedéllyel rendelkező, védett eredetű palackozott bor mennyiségére.
- (2) Az ellenőrzés során a hegybíró a Bizottság számára mintát vesz a palackozásra szánt borokból. A mintavételt követően az ellenmintát a helyszínen kell hagyni.

(3) A palackozás befejezése után a termelő köteles a Hegyközségi Tanács által fenntartott pincében három darab palackot elhelyezni, amelyet a Hegyközségi Tanács mintaként megőriz mindaddig, amíg a termelő nem jelzi készletének kifogyását, de legalább a minta leadását követő öt évig. A mintát ezt követően a minta leadójának vissza kell adni.

### ***Nyilvántartások***

#### **14. §**

(1) A szőlőültetvényre és a borászati üzemre vonatkozó nyilvántartások a következők:

- a) a szőlőültetvény kataszteri nyilvántartása;
- b) a szüreti helyszíni szemléről szóló jegyzőkönyvek;
- c) a szőlő és a bor származási bizonyítványai;
- d) a védett eredetű borok mintavételi jegyzőkönyvei;
- e) a Bizottság minősítésének jegyzőkönyvei és határozatai;
- f) az Országos Borminősítő Intézet forgalomba hozatali engedélye, valamint vizsgálati jegyzőkönyvei;
- g) a palackozási és ellenőrzési jegyzőkönyvek;
- h) a pincekataszteri nyilvántartás.

(2) A szüreti helyszíni szemléről szóló jegyzőkönyv tartalmazza a termelő azonosító adatait, a helyszínen becsült termés mennyiségét, a mért mustfokot, a termés egészségi állapotának leírását, a minősítő nevét, valamint a minősítés dátumát.

### ***Adatszolgáltatás***

#### **15. §**

(1) A védett eredetű bort palackozó borászati üzem a forgalomba hozatali engedéllyel rendelkező védett eredetű bor további feldolgozás céljára történő értékesítése esetén, a szerződés megkötését követő 8 napon belül köteles értesíteni a hegybíró az adásvételi szerződés megtörténtéről.

(2) A borászati üzem palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt értesíti a hegybíró és a Hegyközségi Tanácsot.

### ***Záró rendelkezések***

#### **16. §**

(1) E rendelet 2006. február 15-én lép hatályba.

(2) A 4. § (2) bekezdésében meghatározott követelmények a rendelet hatálybalépését követő 10 évig nem vonatkoznak azon szőlőültetvényekre, amelyeket a rendelet hatálybalépése előtt telepítettek.

1. számú melléklet a 12/2006. (II. 3.) FVM rendelethez

	Borvidéki település	Dűlőnév
1.	Doba	Bárótag
2.		Felsőhegyalja
3.		Százforduló
4.		Szent Márton
5.		Váralja
6.	Somlójenő	Ilona
7.	Somlószőlős	Aszó
8.		Bárótag
9.		Hegykút
10.		Ragalja
11.		Séd
12.	Somlóvásárhely	Apátsági
13.		Aranyhegy
14.		Grófi
15.		Gyür
16.		Kükép

2. számú melléklet a 12/2006. (II. 3.) FVM rendelethez

