

Az
IZSÁKI ARANY SÁRFEHÉR
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

3. változat,

amely a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

Tartalomjegyzék

Tartalomjegyzék	1
I. NÉV	2
II. A BOROK LEÍRÁSA	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	5
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET	7
V. MAXIMÁLIS HOZAM	8
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	9
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL	10
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK	13
IX. ELLENŐRZÉS.....	16
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	20

név: Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
cím: 6000 Kecskemét, Szent István krt. 19/a
e-mail cím: kunsagiborvidek@gmail.com

I. NÉV

Izsáki Arany Sárfehér
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3.változat,

a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér

a) Analitikai előírások

Bortípus		Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósvartartalom [g/l]
1.	Fehér	9,87	4,5	9,87	1,08

A maximális alkoholtartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.

Összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.

Kén-dioxid tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1. Fehér	Halványzöld, halvány szalmasárga színű, diszkrét gyümölcs (birsalma, vadkörte) és mezei virágillatú, a termőhelyre, a fajtára és a készítés módjára jellemző borillat, karakteres savú és mérsékelt alkoholtartalmú, neutrális fehérbor. Cukortartalmuk szerint száraz vagy félszáraz bor.

2. PEZSGŐ

Pezsgőtípusok:

1. Fehér

a) Analitikai előírások

Bortípus		Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Fehér	9,87	5,0-9,0	10,0-13,0	32,0

A maximális alkoholtartalom, a maximális illósvartartalom, a kén-dioxid- és cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1. Fehér	Színében halványzöld, halvány szalmasárga, tartós, egyenletes szén-dioxid jelenlét.

3.változat,

a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

	<p>Illatában, könnyed, diszkrét gyümölcsök, mint birsalma, vadkörte, citrusok, visszafogott virágosság is megjelenhet.</p> <p>Ízben, friss savak mellett, könnyed, közepes test mellett, egyenletes szén-dioxid eloszlás mellett, közepes hosszúsággal bírnak és az illatban tapasztalt gyümölcs ízek diszkréten megjelenhetnek a szájban is.</p>
--	---

3.változat,

a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1. Fehér	<ul style="list-style-type: none"> – – A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni, – A préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető, – Must tisztítása; – A must szabályozott erjesztése 	-

2. PEZSGŐ

Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1. Fehér	<ul style="list-style-type: none"> – Erjesztés 3 hónapig, – A pezsgő további érlelésének időtartama tartályban legalább 6 hónap, – 	-

A felsorolt borászati eljárások összes lépése kötelezően alkalmazandó és kötött sorrendű.

A. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

Az alkalmazható művelésmódok: fejművelés, Moser, javított Moser, ernyő, Sylvoz.

2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok:

Tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha

3. A szőlőültetvények létesítésekor és a pótlások alkalmával csak gyökeres dugvány szaporítóanyag használható.

4. Az ültetvény tőkehiányának mértéke és az idegen tőkék aránya együttesen nem haladja meg a telepítéskori tőkeszám 10%-át.

5. A szüret időpontjának meghatározása

a) A szüret kezdési időpontját az augusztus 1-től –hetenként- végzett próbaszüret alapján az Izsáki hegyközség választmánya határozza meg.

3.változat,

a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

- b) Az a termék, ami a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Izsáki oltalom alatt álló eredet-megjelölésű kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Izsáki oltalom alatt álló eredet-megjelölésű jelzésűként nem hozható forgalomba.
- c) A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

6. A szőlő minősége

1. BOR

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom)
1.	Fehér	9,87%vol, 16 MM°

2. PEZSGÓ

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom)
1.	Fehér	8,42%vol, 14 MM°

3.változat,

a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása

Ágasegyháza, Ballószög, Fülöpháza, Fülöpszállás, Helvécia, Izsák, Kunszentmiklós, Orgovány, Páhi, Szabadszállás településeinek szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területei.

3.változat,

a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

Bortípus		Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/hektár seprős újbor, vagy 14.300 kg/ha

2. PEZSGÓ

Bortípus		Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/hektár seprős újbor, vagy 14.300 kg/ha

3.változat,

a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

Bortípus		Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Arany sárfehér

2. PEZSGÓ

Bortípus		Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Arany sárfehér

3.változat,

a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

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

A termőhely talaja kevésbé változatos, a terület zömén mésztartalmú homoktalajok találhatók (humuszos és futóhomok), altalaj 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 immúnisak a filoxéra szempontjából. A tápanyag-szolgáltató képességük, ásványianyag-tartalmuk 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 tengerszint feletti magasság miatt egyes évjáratokban a téli fagy lehetséges, de ugyanígy 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 kiegyenlít a talaj vízkészletét alapvetően befolyásoló Kolon-tó.

b) Emberi tényezők:

A lehatárolt terület jellemző szőlőfajtája az Arany sárfehér, amit 1873-ban egy helyi ültetvényből szelektáltak. 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 szervestrágyázással tartanak fenn. A síkból kiemelkedő dombokon alkalmazzák a magas kordon művelést, ahol terméskorlátozás mellett, biztosítócsapos metszés alkalmaznak.

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

3.változat,

a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

2. A borok leírása

A bor halványzöld, vagy halvány-szalmasárga színű, fajta jellegéből adódóan illata egyedi, birsalmára, vadkörte és gyógynövényekre emlékeztető.

A bor zamatban gazdag, savhangsúlyos és mérsékelt alkoholtartalmú, neutrális.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

Az ökológiai környezet - elsősorban a felszín közeli talajvízszint és a homoktalajok különleges viszonyának köszönhetően - jelentős hatással van az Arany sárfehér szőlőből készült borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a különleges savösszetételű és markáns savtartalmú, mérsékelt alkoholtartalmú borokat jelent.

A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak.

A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre javasoltak.

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.

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

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

B. PEZSGÓ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A lehatárolt termőterület a Duna-Tisza közén fekszik. A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszint feletti magasság a területek többségén 120 m-nél kisebb. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-15 métert nem haladják meg. A termőhely talaja kevésbé változatos, a terület zömén mésztartalmú homoktalajok találhatóak (humuszos és futóhomok), altalaj 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 immúnisak a filoxéra szempontjából. A tápanyag-szolgáltató képességük, ásványianyag-tartalmuk 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 tengerszint feletti magasság miatt egyes évjáratokban a téli fagy lehetséges, de ugyanígy 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

3.változat,

a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

vízellátása jó, a talajvíz szintje a felszínhez közeli, amit kiegyenlít a talaj vízkészletét alapvetően befolyásoló Kolon-tó.

b) Emberi tényezők:

Az izsáki bortermelők szigorú technológiai előírások alkalmazásával kiváló pezsgő alapborokat készítenek a termésből. A jellegzetes savösszetételű, markáns savtartalmú, neutrális jellegű, mérsékelt alkoholtartalmú bor kiválóan alkalmas pezsgősítésre. 1972-től helyben gyártnak pezsgőt. Az itt készült pezsgők egy egyedi, jellegzetes típusa a területen termesztett Arany sárfehér szőlőfajta borának 100%-ban történő felhasználásával készült IZSÁKI ARANY SÁRFEHÉR pezsgő.”

2. A pezsgők leírása

Halványzöld, halvány szalmasárga színű, tükrös tisztaságú, fajtajellegének megfelelő illatú, határozott savszekezetű, légiesen könnyed, jellemzően gyümölcsös íz aromájú, üde jellegű, finom szén-dioxid eloszlású, tartós gyöngyözésű pezsgő.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A talaj és éghajlati adottságok - elsősorban a felszín közeli talajvízszint és a homoktalajok különleges viszonyának köszönhetően - jelentős hatással vannak az Arany sárfehér szőlőből készült pezsgő jellemzőire.

- A talaj mésztartalma következtében a pezsgő finom és határozott savösszetételű.
- A homoktalajnál tapasztalható felszín közeli talajvíz hatására a pezsgő légesen könnyed.
- A vegetációs időszakban mért hőösszeg, valamint a napos órák kedvező hatása segíti a szőlők beérését, ami a pezsgő gyümölcsös jellegét eredményezi.
- A szőlő gyors, reduktív technológia szerinti feldolgozása a friss fajtaillatok megőrzése mellett az elegáns szín kialakítását is biztosítja.
- A pezsgősítés során kialakuló autolízis íz diszkrét.

3.változat,

a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. A kiszerelés típusára és a forgalomba hozatal időpontjára vonatkozó szabályok

1. BOR

Bortípus	A kiszerelés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
1. Fehér	1. üveg palack 2. termelői borértékesítés esetén legfeljebb 5 liter űrtartalomig bármilyen anyagú kiszerelés	szüretet követő év február 1.

2. PEZSGŐ

Bortípus	A kiszerelés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
1. Fehér	üveg palack	szüretet követő év június 1.

2. Jelölési szabályok

- a) Általános jelölési szabályok
- b) Hagyományos kifejezések
 - i) védett eredetű bor
- c) A kiszerelésre vonatkozó szabályok
 - i) A palackozásnak a termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül meg kell történni.
- d) Az illetékes helyi borbíráló bizottság
 - i) A Kunsági Földrajzi Árujelző Borbíráló Bizottság
- e) A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek
 - i) A településnév, mint kisebb földrajzi egység a címkén nem tüntethető fel
 - ii) A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek: dűlők
 - Izsák – Gedeon,
 - Izsák – Szajor,
 - Izsák – Kisizsák,
 - Izsák – Páskom,
 - Izsák - Osztály,
 - iii) Dűlő megjelölés csak abban az esetben alkalmazható, ha a bor 100 %-ban a dűlőben termett.
- f) Ellenőrző jegy

3.változat,

a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

A kiszerelesen kötelező az Izsáki Hegyközség által kiadott tanúsító védjegy elhelyezése.



3. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül

Izsáki Arany Sárfehér bor, pezsgő „IV. Lehatárolt terület” területén lévő üzemekben állítható elő.

Izsáki Arany Sárfehér pezsgő történelmi okok miatt a következő (szomszédos) közigazgatási területeken és településein lehetséges: Baranya megye, Csongrád megye, Jász-Nagykun-Szolnok megye, Fejér megye, Tolna megye, Pest megye, és Budapest (mint Pest megye székhelye).

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

a) Nyilvántartások

- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii) 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 Kunsági Földrajzi Árujelző Borbíráló Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült titkári határozat;
- vii) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek

b) Bejelentések

i) Termelési szándék bejelentése

Az 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 15-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

3.változat,

a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

ii) Kiszárlás előzetes bejelentése

A palackozásra történő kiszállítása, pezsgő előállításra történő kiszállítása az Izsáki Hegyközség hegybírójához történő előzetes bejelentését követően lehetséges.

3.változat,

a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

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 hatóság

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Általános Ellenőrzési Igazgatóság

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Tel.: +36 1 346 09 30

e-mail: bor@nebih.gov.hu

Web.: portal.nebih.gov.hu

Bács-Kiskun Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Deák Ferenc tér 3.

Tel.: +36 76 513 713

Fax: +36 76 998 346

e-mail: kormanyhivatal@bacs.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, József Attila utca 10.

Tel.: +36 72 507 000

Fax.: +36 72 507 012

e-mail: hivatal@baranya.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Derkovits sor 2.

Tel.: +36 66 622 000

Fax: +36 66 622 001

e-mail: vezeto@bekes.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

Borsod-Abaúj-Zemplén Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Városház tér 1.

Tel.: +36 46 512 901

Fax: +36 46 512 903

e-mail: hivatal@borsod.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Rákóczi tér 1.

3.változat,

a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

Tel.: +36 62 680 663
Fax: +36 62 680 661
e-mail: vezeto@csongrad.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

Fejér Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Szent István tér 9.
Tel.: +36 22 526 900
Fax: +36 22 526 905
e-mail: hivatal@fejer.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9028 9021 Győr, Árpád út 32.
Tel.: +36 96 795 679
Fax: +36 96 795 605
e-mail: hivatal@gyor.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4024 Debrecen, Piac utca 54.
Tel.: +36 52 504 100
Fax: +36 52 504 105
e-mail: hivatal@hajdu.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Kossuth Lajos út 9.
Tel.: +36 36 521 500
Fax: +36 36 521 525
e-mail: titkarsag@heves.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5000 Szolnok, Kossuth Lajos utca 2.
Tel.: +36 56 795 764
Fax: +36 56 795 789
e-mail: titkarsag@jasz.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
2800 Tatabánya, Bárdos László utca 2.
Tel.: +36 34 515 100
Fax: +36 34 795 642
e-mail: hivatal@komarom.gov.hu

3.változat,

a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Zemplinszky R. út 9.

Tel.: +36 32 620 702

e-mail: hivatal@nograd.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 1052 Budapest, Városház utca 7.

Tel.: +36 1 328 5812

e-mail: pest@pest.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Nagy Imre tér 1.

Tel.: +36 82 502 600

e-mail: hivatal@somogy.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Hősök tere 5.

Tel.: +36 42 599 300

Fax: +36 42 599 309

e-mail: hivatal@szabolcs.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre utca 7.

Tel.: +36 74 529 871

Fax: +36 74 415 686

e-mail: hivatal@tolna.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Berzsenyi Dániel tér 1.

e-mail: kormanyhivatal@vas.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

e-mail: vemkh.hivatal@veszprem.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3.változat,

a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

8900 Zalaegerszeg, Kosztolányi Dezső utca 10.

Tel.: +36 92 507 700

Fax: +36 92 507 705

e-mail: hivatal@zala.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

2. Az ellenőrzések köre és módja:

- 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.
- A helyi borbíró bizottság működésének ellenőrzése.

3.változat,

a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	területileg illetékes hegybíró
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	területileg illetékes hegybíró
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	területileg illetékes hegybíró

II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	területileg illetékes hegybíró
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlőszármazási bizonyítvány kérelem 	területileg illetékes hegybíró
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlőszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	területileg illetékes hegybíró

3.változat,

a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

Szőlő származását igazoló dokumentum	• Szőlőszármazási bizonyítvány	területileg illetékes hegybíró	
II/2 Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	• Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése	• Kiadott származási bizonyítvány	területileg illetékes hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	területileg illetékes hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum	• Első borszármazási bizonyítvány	területileg illetékes hegybíró	

III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	• Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány	területileg illetékes hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	területileg illetékes hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum	• Borszármazási bizonyítvány	területileg illetékes hegybíró	
III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	• miniszteri rendeletnek megfelelően	• Mintavételi jegyzőkönyv	területileg illetékes hegybíró
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi bírálat	• Érzékszervi minősítési	Földrajzi Árujelző Borbíráló Bizottság

3.változat,

a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

az **Izsáki Arany Sárfehér** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

	és minősítés	jegyzőkönyv, Földrajzi Árujelző Borbíráló Bizottság titkár határozata	
--	--------------	--	--

3.változat,

a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó