

# TERMÉKLEÍRÁS

## I. Bejegyezni kívánt név

Izsáki

Eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

## II. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor, pezsgő

### II/1. Bor

Az Izsáki oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor az V. pontban lehatárolt termőhelyen belül szüretelt szőlőből, a szőlő szőlőmaggá való feldolgozásával, majd az így nyert szőlőmaggá borra való feldolgozásával a lehatárolt területen belül készíthető.

Az Izsáki oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor érzékszervi jellemzői a következők:

- a) *színe*: hibátlan, (zöld-fehér, sárgás-fehér),
- b) *tisztasága*: legalább „tisztá” tisztasági fokozatú, üledékmentes;
- c) *illata*: egészséges, a termőhelyre és a fajtára, a készítés módjára jellemző borillat;
- d) *íze, zamata*: egészséges, a bor termőhelyére és a fajtájára, a készítés módjára jellemző.

#### II/1.1. Az Izsáki oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor analitikai jellemzői

##### a) Alkoholtartalom

- természetes alkoholtartalom, legalább 9,87% vol.
  - összes alkoholtartalom, legalább 9,87% vol.
  - összes alkoholtartalom, legfeljebb 13,00% vol.
- b) Titrálható savtartalom (borkősavban kifejezve), legalább 4,5 g/l  
(59,9 milliekvivalens/liter)

##### c) Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve)

1,08 g/l  
(18,0 milliekvivalens/liter)

##### d) Összes kénessavtartalom

- 5,0 g/l cukortartalomig 210 mg/l
- 5,0 g/l cukortartalom felett 260 mg/l

##### e) Szabad kénessavtartalom, legfeljebb

60 mg/l

### II/1.2. Pezsgő

Az Izsáki oltalom alatt álló eredetmegjelölésű pezsgő olyan termék, amelyet Izsáki oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borból, illetve Izsáki oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor készítésére alkalmas termékekből állítanak elő, oly módon, hogy a készítésükre szánt kivék térfogatban számított összes alkoholtartalma nem lehet kisebb, mint 9,87 térfogatszázalék, a pezsgőknek zárt tárolóedényben, 20°C-os hőmérsékleten, minimum 3 bar túlnyomással kell rendelkezniük.

#### II/1.2.1. A pezsgőtípusok a cukortartalom szerint

– *száraz (dry, sec) pezsgő*: az a pezsgő, melynek cukortartalma 17-35 g/l

#### II/1.2.2. A pezsgő érzékszervi jellemzői 8-10 °C hőmérsékleten vizsgálva

- a) *színe*: hibátlan, (fehér),
- b) *tisztasága*: tükrös, átlátszó, üledékmentes,
- c) *illata*: egészséges, tiszta, az elnevezésre jellemző,
- d) *íze és zamata*: egészséges, tiszta, az elnevezésnek megfelelő,
- e) *gyöngyözése*: finom, tartós.

#### II/1.2.3. Az Izsáki oltalom alatt álló eredetmegjelölésű pezsgők kémiai jellemzői

- a) A cukortartalom a 25. § (5) bekezdésében megadott határértékeinek megengedett eltérése ±2,0 g/l
- b) A szén-dioxid gáz túlnyomása a palackban, 20 °C hőmérsékleten 3,5 bar
- c) Tényleges alkoholtartalom 10,00% vol.

d) Összes alkoholtartalom	
- minimum	12,00% vol.
- maximum	13,00% vol.
e) Cukormentes extrakt-tartalom, legalább	16,0 g/l
f) Titrálható savtartalom (borkősavban kifejezve), legalább	5,0 g/l
g) Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve), legfeljebb	0,8 g/l
h) Összes kénessavtartalom	
- pezsgő, legfeljebb	185 mg/l
i) Szabad kénessavtartalom, legfeljebb	30 mg/l

### III. Az Izsáki arany sárféher oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó hagyományos kifejezések

védett eredetű bor, védett eredetű borból készült pezsgő

### IV. Különös borászati eljárások

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	bor	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kézi szüret</li> <li>- a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni</li> <li>- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető</li> <li>- kötelező a must tisztítása</li> </ul>	-
2.	pezsgő	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alapborként oltalom alatt álló eredetmegjelölésű Izsáki arany sárféher bor használható 100 %-ban</li> <li>- erjesztés palackban, vagy tartályban</li> <li>- a második erjesztés legalább 3 hónapig</li> <li>- a pezsgő további érlelésének időtartama tartályban legalább 6 hónap</li> <li>- palackban történő érlelésének időtartama legalább 3 hónap</li> </ul>	Széndioxid mesterséges adagolása

### V. Körülhatárolt terület

A körülhatárolt terület meghatározása

Izsáki arany sárféher bort készíteni csak a Kunsági borvidék Izsák, Ágasegyháza, Orgovány, ~~Helvécia, Páhi, Fülöpháza, Fülöpszállás, Szabadszállás, Kunszentmiklós~~ településeinek az I. és II. termőhelyi kataszteri osztályba sorolt területén lévő szőlőültetvényeken termelt szőlőből lehet

### VI. Maximális hektáronkénti hozam

100 hl/ha-seprős borban kifejezve

### VII. Engedélyezett szőlőfajta

Arany sárféher

### VIII. Kapcsolat a földrajzi területtel

#### VIII. 1. Természeti viszonyok, földrajzi környezet

A lehatárolt termőterület a Duna-Tisza közén fekszik. A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszintfeletti magasság a területek többségén 120 m-nél kisebb. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-15 métert nem haladják meg.

Az Izsák termőhelyeinek talaja kevésbé változatos, a terület zömén mésztartalmú homoktalajok találhatók (humuszos és futóhomok), altalaj eltemetett mezősegi talaj, helyenként meszes löszfoltokkal. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami segíti a szőlő érését is, valamint kvarctartalmuk miatt immunisak a filoxéra szempontjából. A tápanyagszolgáltató képességük, ásványi anyagtartalmuk kisebb.

A termőhely klimatikus viszonyait a kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Mind az éghajlati viszonyok, mind a síkvidéki jelleg és a viszonylag kis tengerszintfeletti magasság miatt egyes évszakokban a téli fagy lehetséges, de ugyan így előfordulhatnak tavaszi és az őszi fagyok is. Az átlaghőmérséklet 10-11 °C körül mozog. A napfényes órák átlaga 2.000 óra/év. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami alapvetően kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes. A terület vízellátása jó, a talajvíz szintje a felszínhez közeli, amit kiegyenlített a talaj vízkészletét alapvetően befolyásoló Kolon-tó.

### **VIII. 2. Emberi tényezők**

A termőhely humán tényezőinek hatása az alábbi területeken nyilvánul meg:

- az ökológiai viszonyok potenciáljához illeszkedő fajta kiválasztása
- az ökológiai és részben piaci sajátosságokhoz illeszkedő szőlészeti és borászati technológia kialakítása,
- az ökológiai és piaci sajátosságokhoz illeszkedő üzemi és integrációs szerkezet kialakítása.

A lehatárolt terület jellemző szőlőfajtája az arany sárfehér, amit 1873-ban egy helyi ültetvényből szelektálták. A szőlőfajta neve több alkalommal módosult (Izsáki sárfehér - 1873, Izsáki - 1967, Arany sárfehér - 1999).

A fajtára adaptált speciális művelésmód alakult ki. A fejművelésű tőkét alacsony terheléssel, rövid, sima csapos metszéssel művelik. A művelés fontos követelménye a jó kondíció, amit rendszeres szerveztrágyázással tartanak fenn. A síkból kiemelkedő dombokon alkalmazzák a közép magas kordon művelést, ahol termés korlátozás mellett, biztosítócsapos metszés alkalmaznak.

Az arany sárfehér - mint a termőhely legfontosabb szőlőfajtája - tradícióit az izsákiak szenvedélyes lokálpatriotizmusának, lelkesedésének, kitartásának és jelentős mértékben nagy elődjük Kostka László kimagasló, eredményes munkásságának köszönheti.

Részben az arany sárfehér bor jellegzetes savösszetételét felhasználva - szintén sok évtizedes hagyomány a termőhelyen.

Az itt készült pezsgők egy jellegzetes típusa a területen termesztett arany sárfehér szőlőfajta borának 100 %-ban történő felhasználásával készült IZSÁKI ARANY SÁRFEHÉR pezsgő.

Az Izsáki arany sárfehér eredetmegnevezés szabályozásának állami elismerésre 2006-ban került sor. (11/2006. /II. 3./ FVM rendelet)

### **VIII. 3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között**

Az ökológiai környezet - elsősorban a felszín közeli talajvízszint és a homoktalajok különleges viszonyának köszönhetően - jelentős hatással van az arany sárfehér szőlőből készült borok jellemzőire, amelyek sem a Kunsági borvidék szomszédos területein, sem más borvidéken nem reprodukálhatók. Ez a tipikusság elsősorban a különleges savösszetételű és markáns savtartalmú, mérsékelt alkoholtartalmú borokat jelent. A fajta jellegéből adódóan borok illatanyaga egyedi, vadkörtére és gyógynövényekre emlékeztető, a borok zamatban gazdagok, savhangsúlyosak. A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak.

Az izsáki borászati üzemekben lezajlott folyamatos technológiai fejlesztések lehetővé teszik a reduktív technológia alkalmazását és a pezsgő előállítását.

A fajta jól illeszkedik a térség ökológiai adottságaihoz, termőképességével és a termés minőségével alapját jelenti a helyi lakosok foglalkoztatásának és megélhetésének.

## **IX. További feltételek**

### **IX. 1. További feltételek**

Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (minimális természetes alkoholtartalom)	Az egyes bortípusokhoz kapcsolódó egyéb szabályok	Jelölési szabályok
1. bor	9,87 % vol (16,0 [MM°], 17,5 °C-on)	<ol style="list-style-type: none"> <li>származási hely: Ágasegyháza, Helvécia, Izsák, Orgovány</li> <li>Izsák településhez tartozó dülők: Gedeon, Kisizsák, Osztály, Páskom, Szajor</li> </ol> <p>házasítási szabályok:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>más termőhelyről származó bor, vagy nem arany sárfehér fajta bor a házasításoknál nem használható.</li> </ol> <p>édesítési szabályok:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>csak a termőhelyről származó must, sűrített must, vagy finomított must sűrítmény használható.</li> </ol>	dűlő megjelölés csak abban az esetben alkalmazható, ha a bor 100 %-ban a dűlőben termett.
2. pezsgő	9,87 % vol (16,0 [MM°], 17,5 °C-on)	<ol style="list-style-type: none"> <li>alapborként kizárólag védett eredetű izsáki arany sárfehér bor használható</li> <li>más termőhelyről származó bor, vagy nem arany sárfehér fajta bor a házasításoknál nem használható.</li> <li>évjáratok szabadon házasíthatók.</li> <li>kizárólag a termőhely területén lévő üzemben állítható elő.</li> </ol>	kizárólag az Izsáki Arany Sárfehér védett eredetű borból készült pezsgő jelölés alkalmazható.

## IX. 2. További feltételek

Bortípus	A kiszérelés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma	Egyéb feltételek
1. bor	<ol style="list-style-type: none"> <li>0,75 literes palack</li> <li>termelői borértékesítés 5 literes PET palack.</li> </ol>	szüretet követő év február 1.	
2. pezsgő	<ol style="list-style-type: none"> <li>0,75 literes palack</li> </ol>	erjesztés kezdetétől számított 12 hónap után	

## IX/3. További feltételek

### IX/3.1. Általános jelölési szabályok:

Az oltalom alatt álló eredet megjelölés kifejezés helyett használható a védett eredetű bor hagyományos kifejezés is, a „védett eredetű bor” vagy a „védett eredetű borból készült pezsgő” módon.

### IX/3.2. A kiszérelésre vonatkozó szabályok:

Csak az Izsáki Hegyközség által nyilvántartásba vett palackozóban kiszérelhető. Termőhelyen kívüli bor kiszérelés csak 48 órával a kiszérelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül meg kell történni a kiszérelésnek. Pezsgő kizárólag a termőhelyen palackozható.

### IX/3.3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság

a Helyi Borbíráló Bizottság

**IX/3.4.. Ellenőrző jegy:**

a kiszerezésen kötelező az Izsáki Hegyközség által kiadott tanúsító védjegy elhelyezése.

**IX/3.5. A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek**

Az Izsák településen található Gedeon, Kisizsák, Osztály, Páskom és Szajor dűlőnevek csak az Izsáki arany sárfehér lehatárolt termőhely megnevezéssel együtt tüntethetők fel.

**IX. 4. A szőlő művelésmódja, térállása és rügyterhelése****IX/4.1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok**

Az alkalmazható művelésmódok: fejművelés, alacsony kordon, közép magas kordon

**IX/4.2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok**

tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha;  
tőketávolság legalább 0,8 m;

**IX/4.3. A szőlőültetvény rügyterhelésére és termésmennyiségre vonatkozó szabály**

Az arany sárfehér szőlőfajta rügyterhelése az alkalmazott művelésmódnak megfelelően állítandó be.  
A tőkénkénti átlagos termésmennyiség nem lehet több 2 kg/tőke értéknél, de az ültetvény termésmennyisége nem haladhatja meg a 100 hl/ha mennyiséget.

**IX/5. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül: Szabadszállás település területén****X. Ellenőrzés****X/1. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések****X/1.1. Nyilvántartások**

- keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- pinckönyv;
- szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
- az érzékszervi minősítést végző Kunsági Borvidék Helyi Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült tükári határozat;
- az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek

**X/1.2. Bejelentések****X/1.2.1. Termelési szándék bejelentése**

Az Izsák oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát a hegyközségnek bejelenteni. A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 30-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

**X/1.2.2. Dűlőnév használatának bejelentése**

A termelő a szüret évének április 30-ig köteles jelentést tenni a hegybíróknak amennyiben ültetvényén termelt szőlőből készült bor címkéjén fel kívánja tüntetni az adott dűlő nevét.

**X/1.3. Kiszerezés előzetes bejelentése**

A bort palackozásra a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után lehet. A borászati vállalkozás a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsát. Pezsgő kizárólag az előállítás helyén palackozható.

**X/2. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek****X/2.1. Hatósági ellenőrzésre kijelölt szervezetek**

Az Izsáki oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek termékleírás-betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

**Jelenleg illetékes hatóság:**

- 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.: [bormin@t-online.hu](mailto:bormin@t-online.hu)

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

- Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Növénytermesztési és Kertészeti Igazgatóság  
Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.  
Tel.: 06-1/336-9000  
Fax.: 06-1/336-9099  
E-mail: [ugyfelszolgalat@mgszh.gov.hu](mailto:ugyfelszolgalat@mgszh.gov.hu)  
Web.: <http://www.mgszh.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>

#### X/2.2. Legfontosabb ellenőrzési pontok

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum
<b>1. Strukturális elemek</b>		
Lehatárolás	• Adminisztratív: HEGYIR, VinGIS	• Kataszteri lap: záradék vagy jegyzőkönyv
Szőlőültetvény	• Adminisztratív: HEGYÍR • Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	• Záradék vagy jegyzőkönyv • Jegyzőkönyv
Pincetechnológia	• Adminisztratív: HEGYÍR • Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	• Pincekataszteri nyilvántartó lap: záradék vagy jegyzőkönyv • Jegyzőkönyv
<b>2. Évjáratfüggő elemek</b>		
<b>2.1. Szőlő eredetének igazolása</b>		
Szőlészeti technológia	• Adminisztratív • Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	• Záradék vagy jegyzőkönyv • Jegyzőkönyv
Potenciális terméshozam	• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Jegyzőkönyv
Szüret ideje és módja	• Adminisztratív • Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	• Záradék vagy jegyzőkönyv • Jegyzőkönyv
A szőlő származása, mennyisége és minősége	• Adminisztratív	• Szüreti jelentés • Szőlőszármazási bizonyítvány
<b>2.2. Bor eredetének igazolása</b>		
A bor eredete, mennyisége és minősége	• Adminisztratív	• Első borszármazási bizonyítvány
Tovább-feldolgozásra átadott bor	• Adminisztratív	• Borszármazási bizonyítvány
Alkalmazott borászati technológia	• Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	• Jegyzőkönyv
<b>3. Forgalomba hozatali eljárás</b>		
Mintavétel	• Tétéles mintavétel	• Jegyzőkönyv
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi minősítés	• Jegyzőkönyv
Analitikai paraméterek	• Adminisztratív	• Akkreditált analitikai vizsgálat jegyzőkönyve

Az éves ellenőrzési program alapelvei:

- a szőlőtermesztés esetében évente a szőlőültetvények összes területének legalább 5 %-ára terjedjen ki,
- a borászati termék előállítás esetében az összes nyilvántartott borászati üzem legalább 10 %-ára terjedjen ki,
- Az ellenőrző hatóság a tervezett ellenőrzésekről éves ellenőrzési tervet készít, és azt a termékleírás benyújtójának tájékoztatás céljára átadja.
- Az ellenőrzés eredményéről a termékleírás benyújtóját tájékoztatja

#### XI. Szankcionálás

Az Izsáki oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek termelése során felmerülő visszaélések esetében:

- a figyelmeztetés a szabályozás teljes körű betartására
- az Izsáki oltalom alatt álló eredetmegjelölésű megnevezés használatának eltiltása

A szankció vonatkozhat egyes termék(ek)re vagy a termelési folyamat egészére.

A szankciókkal kapcsolatban első fokon az Izsáki Hegyközség, másodfokon a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa jár el.

**A termékleírás elérhetősége (link)**

[www.vm.gov.hu](http://www.vm.gov.hu)

Az Izsáki oltalom alatt álló eredetmegjelölés tanúsító védjegye

