

**Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában
említett egységes dokumentumnak és egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás
közzétételére való hivatkozásnak a közzététele**

(2020/C 170/09)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított két hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„SOLTVADKERTI”

PDO-HU-02171

A kérelem benyújtásának időpontja: 2016.4.28.

1. Bejegyzendő elnevezés

Soltvadkerti

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. Pezsgő

4. A bor(ok) leírása

Fehérbor

Halványzöld vagy zöldessárga színű, diszkrét szőlővirág illatú, markánsan savas, fanyar, hosszú utóízzel rendelkező bor.

* A maximális összes alkoholtartalom és a maximális összes kén-dioxid-tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (% vol)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (% vol)	11,5
Minimális teljes savtartalom	5,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

Szárított szőlőből készült bor

Aranysárga színű, komplex illatú, magas természetes cukortartalmú, telt olajos textúrával rendelkező, összetett, méz, érett vagy aszalt gyümölcsökre jellemző illatú és ízű bor.

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

- * A maximális összes alkoholtartalom és a maximális összes kén-dioxid-tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (% vol)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (% vol)	9
Minimális teljes savtartalom	5,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

Pezsgő

Halványzöld, halvány zöldessárga színű, az Ezerjő fajtajellegének megfelelően diszkréten virágillatú, határozott, friss, ropogós savú, jellemzően gyümölcsös ízaromájú, üde, légiesen finom, tartós, közepes intenzitású gyöngyözésű pezsgő.

- * A maximális összes kén-dioxid-tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (% vol)	13
Minimális tényleges alkoholtartalom (% vol)	10
Minimális teljes savtartalom	5,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Borkészítési eljárások

a) Alapvető borászati eljárások

Fehérbor és töppedt szőlőből készült bor

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

- a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni,
- a préselés csak szakaszos üzemi szőlőpréssel végezhető,
- a must tisztítása elengedhetetlen,
- a must szabályozott erjesztése legfeljebb 18 °C-on végezhető.

Pezsgő

A pezsgőkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

- palackban vagy tartályban történő erjesztés szükséges,
- a második erjesztés időtartama legalább 3 hónap,
- a pezsgő további érlelésének időtartama tartályban legalább 6 hónap,
- palackban történő érlelésének időtartama legalább 3 hónap.

A szőlő művelésmódja, térállása és rügyterhelése

Művelési gyakorlat

A szőlőművelésben az alábbi művelésmódok alkalmazhatók:

- fejművelés,
- alacsony, középmagas vagy magas kordon.

A tőkesűrűségnek legalább 4 000 tőke/ha-nak, a tőketávolságnak legalább 0,8 méternek kell lennie. Az ültetvény tőkehiányának mértéke és az idegen tőkék aránya együttesen nem haladhatja meg a telepítéskori tőkeszám 10 %-át.

A szüret időpontjának meghatározása

Művelési gyakorlat

A szüret kezdési időpontját az augusztus 1-től hetenként végzett próbaszüret alapján a Soltvadkerti Hegyközség választmánya határozza meg. Az a termék, amely a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Soltvadkerti oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzésűként nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

A szőlő minimális cukortartalma és potenciális alkoholtartalma

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

A szőlő természetes cukortartalmának 17,5 °C-on fehérbor esetében minimum a 17 magyar mustfokot, töppedt szőlőből készült bor esetében minimum a 20 magyar mustfokot, míg pezsgő esetében minimum a 16 magyar mustfokot el kell érnie.

A szőlő minimális potenciális alkoholtartalmának 20 °C-on fehérbor esetében minimum a 10,6 % vol-ot, töppedt szőlőből készült bor esetében minimum a 12,83 % vol-ot, míg pezsgő esetében minimum a 9,87 % vol-ot el kell érnie.

b) *Maximális hozamok*

bor és pezsgő

70 hl/ha

szőlőtermés

10 000 kg szőlő hektáronként

6. Körülhatárolt földrajzi terület

Soltvadkert településnek közigazgatási határain belüli szőlőtermőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályba tartozó területei.

7. Fontosabb borszőlőfajták

Ezerjó – Kolmreifler

Ezerjó – Korponai

Ezerjó – Szadocsina

Ezerjó – Tausendachtgute

Ezerjó – Tausendgute

Ezerjó – Trummertraube

8. Kapcsolat a földrajzi területtel

Természeti tényezők (bor és pezsgő)

A lehatárolt termőterület a Duna-Tisza közén fekszik, a termőhely a környezetéből kiemelkedik. Ökológiai jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszint feletti magasság a területek többségén 110-120 méter közötti. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-15 métert nem haladják meg.

A termőhelyen meszes lepelhomok talaj a jellemző, melynek altalaja eltemetett réti talaj, helyenként meszes löszfoltokkal. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami segíti a szőlő érését is; a 75 %-ot meghaladó mértékű kvarctartalmuk miatt immunisak a filoxéra szempontjából. Az altalaj tápanyag-szolgáltató képessége az ásványianyag-tartalma következtében kedvezően hat a szőlő minőségének kialakulására.

A termőhely klimatikus viszonyait a kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Az átlaghőmérséklet 10–11 °C körül mozog. A napfényes órák átlaga 2 100 óra/év. A csapadék átlagos évi mennyisége 500–550 mm, ami alapvetően kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes. A Soltvadkerti-tó kedvezően befolyásolja a termőhely klímáját.

Emberi tényezők (bor)

A soltvadkerti szőlőtermesztés és borkészítés a XVIII. században alapozódott meg. A településre betelepültek kitartó munkával termékeny területtől tették a napsütötte és szél hordta homokbuckákat. A szorgalom tehetséggel párosulva nemzedékről nemzedékre szállt, mely virágzó szőlő- és gyümölcskultúrát teremtett.

A helyi ökológiai adottságoknak, az alkalmazott fajtának és a szakemberek tudásának köszönhetően a soltvadkerti bortermelés dinamikusan fejlődik. A helyi lakosok és borászok a szőlőtermelés és a hagyományok ápolásán túl a soltvadkerti borok jó hírének öregbítését vallják szívügyüknek. A településen gazdálkodó családi borászatok lettek a termelés mozgatórugói. A szőlőtermesztés technológiájának kialakításánál a terméskorlátozás, valamint a szüretidőpont meghatározása meghatározó. A borok készítése a reduktív technológián alapul, amit a hordós érlelés kombinációval tovább növelnek.

Az Ezerjó egy magyar történelmi fehérbort adó szőlőfajta, amely a Kunsági borvidéken, Soltvadkert térségében vált meghatározó fajtává. Egyediségét és egyedülállóságát jellemzi, hogy terméséből bor, töppedt szőlőből készült bor és pezsgő is előállítható.

Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása (bor)

- A termőhely jelentős hatással van a bor jellemzőire, ami az alábbiakban nyilvánul meg:
- A talaj mésztartalma a szőlő savösszetételét kedvezően befolyásolja.
- Az altalaj ásványossága a markáns jelleget kihangsúlyozza.
- A vegetációs időszakban mért hőösszeg, valamint a napos órák kedvező hatása segíti a szőlő beérését, a cukortartalom alakulására kedvezően hat, ami harmonikus borokat eredményez a sav és az alkohol egyensúlya következtében.
- A Soltvadkerti-tó hőmérsékletkiegyenlítő hatása a kedvező páratartalom kialakításán túl szabályozza a talaj vízkészletét. A talajvíz szintje a felszínhez közeli, így a szőlőnövény gyökérzete részére jól felvehető. A napsütéses órák száma és a kedvező talajvíz-ellátottság elősegíti a szőlő egyenletes fejlődését, amely egyenletesen jó minőséget biztosít a szőlőtermesztésben. Ennek következtében az évjáráthatás szerepe csökken, a szinte minden évben azonos minőségben leszüretelt szőlőből magas minőségű bor készíthető.
- A szőlőtermesztés technológiája a terméskorlátozás, valamint a szüretidőpont meghatározása következtében a területre jellemző minőséget eredményez, melyet a helyi termelők a reduktív borkészítés és a hordós érlelés kombinációival tovább növelnek. Ez a tipikusság elsősorban a különleges savösszetételű és markáns savtartalmú, harmonikus, a fajtára jellemző selymes ízű borokat jelent.
- A természetes töppedés következtében a cukortartalom koncentrálódik, ami a borokban természetes maradék cukortartalmat eredményez, és a bornak telt, olajos textúrát ad.

Emberi tényezők (pezsgő)

A jellegzetes savösszetételű, markáns savtartalmú, diszkrétan fajtajelleges és mérsékelt alkoholtartalmú Ezerjó szőlőfajta kiválóan alkalmas a pezsgősítésre. A 100 %-ban Ezerjó szőlőből készült bor pezsgősítésének technológiáját napjainkban dolgozták ki a helyi üzemekben. A termék egyedi jellegét az itt termesztett szőlő karaktere, a reduktív borkészítési technológia alkalmazása és a hagyományos, palackos erjesztés és érlelés biztosítja.

Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása (pezsgő)

- Az ökológiai környezet – elsősorban a homoktalajok különleges viszonyainak köszönhetően – jelentős hatással van a pezsgő jellemzőire, ami az alábbiakban nyilvánul meg:
- A talaj mésztartalma következtében a pezsgő finom és határozott savösszetételű.

- A szőlő korai szüretelése következtében a pezsgő savai élénkeek, ropogósak.
- Az altalaj ásványossága a markáns jelleget kihangsúlyozza.
- A Soltvadkerti-tó hőmérsékletkiegyenlítő hatása a kedvező páratartalom kialakításán túl szabályozza a talaj vízkészletét. A talajvíz szintje a felszínhez közeli, így a szőlőnövény gyökérzete részére jól felvehető. A napsütéses órák száma és a kedvező talajvíz-ellátottság elősegíti a szőlő egyenletes fejlődését, amely egyenletesen jó minőséget biztosít a szőlőtermesztésben. Ennek következtében az éjárathatás szerepe csökken, a szinte minden évben azonos minőségben leszüretelt szőlőből magas minőségű pezsgő készíthető.
- A vegetációs időszakban mért hőösszeg, valamint a napos órák kedvező hatása segíti a szőlő beérését, ami a pezsgő gyümölcsös jellegét eredményezi.
- A gyors, reduktív technológia szerinti feldolgozás a friss fajtaillatok megőrzése mellett az elegáns szín kialakítását is biztosítja. Emiatt a pezsgősítés során kialakuló autolízis íz diszkrét.

9. További alapvető feltételek

Jelölési szabályok – Általános jelölési szabályok

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Kiseb földrajzi egység megjelöléseként feltüntethető dűlőnevek: Csábor, Szarvaskút-dűlő, Kútágas-dűlő. A dűlő megjelölés csak abban az esetben alkalmazható, ha a bor 100 %-ban a dűlőből származó szőlőből készült.

A termékleíráshoz vezető link

<https://boraszat.kormany.hu/soltvadkert>
