

Új módosítás iránti kérelem

I. ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM

1. NÉV ÉS TÍPUS

a. Bejegyzendő név/nevek

Nagy-Somló (hu)

Nagy-Somló (hu)

b. A földrajzi árujelző típusa:

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

2. SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT TERMÉKEK KATEGÓRIÁI

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

3. A BOR(OK) LEÍRÁSA

bor - fehér

Rövid szöveges leírás

A Nagy-Somló fehérbor színe a halvány szalmasárgától a szalmasárga színig változik. Illatában karakteresen a rezeda és ásványi illatjegyek jelennek meg, melyek mellett enyhe florális illatokat fedezhetünk fel. Ízükben a magas glicerintartalomtól adódó édes és ízérzet egészül ki a bazalt alapkőzetből levezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyés íz világgal.

Általános analitikai jellemzők

Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	
---------------------------------------------------	--

Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	9
---------------------------------------------------	---

Minimális teljes savtartalom:	4,6 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
-------------------------------	-----------------------------------------

<i>Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):</i>	18
<i>Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):</i>	

bor - rozé

<i>Rövid szöveges leírás</i>	
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.	

<i>Általános analitikai jellemzők</i>	
<i>Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	
<i>Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	9
<i>Minimális teljes savtartalom:</i>	4,6 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
<i>Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):</i>	18
<i>Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):</i>	

bor - vörös

<i>Rövid szöveges leírás</i>	
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-Somlói vörösborokra.	

<i>Általános analitikai jellemzők</i>	
<i>Maximális teljes</i>	

<i>alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	
<i>Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	9
<i>Minimális teljes savtartalom:</i>	4,6 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
<i>Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):</i>	20
<i>Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):</i>	

bor - dűlős

<i>Rövid szöveges leírás</i>	
<p>A Nagy-Somlói dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett fehérborok színében az aransárga színárnyalat csillogása meghatározó. Illatában a citrusos (citrom, grapefruit) és rezeda 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.</p>	

<i>Általános analitikai jellemzők</i>	
<i>Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	
<i>Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	9
<i>Minimális teljes savtartalom:</i>	4,6 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
<i>Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):</i>	18
<i>Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):</i>	

minőségi pezsgő - fehér

Rövid szöveges leírás

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.

Általános analitikai jellemzők

<i>Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	
<i>Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	10
<i>Minimális teljes savtartalom:</i>	4,6 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
<i>Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):</i>	18
<i>Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):</i>	

minőségi pezsgő - rozé*Rövid szöveges leírás*

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.

Általános analitikai jellemzők

<i>Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	
<i>Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	10
<i>Minimális teljes savtartalom:</i>	4,6 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
<i>Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):</i>	18

<i>Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):</i>	
-----------------------------------------------------	--

4. BORKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOK

a. Alapvető borászati eljárások

<i>Borászati eljárás típusa:</i>	A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás
<i>Az eljárás leírása:</i>	
<p>1. Borok: a szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata megengedett;</p> <p>2. Késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor, Muzeális bor hagyományos kifejezések, valamint töppedt szőlőből készült bor és jégbor korlátozottan használható kifejezések Nagy-Somlói boron való feltüntetése esetén a bor édesítése tilos;</p> <p>3. Dűlős bor esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a bort legalább 6 hónapig kell fahordóban érlelni, - tilos a bor savtartalmának növelése és csökkentése, - tilos a bor édesítése. 	

Művelésmód

<i>Borászati eljárás típusa:</i>	Művelési gyakorlat
<i>Az eljárás leírása:</i>	
<p>1. Művelésmód:</p> <p>a. A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Nagy-Somlói oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék az ültetvény termesztésben tartásáig.</p> <p>b. A 2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében: bakművelés, alacsony kordon, középmagas kordon, ernyőművelés, Lenz Moser, Guyot, lyra</p>	

Tőkesűrűség

<i>Borászati eljárás típusa:</i>	Művelési gyakorlat
<i>Az eljárás leírása:</i>	
<p>2. Telepítési sűrűség:</p> <p>a. A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Nagy-Somlói oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék az ültetvény termesztésben tartásáig.</p> <p>b. A 2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében:</p>	

minimum 3 300 tő / hektár.

Szüreti szabályok

<i>Borászati eljárás típusa:</i>	Művelési gyakorlat
<i>Az eljárás leírása:</i>	
<p>3. A szüret módja: kézi és gépi szüret, kivéve a dűlős borokat, amelyek esetében csak kézi szüret engedélyezett.</p> <p>4. A szőlő minősége (minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve):</p> <p>a. borok:</p> <p>(i) fehér: 9,0 %vol (14,9 °MM)</p> <p>(ii) rozé: 9,0 %vol (14,9 °MM)</p> <p>(iii) vörös: 9,0 %vol (14,9 °MM)</p> <p>(iv) dűlős: 12,08 %vol (19 °MM)</p> <p>b. minőségi pezsgő:</p> <p>(i) fehér: 9,0 %vol (14,9 °MM)</p> <p>(ii) rozé: 9,0 %vol (14,9 °MM)</p> <p>5. A szüret időpontját a hegyközség választmánya határozza meg.</p>	

b. Maximum hozamok

dűlős borok

<i>Maximum hozam:</i>
50 hektoliter/hektár

minden más termék

<i>Maximum hozam:</i>
100 hektoliter/hektár

5. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

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

6. FONTOSABB BORSZŐLŐFAJTÁK

** Zweigelt (MAIN)

** Zöld veltelini (MAIN)

** Zeus (OTHER)
* Zéta (OTHER)
** Zenit (OTHER)
** Zengő (OTHER)
** Cabernet sauv. (MAIN)
** Cabernet franc (MAIN)
** Budai (OTHER)
** Bánáti rizling (OTHER)
* Furmint (MAIN)
** Ezerjő (MAIN)
** Királyleányka (OTHER)
** Kékoportó (OTHER)
** Kékfrankos (MAIN)
** Kék Bakator (OTHER)
* Kadarka (MAIN)
* Kabar (OTHER)
* Juhfark (OTHER)
** Irsai Olivér (OTHER)
** Hárslevelű (MAIN)
** Csomorika (OTHER)
** Cserszegi fűszeres (MAIN)
** Chardonnay (MAIN)
** Pátria (OTHER)
** Ottonel muskotály (OTHER)
** Olasz rizling (MAIN)
** Merlot (MAIN)
* Kövérszőlő (OTHER)
** Korona (OTHER)
** Szürkebarát (OTHER)
** Syrah (OTHER)
** Semillon (OTHER)
** Sauvignon (OTHER)
** Sárga muskotály (OTHER)
** Sárfehér (OTHER)
** Rozália (OTHER)
** Tramini (OTHER)
** Rizlingszilváni (MAIN)
** Rajnai rizling (MAIN)

** Pozsonyi fehér (OTHER)

** Piros bakator (OTHER)

** Pinot noir (MAIN)

** Pinot blanc (OTHER)

7. A TERÜLETHEZ FÜZŐDŐ KAPCSOLAT(OK) LEÍRÁSA

bor

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

A Nagy-Somlót körülölelő hegyvonulatok és a Marcal-folyó hatására klíma kiegyensúlyozottabb, szubmediterrán hatásokat hordoz magán. A „tanú hegyek” bazaltsapkájának pótlólagos hőtárolása, a hegyoldalra nagyobb beesési szögben érkező napsugarak együttesen garantálják a magas mustfokot, a borok testes jellegét, íz- és zamatgazdagságát.

A hűvös északi szelek hatására komplex aromájú, savkarakteres borokat kóstolhatunk. A bázikus jellegű, könnyen málló vulkanikus kőzetből (bazalt) elemeknek köszönhetően a borok minerális jellegűek és az ásványi anyagok magas koncentrációja a borok sós ízérzetében köszön vissza. A homokos, agyagos altalajnak köszönhetően a savak lekerekedettek, simák, elegánsak.

minőségi pezsgő

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

A minőségi pezsgők minősége elsősorban az érlelési időben rejlik. A hosszú érlelés érdekében olyan savgerinces alapborokra van szükség, amelyet az őshonos és évtizedek óta termelésben lévő szőlőfajták itt minden évben biztosítanak.

A hagyományos fajták még korai szüreti időpont esetében is megőrzik a szőlőfajta karakterét anélkül, hogy megjelennének a zöld, éretlen szőlőre jellemző illat és ízjegyek.

A bazalt talajból felszabaduló elemeknek köszönhetően az alapborok minerális jellegűek és az ásványi anyagok magas koncentrációja a minőségi pezsgőben is fellelhető sós ízérzetében köszön vissza.

8. TOVÁBBI ALAPVETŐ FELTÉTELEK

Jelölési szabályok (1)

<i>Jogi keret:</i>	valamely, az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

- 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” kifejezéssel.
- c) A Nagy-Somló oltalom alatt álló eredetmegjelölés, valamint valamennyi, a termékleírás VIII/2. pontjában körülírt kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés.

Jelölési szabályok (2)

<i>Jogi keret:</i>	valamely, az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
<i>A feltétel leírása:</i>	
<p>d) Valamennyi boron kötelező az évjárat és a cukortartalmat jelölő kifejezés feltüntetése.</p> <p>e) Minőségi pezsgő esetében a cukortartalomra utaló kifejezés feltüntetése kötelező.</p> <p>f) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.</p> <p>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.</p>	

Jelölési szabályok (3)

<i>Jogi keret:</i>	valamely, az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
<i>A feltétel leírása:</i>	
<p>h) a fajtanevek és azok szinonimáinak feltüntetése az alábbi korlátozásokkal és kiegészítésekkel engedélyezett:</p> <p>(i) „Muskotály” korlátozottan használható kifejezéssel megkülönböztetett Nagy-Somló boron, Nagy-Somló minőségi pezsgőn, fajta feltüntetése nem engedélyezett.</p> <p>(ii) Nagy-Somló minőségi pezsgő esetében a fajta feltüntetése a blanc de blanc, blanc de noir és crémant kifejezések használata esetén nem megengedett.</p>	

Jelölési szabályok (4)

<i>Jogi keret:</i>	valamely, az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
<i>A feltétel leírása:</i>	
<p>i) a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések</p> <p>(i) bor:</p> <p>- „barrique” „barriqueban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett”, barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”, első szüret, virgin vintage vagy szűztermés, újbor vagy primőr, küvé vagy cuvée, termőhelyen palackozva, termelői palackozás, pinceszövetkezetben palackozva: mindegyik bortípus</p>	

Jelölési szabályok (5)

<i>Jogi keret:</i>	valamely, az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
<i>A feltétel leírása:</i>	
<p>i) (i) folytatás:</p> <p>- válogatott szüretelésű bor, töppedt szőlőből készült bor, jégbor, késői szüretelésű bor, főbor: fehér, dűlős bor</p> <p>muskotály: fehér</p> <p>muzeális bor, szüretlen: fehér, vörös, dűlős bor</p> <p>Siller: vörös</p>	

Jelölési szabályok (6)

<i>Jogi keret:</i>	valamely, az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
<i>A feltétel leírása:</i>	
<p>i) folytatás (2):</p> <p>(ii) minőségi pezsgő:</p> <p>blanc de blanc, blanc de noir, muskotály, palackban erjesztett, hagyományos módszerrel palackban erjesztett, hagyományos módszer (méthode traditionnelle), klasszikus módszer (méthode</p>	

classique), klasszikus hagyományos módszer: fehér nyerspezsgő, Crémant, küvé vagy cuvée, termelői palackozás, pinceszövetkezetben, palackozva: fehér és rozé

Jelölési szabályok (7)

<i>Jogi keret:</i>	valamely, az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
<i>A feltétel leírása:</i>	
<p>j) A 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.</p> <p>k) A Nagy-Somló oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok címkéjén a „Balatoni Borrégió” illetve a „Balaton Borrégió” kifejezés feltüntethető.</p>	

Jelölési szabályok (8)

<i>Jogi keret:</i>	A nemzeti jogszabályokban
<i>A további feltétel típusa:</i>	A körülhatárolt földrajzi területen folyó termelés tekintetében biztosított eltérés
<i>A feltétel leírása:</i>	
Badacsonytomaj, Badacsonyörs, Tapolca, Zánka, Balatonfüred, Pápa, Apácatorna, Zalaszentgrót	

II. EGYÉB INFORMÁCIÓK

1. ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

<i>Egyenértékű kifejezés(ek):</i>	
<i>Hagyományosan használatos megnevezés:</i>	Nem
<i>A kérelem nyelve:</i>	magyar
<i>A továbbítás jogalapja:</i>	1234/2007/EK rendelet, 118s. cikk
<i>E műszaki dokumentáció a következőknek megfelelően elfogadott módosítás(oka)t tartalmaz:</i>	
<i>Módosítás jellege:</i>	1234/2007/EK rendelet, 118s. cikk

Reasons for amendment

<i>Cím:</i>	
<i>Reasons</i>	A COM felhívása az összefoglaló dokumentum rövidítésére

2. ELÉRHETŐSÉG

a. A kérelmező adatai

<i>Kérelmező neve és beosztása:</i>	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
<i>Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében):</i>	A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestület
<i>Nemzetiség:</i>	Magyarország
<i>Cím:</i>	1 Somlai 8481 Somlónásárhely Magyarország
<i>Telefon:</i>	+36 88 236 138
<i>Fax:</i>	+36 88 236 138
<i>E-mail cím(ek):</i>	hegykozseg@somloiborvidek.hu,hegykozseg@invitel.hu

b. Közvetítő adatai

<i>Közvetítő neve:</i>	Vidékfejlesztési Minisztérium
<i>Cím:</i>	11 Kossuth tér 1055 Budapest Magyarország
<i>Telefon:</i>	+36 1 795 3844
<i>Fax:</i>	+36 1 795 0091
<i>E-mail cím(ek):</i>	agrarpiaci@vm.gov.hu

c. Érdekelte felek adatai**d. Illetékes ellenőrző hatóságok elérhetősége**

<i>Az illetékes ellenőrző hatóság megnevezése</i>	Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága megyei Kormányhivatalok
<i>Cím:</i>	141-145. Budaörsi 1118 Budapest Magyarország
<i>Telefon:</i>	+36-1-346-0930
<i>Fax:</i>	
<i>E-mail cím(ek):</i>	bor@nebih.gov.hu

e. Ellenőrző szervek elérhetősége**3. HAGYOMÁNYOS KIFEJEZÉSEK****a. a) pont****b. b) pont**

Muzeális bor
Válogatott szüretelésű bor
Késői szüretelésű bor

4. NUTS-terület

HU222	Vas
HU213	Veszprem

5. HÁZASÍTÁSI ALAPANYAGKÉNT HASZNÁLT BORSZŐLŐFAJTÁK

--

6. IGAZOLÓ DOKUMENTUMOK

a. Termékleírás

<i>Státus:</i>	Csatolva
<i>Az ügyirat neve:</i>	NAGY-SOMLO_termekleiras.pdf

b. A jóváhagyásról szóló nemzeti döntés:

<i>Az ügyirat neve:</i>	97-2004_FVM-kozlony.pdf
<i>Jogi hivatkozás:</i>	97/2004. (VI. 3.) FVM rendelet
<i>Az ügyirat neve:</i>	127-2009_FVM_kozlony.pdf
<i>Jogi hivatkozás:</i>	127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet
<i>Az ügyirat neve:</i>	99-2009_FVM.pdf
<i>Jogi hivatkozás:</i>	99/2009. (VII. 30.) FVM rendelet
<i>Az ügyirat neve:</i>	Bortörvény 2009.pdf
<i>Jogi hivatkozás:</i>	2004. évi XVIII. törvény

c. Egyéb dokumentum(ok):

<i>Az ügyirat neve:</i>	NAGY-SOMLO_jovahago.pdf
<i>Leírás:</i>	a termékleírás nemzeti jóváhagyásáról szóló határozat

d. A körülhatárolt terület térképei

<i>Az ügyirat neve:</i>	Nagy-Somlo_OEM.pdf
<i>Leírás:</i>	

e. Megjegyzés az Európai Bizottság részére

--

7. A TERMÉKLEÍRÁSHOZ VEZETŐ LINK

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