

A  
**MÁTRA**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**2. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre  
alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

I. NÉV .....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA .....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	6
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET .....	9
V. MAXIMÁLIS HOZAM .....	10
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	11
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL .....	12
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK .....	15
IX. ELLENŐRZÉS .....	20
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	24

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Mátrai Hegyközségi Tanács

cím: 3231 Gyöngyössolymos, Szabadság u. 118

e-mail cím: dominika@matrahkt.axelero.net

## I. NÉV

Mátra, Mátrai  
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

## 2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös
4. Muskotály
5. Késői szüretelésű bor
6. Siller
7. Superior fehér
8. Superior vörös

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	9,5	4,0	9,5	1,08
2.	Rozé	9,5	4,0	9,5	1,08
3.	Vörös	9,5	4,0	9,5	1,2
4.	Muskotály	9,5	4,0	9,5	1,08
5.	Késői szüretelésű bor	15,12	4,0	9,0	1,08
6.	Siller	10,6	4,0	9,5	1,08
7.	Superior fehér	12,45	5,0	12,0	0,8
8.	Superior vörös	12,45	5,0	12,0	0,9

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint

#### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Halványzöld - halvány szalmasárga – mély szalmasárga színű. Illatában citrus és csonthéjas gyümölcsök dominálnak, tölgyfahordós aromákat mellőzve. Ízben könnyed sav és alkohol mellett, friss, csonthéjas gyümölcsök dominálnak, amelyek kiegészülhetnek citrusos jegyekkel is.
2.	Rozé	Halvány rózsaszín – rózsaszín – halvány ibolyaszínű. Fiatalos illatában elsősorban piros bogyós gyümölcsök dominálnak, hordós jegyek nélkül. Ízben könnyed test, élénk savak mellett piros bogyós gyümölcsök vezetik a bort.
3.	Vörös	Mély rubin – kifejezetten sötét rubin színű. Illatában piros bogyós gyümölcsök mellett, fekete bogyós jegyek és visszafogott édes fűszerek jelentkeznek, amelyben a tölgyfa íz nem uralkodó.

#### 2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Mátra** oltalom alatt álló eredetmegjelölés

		Visszafogott savak, lágy textúra, közepes test és alkohol jellemzi.
4.	Muskotály	Színe a halvány szalmasárgától a mély szalmasárgáig terjed. Illatában az aromatikusan, illatos jegyek (szőlővirág és parfüm) dominálnak, citrusos tónusokkal kiegészítve. Ízben visszafogott savak mellett, (akár maradék cukor is megengedett), elsősorban citrus és parfümös, szőlővirág jegyek dominálnak.
5.	Késői szüretelésű bor	Arany színű, komplex illat aromájú, telt olajos textúrával, gazdag íz aromával, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes sav érzettel és alkoholtartalommal. Gyakran maradék cukortartalommal.
6.	Siller	Halványpiros – erőteljesebb piros színű, meggyes – cseresznyés illat aromájú, könnyed élénk sav érzető, fajtakaraktér, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és íz világgal.
7.	Superior fehér	Színe a zöldesfehér, zöldessárga, mély citromsárga tónusú lehet. Illatában az érett csonthéjas jegyek mellett némi ásványosság is felbukkanhat. Ízben száraz vagy félszáraz, ízvilágában az érett csonthéjasok mellett némi ásványosság is kísérheti. Közepesen telt test és alkohol vezeti a szerkezetet, hosszú lecsengéssel.
8.	Superior vörös	A gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő színvilág. Illatában a piros- és fekete bogyós gyümölcsök mellett zöld fűszerek és az érlelésből adódó édes fűszerek is megjelenhetnek. Az aromatikáját többek között a cseresznye, meggy, málna, ribizli, illetve a fahéj, vanília, csokoládé, dohány határozhatja meg. Ízben kifejezett, érett piros- és fekete bogyós gyümölcsösséggel bír. Közepes, lekerekedett savak és tannin jellemzi. Hosszú lecsengésű bor, ami akár némi ásványosságot is felmutathat.

**2. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## 2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	Fehér	9,5	Min 4,0	9,5	1,08	1-2,5 bar
2.	Rozé	9,5	Min 4,0	9,5	1,08	1-2,5 bar
3.	Vörös	9,5	Min 4,0	9,5	1,2	1-2,5 bar

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint,

### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a zöldes fehértől az aranyárga színig terjedhet. Illatában citrus, és zöld gyümölcsök egyaránt megjelenhetnek. Ízben citrusos jegyek mellett, friss és elegáns savak jelentkeznek. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és zamatanyagok érvényesülését.
2.	Rozé	Illatában, friss, üde, fiatalos karakter, elsősorban piros bogyós gyümölcsök jelentkeznek. Ízben, friss, üde karakter, elsősorban piros bogyós gyümölcsök dominálnak. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és zamatanyagok érvényesülését.
3.	Vörös	Színe a halvány rubintól a közepesen mély rubin színig terjedhet. Illatában piros bogyós gyümölcsök, könnyed, fiatalos jelleg dominál. Ízben bársonyos textúra, piros bogyós gyümölcsök mellett a szén-dioxid hozzáadása fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### 1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</li> <li>musttisztítás;</li> </ul>	-
2.	Rozé	<ul style="list-style-type: none"> <li>a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</li> <li>a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>musttisztítás;</li> </ul>	-
3.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>vörösborkészítés héjon erjesztéssel vagy melegítéses eljárással;</li> <li>préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel;</li> </ul>	-
4.	Muskotály	<ul style="list-style-type: none"> <li>a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</li> <li>préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel ;</li> <li>musttisztítás;</li> <li>házasítási szabály: a bor legalább 85%-ban tartalmaz Cserzegei fűszerest, Irsai Olivért, Ottonel muskotályt vagy Sárga muskotályt;</li> </ul>	-
5.	Késői szüretelésű bor	<ul style="list-style-type: none"> <li>a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</li> <li>préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel;</li> <li>musttisztítása;</li> <li>legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható;</li> <li>3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>édesítés</li> <li>mustjavítás</li> </ul>
6.	Siller	<ul style="list-style-type: none"> <li>a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</li> <li>préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel;</li> </ul>	-
7.	Superior fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</li> <li>préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel;</li> <li>legkorábban a szüretet követő év március 1-én hozható forgalomba;</li> <li>a teljes mennyiséget egy tételben kell minősíteni és palackozni;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>édesítés</li> <li>mustjavítás</li> <li>savnövelés,</li> <li>savcsökkentés,</li> <li>tölgfadarabok használata</li> <li>fordított ozmózis,</li> </ul>
8.	Superior vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</li> <li>préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel;</li> <li>legkorábban a szüretet követő év szeptember 1-én hozható forgalomba;</li> <li>a teljes mennyiséget egy tételben kell minősíteni és palackozni;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>édesítés</li> <li>mustjavítás</li> <li>savnövelés,</li> <li>savcsökkentés,</li> <li>tölgfadarabok használata</li> <li>fordított ozmózis,</li> </ul>

#### 2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</li> <li>musttisztítás.</li> </ul>	-
2.	Rozé	<ul style="list-style-type: none"> <li>a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</li> <li>a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>musttisztítás.</li> </ul>	-

#### 2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

3.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>vörösborkészítés héjon erjesztéssel vagy melegítéssel eljárással;</li> <li>prézelés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel.</li> </ul>	-
----	-------	--	---

### A szőlőművelés szabályai:

- Művelésmód és ültetvénysűrűség: Csak olyan ültetvényről származó szőlő használható fel Mátrai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek előállításához, amelynek a tőkehiány mértéke nem haladja meg a 25 %-ot.
- A szőlő rügytehelése: A tőketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rügyek száma - bármely művelésmód esetén nem haladhatja meg a 16 élő világos rügy/m<sup>2</sup> értéket. Kivétel a Mátra(i) Superior esetében ahol a tőkénként meghagyott élő, világos rügyek száma nem haladhatja meg a 12 élő világos rügy/tőke értéket.
2012. január 1-e után létesített ültetvényekre vonatkozó szabályok:
  - művelésmód:
    - Ernyőművelés
    - Moser művelés
    - Egyes függöny művelés
    - Sylvoz művelés
    - Alacsony és a közép magas kordon
  - Ültetvénysűrűség: legalább 3.500 tőke/ha. A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és/vagy ikertőkés telepítés is elfogadható.
  - sortávolság: legalább 1,00 m, legfeljebb 3,20 m
- A szüret időpontjának meghatározása: A szüret kezdési időpontját az illetékes hegyközség választmánya évente határozza meg. Az a termék, ami a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Mátrai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Mátrai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzésüként nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.
- A Mátra(i) Superior esetében a termés mennyiségét úgy kell lecsökkenteni, hogy a termés mennyisége nem haladhatja meg az 1 kg/tőke értéket.
- A szőlő minősége és a szüret módja:

### 1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom)	A szüret módja
1.	Fehér	9,0 %vol (15 °MM)	kézi vagy gépi
2.	Rozé	9,0 %vol (15 °MM)	kézi vagy gépi
3.	Vörös	9,0 %vol (15 °MM)	kézi vagy gépi
4.	Muskotály	9,0 %vol (15 °MM)	kézi vagy gépi
5.	Késői szüretelésű bor	12,08 %vol (19 °MM)	kézi
6.	Siller	9,0 %vol (15 °MM)	kézi vagy gépi
7.	Superior fehér	12,45 %vol (19,5 °MM)	kézi
8.	Superior vörös	12,45 %vol (19,5 °MM)	kézi

### 2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## 2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	<b>Bortípus</b>	<b>A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom)</b>	<b>A szüret módja</b>
1.	Fehér	9,0 %vol (15 °MM)	kézi vagy gépi
2.	Rozé	9,0 %vol (15 °MM)	kézi vagy gépi
3.	Vörös	9,0 %vol (15 °MM)	kézi vagy gépi

### 2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

A körülhatárolt terület meghatározása:

Abasár, Apc, Atkár, Budapest-Rákosliget, Detk, Domoszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Halmajugra, Hatvan, Heves, Karácsond, Kerepes, Kislána, Kislémedi, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Órbottyán, Pálosvörösmart, Pásztó, Rózsaszentmárton, Szada, Szendehely, Szücsi, Vác, Vácegres, Vácrátót, Vécs, Veresegyház, Visonta települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú területei.

**V. MAXIMÁLIS HOZAM****1. BOR**

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális hozam</b>	<b>Maximális hozam (településnév feltüntetése esetén)</b>	<b>Maximális hozam (dűlőnév feltüntetése esetén)</b>
1.	Fehér	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbó	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbó	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbó
2.	Rozé	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbó	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbó	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbó
3.	Vörös	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbó	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbó	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbó
4.	Muskotály	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbó	120 q/ha szőlő vagy 84 hl/ha seprős újbó	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbó
5.	Késői szüretelésű bor	100 q/ha szőlő vagy 70 hl/ha seprős újbó	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbó	60 q/ha szőlő vagy 40 hl/ha seprős újbó
6.	Siller	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbó	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbó	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbó
7.	Superior fehér	80 q/ha szőlő vagy 60 hl/ha seprős újbó	80 q/ha szőlő vagy 60 hl/ha seprős újbó	80 q/ha szőlő vagy 60 hl/ha seprős újbó
8.	Superior vörös	80 q/ha szőlő vagy 60 hl/ha seprős újbó	80 q/ha szőlő vagy 60 hl/ha seprős újbó	80 q/ha szőlő vagy 60 hl/ha seprős újbó

**2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális hozam</b>	<b>Maximális hozam (településnév feltüntetése esetén)</b>	<b>Maximális hozam (dűlőnév feltüntetése esetén)</b>
1.	Fehér	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbó	120 q/ha szőlő vagy 84 hl/ha seprős újbó	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbó
2.	Rozé	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbó	120 q/ha szőlő vagy 84 hl/ha seprős újbó	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbó
3.	Vörös	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbó	120 q/ha szőlő vagy 84 hl/ha seprős újbó	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbó

**2. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

### 1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöldveltelini, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
4.	Muskotály	Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöldveltelini,
5.	Késői szüretelésű bor	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot Blanc, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
6.	Siller	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
7.	Superior fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöldveltelini,
8.	Superior vörös	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

### 2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöldveltelini,
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

#### 2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

##### a) Természeti tényezők

A Mátrai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok termelésére lehatárolt terület Magyarország északi részén helyezkedik el. Hazánk legmagasabb kelet-nyugati irányban húzódó hegyvidéke a Mátra, melynek napfényben gazdag, déli lejtőin helyezkedik el legnagyobb dombvidéki borvidékünk. Az északi szelektől védett, részben vulkanikus, részben tápanyagban gazdag, üledékes talajain, kiváló minőségű borszőlő termesztethető.

A borvidék talaji két nagy övezeti csoportba tartoznak! Mezőségi és erdei talajok. A mezőségi talajok a borvidék alsó részén, az erdei talajok a felső-kivágott erdők helyén alakultak ki.

A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon alapvetően uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzik. A szőlő napfényigényes növény, az asszimilációjához 20-30 ezer lux fényerősség szükséges, ott érzi jól magát, ahol a tenyészidő alatt a napfényes órák száma 1250-1500 között alakul. Mátraalján csaknem minden évben rendelkezésre áll ez a mennyiség. Az éves napfénytartam 1900-2000 óra. Ezek az értékek évjáratok szerint lényegesen változhatnak, de a minimum alá ritkán kerülnek Mátraalján a szőlőtermesztéshez szükséges hőmennyiség elegendő. A termelés alsó határa a 9-10 °C hőmérsékleti izotermáinál húzható meg. Borvidékünkön az öt éves átlag 10,5 °C, a tenyészidőben pedig eléri a 17°C -ot. Sok évben az évi átlag 11°C -főlé emelkedik, ami a kedvező, jó évjáratok fontos jellemzője. Mátraalján a csapadék mennyiség (356-903 mm). A június, július, augusztusi csapadék átlaga kedvező melynek minőség és mennyiség növelő hatása van. A Mátra védő hatása a hőmérséklet alakulását is kedvezően befolyásolja.

##### b) Emberi tényezők

A termőhely nagy földrajzi kiterjedtsége miatt is nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő-és borkultúra területén. A Mátraalján már a második évezred legelejétől foglalkoznak a szőlő termesztésével. A II. Világháború után a kis pincészetek eltűntek, és helyében meghatározó nagy szövetkezetek alakultak. Felgyorsult a szőlőtelepítés mértéke, és a Borvidék közel 8000 ha lett. A 1990-ben megváltoztak a tulajdonviszonyok, és a szőlők nagy része egyéni tulajdonba került. Kialakultak a családi pincészetek, birtokok, amik mai is meghatározzák a borvidéket.

A szőlő szaporítóanyag előállítás és ezen belül a szőlőoltvány készítés nagy szerepet töltött be a Mátrai borvidéken. Kezdetre a XX. század elejére nyúlik vissza Abasár és Nagyréde településekre. 1961-ben Gyöngyöshalászon és Ludason jelentős területű alanytelepeket és európai fajtákból törzsültetvényeket létesítettek. Ezek a telepek tették később lehetővé, hogy a szövetkezetek létrejötte után a szőlőoltványtermelés, Abasáron és Nagyrédén meghatározó termelési tevékenységgé váljon az 1960-as évekre. Ez alapozta meg a Mátrai Borvidék jelenlegi gazdag fajtaválasztékát.

#### 2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A Mátrai borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában. A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos jövedelemteremtő, jövedelem kiegészítő és népeségmegtartó szerepe van. A szőlőtermesztés tájalkotó szerepével hozzájárul a térség vonzerejének kialakulásához.

## **2. A borok leírása**

A Mátrai borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg. Piaci szempontból az itteni borokat jó ár/érték arány jellemzi.

A Mátrai borvidéken lezajlott folyamatos technológiai fejlesztések lehetővé teszik a reduktív technológia alkalmazását a fehér és rozé borok esetében, valamint a friss, a szőlő gyümölcs jellegét hangsúlyozó vörösborok készítését.

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

Az ökológiai környezet jelentős hatással van a borok jellemzőire, amelyek más borvidéken nem reprodukálhatók. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, lágy, gyors savfejlődésű, egyes évjáratokban alkoholban gazdag borokat jelent. A talaj és a klimatikus viszonyok következtében a fehér és rozé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörösborok általában gyümölcsösek, könnyedebbek, kevésbé mély színűek, csersavai szintén gyorsan fejlődnek. A borok ásványi anyag tartalma a talaj adottságai miatt gazdag. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és gyors fogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte

A könnyedebb borok mellett a Mátrai borvidék számos olyan termőterülettel is rendelkezik, ahol a szőlőültetvényeken megtermelt termésből természet közeli, autentikus borok készíthetők. Ezek a borok a Mátrai borvidék ízeit tükröző értékeknek, valamint az eredetvédelmi rendszernek köszönhetően az analitikai paramétereik alapján is kiemelkedő minőséggel bírnak.

A termőhely humán tényezőinek hatása az alábbi területeken nyilvánul meg:

- az ökológiai viszonyok potenciáljához illeszkedő fajtaszerkezet tudatos kialakítása (hagyományos és új fajták)
- az ökológiai és részben piaci sajátosságokhoz illeszkedő szőlészeti és borászati technológia kialakítása
- az ökológiai és piaci sajátosságokhoz illeszkedő üzemi és integrációs szerkezet kialakítása

A Máttra (Mátrai) Superior bor esetében úgy értelmezzük, hogy a terület felül tudja írni a szőlőfajta egyediségeit, amennyiben azt a gazda kellő odafigyeléssel és megfelelően le szabályozott termesztési módszerekkel állítja elő. Ebből a különleges alapanyagból a cél egy autentikus és természet közeli bor készítése, melynek borkészítési folyamatában minél kevesebb hozzáadott mesterséges és módosított értékeket hordozó kezelőanyag kerül.

## **2. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## **B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

#### a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

#### b) Emberi tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/b) pontjában leírtakkal.

### **2. A borok leírása**

A Mátrai borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg. Ezek az alapborok gazdag ízvilágú, friss, gyümölcsös szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok előállítását teszi lehetővé.

A Mátrai borok jellemző tulajdonsága azok illat- és zamatgazdagsága. Ízében és illatában egyaránt a friss, a szőlő gyümölcs jellegét emelkedik ki. Az itt termelt borok savai érettek, üdék. Ezek a közös jellemzők kerülnek kiegészítésre szén-dioxid hozzáadásával, melynek eredményeként még üdőbb, frissebb, gyümölcsösebb szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokat kapunk.

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

A Mátrai borvidék termőhelyi adottságai, fajtaösszetétele és borászati gyakorlata kifejezetten kedvező a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok előállítására, amelyekben nem kizárólag a fajtajelleg dominál, hanem a termőhelyre jellemző üde savharmónia és gyümölcsösség. A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok így hozzájárulnak a borvidék sokszínűségének alátámasztásához és ültetvényeinek, majd piaci növekedésének fokozatos bővüléséhez.

Az ökológiai környezet jelentős hatással van a borok jellemzőire, amelyek más borvidéken nem reprodukálhatók. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, lágyabb, gyors sav-fejlődésű, egyes évszázadokban alkoholban gazdag borokat jelent. A talaj és a klimatikus viszonyok következtében a fehér és rozé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörösborok általában gyümölcsösebbek, könnyedebbek, kevésbé mély színűek, csersavaik szintén gyorsan fejlődnek. A borok, ásványi anyag tartalmuk gazdag, a talaj adottság miatt. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és gyors fogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte

#### **2. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredet megjelölés kifejezés helyett használható a védett eredetű bor hagyományos kifejezés is.
- b) Fajtanév, hagyományos kifejezés, a bor színére utaló vagy egyéb korlátozottan használható kifejezés csak úgy tüntethető fel, amennyiben betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan nem jelenik meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.
- c) Házasított borokra vonatkozó szabályok:
  - i. Használható a küvé, cuvée kifejezés, vagy szinonimaként a házasítás kifejezés.
  - ii. Fajtanév feltüntetése csak akkor lehetséges, ha a házasításban résztvevő minden fajta aránya eléri egyenként az 5%-ot. Ebben az esetben fajtanevet csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb 50 %-os betűméretet kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.
- d) Javasolt a Mátrai Borvidék logóját feltüntetni a címkén. Minimális méret: 1,5\*1,5 cm



- e) Kisebb földrajzi egységek feltüntetésének szabályai:
  - i. Kisebb földrajzi egység (település, dűlő) neve csak akkor tüntethető fel a címkén, ha termék 100 %-ban a feltüntetendő kisebb földrajzi egység, dűlő által lehatárolt termőhelyen termett. A dűlőnevek csak a Mátra eredetmegjelöléssel és a településnévvel együtt tüntethetők fel.
  - ii. Feltüntethető településnevek: Abasár, Apc, Atkár, Detk, Domoszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Hatvan, Halmajugra, Heves, Karácsond, Kislána, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Rózsaszentmárton, Szücsi, Vécs, Visonta, Pásztó, Szendehely, Budapest-Rákosliget,

### 2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Kerepes, Kislémedi, Mogyoród, Órbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veresegyház. Körülhatárolás: közigazgatási határok

iii. Feltüntethető dűlőnevek:

- **Abasár:** Bánya úti, Egytagos, Első-dűlő, Galagonyás, Hanáké, Kendertábla, Középső-dűlő, Külső-dűlő, Veres úti, Meddőhányó, Réti-dűlő, Rókus, Rózsás, Sár-hegy: Bika-halom, Cibike, Dobóczi-lapos, Jóvilág, Liba-hegy, Pusztaparlag, Vízi-máj
- **Apc:** Cseri
- **Atkár:** Bánya-tábla, Cseplye, Himfli, Homokosi-tábla
- **Detk:** Rákos, Rozmaring
- **Domoszló:** Domoszlai-Tag-tető
- **Ecséd:** Agrária, Engli, Fáy-szőlők, Gárdony, Homoki-dűlő, Jaj-hegy, Meggyes, Nyárjas, Öreg-hegy, Szent-lapos, Varjas
- **Gyöngyös:** Farkasmály, Magdalaki, Érseké, Aranyas, Bene-hát, Sár-hegy, Szurdok-part, Lencse-máj, Rózsa-máj, Kármélus,
- **Gyöngyöshalász:** Alecki, Baktai, Csala, Eb-hát, Gyalog-földek, Jeges, Kármélusi Kis-Halászi, Kis-Nagy völgy, Kotyolló, Nagy-völgy, Öreg-Encsi, Öreg-hegy, Papjussi, Ravasz-part, Rókalyuk
- **Gyöngyösoroszi:** Epres, Hagyóka, Képesfa, Mély-kúti, Mencses, Öreg-hegy, Száraz-völgy, Úrerdő, Veres-kút
- **Gyöngyöspata:** Acélos, Bódics, Borsos, Bőr-kúti tábla, Csák-berek, Csász-berek, Cserepes, Dobogó, Előmáj, ereszvény, Fajzati-út, Fencel, Gereg, Hajmal, Hótó, Kopár-hegy, Középbérc, Labodás-oldal, Meggyes, Ördögös-tető, Peres, Póc-tető, Rédei-határ, Szaló, Szedres, Szoros, Szúri, Tamás-hegy, Tehéntánc, Úrráteszi, Vármege, Virág-domb
- **Gyöngyössolymos:** Toka, Zsobrák, Ereszvény, Kis-hegy, Nagymál, Paskom, Széles-mező, Körtés, Rózsás, Bába-haraszt, Mérges, Bába-kő
- **Gyöngyöstarján:** Barnatanya, Csipkés, Deli-dűlő, diós, Fajzat, Fáy-domb, Hajnal-hegy, Halyagos, Király-berek, Lógi, Papjuss, Paskom, Puskor, Puttonyos, Rétföld, Száraz-völgy, Szili-dűlő
- **Hatvan:** Cigány-hegy, Fancsali, Gombospusztá, Kócos-dűlő, Peres, Strázsa-hegy
- **Heves:** Ötödrész, Bernáthegy, Sárgapuszta: Rigó-telep, Juhásztanya, Anna-telep
- **Markaz:** Alsó-Dolina, Alsótanya, Baksa: Papé, Birka-part, Fehér keresztű dűlő, Felső-Dolina, Galambos, Homok-tető, Humnyiszka, Meddőhányó, Nyiged, Öreg-hegy, Paskom, Plága, Sári-szőlők, Töviskes, Ubocs, Veres-haraszt
- **Nagyréde:** Anna-hegy, Belső-pusztá, Csárda-dűlő, Csász-berek, Dejcs, Delijuss, Fáy-birtok, Ferenc-hegy, Fűzi-oldal, Kajnár, Koncó, Külső-pusztá, Lajos-hegy, Lubyé, Manósi, Nyúzó, Öreg-hegy, Pirító, Rózsás, Sáros-berek, Új-hegy, Vadalmás-lapos, Vajsz, Zsolca
- **Rózsaszentmárton:** Cser, Felső-cser, Hangács, Homok-dűlő, Körtefa, Tarcód

## 2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



- **Szücsi:** Galagonyás, Gyémánté, Katona-berek, Kecse-kő, Rózsi-oldal, Tangó, Tavasz-föld, Vitéz-föld, Zsolca
- **Visonta:** Csárdai-csücskő, Csókás, Rókus, Sár-hegy

f) Feltüntethető egyéb korlátozottan használható kifejezések:

### 1. BOR

Bortípus	„barrique”, „barriqueban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barriqueban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szüret, virgin vintage vagy szűztermés	újbor vagy primőr	válogatott szüretelésű bor	szüretlen	tőppedt szőlőből készült bor	jégbor	küvé vagy cuvée	muzeális bor	főbor
Fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Rozé	+	+	+	+	-	-	-	+	-	-
Vörös	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+
Muskotály	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Siller	+	+	+	+	-	+	-	+	-	-
Késői szüretelésű bor	+	-	-	+	+	+	+	+	+	-
Superior fehér	+	-	-	+	+	-	-	+	-	+
Superior vörös	+	-	-	+	+	-	-	+	-	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

### 2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus	„barrique”, „barriqueban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barriqueban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szüret, virgin vintage vagy szűztermés	újbor vagy primőr	válogatott szüretelésű bor	szüretlen	tőppedt szőlőből készült bor	jégbor	küvé vagy cuvée	muzeális bor	főbor
Fehér	-	+	+	+	-	-	-	+	-	-
Rozé	-	+	+	+	-	-	-	+	-	-
Vörös	-	+	+	+	-	-	-	+	-	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

### 2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

- a) A késői szüretelésű, a fehér és vörös superior bort, valamint a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbort csak palackban lehet értékesíteni. A palackozási kötelezettség nem vonatkozik az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra kerülő, saját termelésű

#### 2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

boraira. További kritérium, hogy superior borok csak a címkén sorszámozott üveg palackban kerülhet forgalomba.

- b) A bort kiszerezni csak a borászati hatóság által engedélyezett és a Mátrai Hegyközségi Tanács (a továbbiakban: MHT) által nyilvántartásba vett kiszerező üzemben lehet.
- c) Termőhelyen kívüli kiszérés csak 48 órával a kiszérés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A bejelentést az MHT-hoz kell megtenni. A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül meg kell történnie a kiszérésnek.

**3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:** a Mátrai Borvidék Helyi Borvizsgáló Bizottsága

**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 eredetmegjelölés/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter),
  - vi. az érzékszervi minősítést végző Mátrai Borvidék Helyi Borvizsgáló Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat
  - vii. az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek;
- b) Bejelentések:
  - i. Termelési szándék bejelentése: A Mátra 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. A termelő a szüret évének április 30-áig köteles bejelentést tenni a hegybírónak, amennyiben ültetvényén termett szőlőből Mátra(i) Superior kategóriába tartozó bort kíván előállítani. A hegybíró a superior kategóriába bejelentkezettek listáját megküldi a Mátrai Superior területeket nyilvántartó honlap számára.
  - ii. Dűlőnév használatának bejelentése: A termelő a szüret évének április 30-ig köteles jelentést tenni a hegybírónak amennyiben ültetvényén termett szőlőből készült bor címkéjén fel kívánja tüntetni az adott dűlő nevét.
  - iii. Szüret bejelentése: A jégbor, valamint a superior kategóriába tartozó borok készítésére vonatkozó szándékot legalább 48 órával a tervezett szüreti időpont előtt be kell jelenteni az ültetvény területe szerint illetékes hegybíró részére.

**2. változat,**

- iv. Kiszzerelés előzetes bejelentése: A bort kiszzerelésre a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után lehet. A borászati vállalkozás a kiszállított bor kiszzerelési szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a Mátrai Hegyközségi Tanácsot. (Az MHT az ellenőrzött borvidéken kívüli, bort kiszzerelő vállalkozás költségviselése mellett ellenőrizheti a kiszzerelési tevékenységet.

**5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:**

- a) Kiszállítás az MHT tájékoztatását követően lehetséges. Kiszállító a kiszállítás előtt legalább 48 órával köteles bejelenti az MHT-nak, hogy honnan-hova-milyen fajta szőlőt, mustot, alapbort, mekkora mennyiségben (szőlő esetén hozzávetőlegesen +/- 15 %-kal behatárolható) kíván kiszállítani.
- b) Az előállítás területe:
- Bács-Kiskun megye, Heves megye, Komárom-Esztergom megye, Pest megye.
  - A 2019/2020. borpiaci évtől csak a Mátrai Borvidéken lehatárolt területeken lehet előállítani.

## 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:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Központ Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail.: [bor@nebih.gov.hu](mailto:bor@nebih.gov.hu)

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

(2) Kormányhivatalok:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Központ Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail.: [bor@nebih.gov.hu](mailto:bor@nebih.gov.hu)

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

(2) Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 896 352

e-mail: [kecskemet-elelmiszer@bacs.gov.hu](mailto:kecskemet-elelmiszer@bacs.gov.hu)

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 795 977

e-mail: [pecs.ebao@baranya.gov.hu](mailto:pecs.ebao@baranya.gov.hu)

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 540 240

e-mail: [bekescsaba.elelmiszer@bekes.gov.hu](mailto:bekescsaba.elelmiszer@bekes.gov.hu)

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

### **2. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 530 480

e-mail: [allategeszsegugy.miskolc@borsod.gov.hu](mailto:allategeszsegugy.miskolc@borsod.gov.hu)

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 681 070

e-mail: [borka.attila@csongrad.gov.hu](mailto:borka.attila@csongrad.gov.hu)

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 511 160

e-mail: [allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu](mailto:allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu)

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 795 090

e-mail: [elelmiszerlanc.gyor@gyor.gov.hu](mailto:elelmiszerlanc.gyor@gyor.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 505 813

e-mail: [debrecen.elbao@hajdu.gov.hu](mailto:debrecen.elbao@hajdu.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 442

e-mail: [foallatorvos.eger@heves.gov.hu](mailto:foallatorvos.eger@heves.gov.hu)

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

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 516 810

e-mail: [szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.hu](mailto:szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 513 916

e-mail: [elba-tatabanya@komarom.gov.hu](mailto:elba-tatabanya@komarom.gov.hu)

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

**2. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.  
Tel.: +36 32 521 514  
e-mail: [ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu](mailto:ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.  
Tel.: +36 1 236 3990  
e-mail: [erd-elelmiszer@pest.gov.hu](mailto:erd-elelmiszer@pest.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.  
Tel.: +36 82 795 628  
e-mail: [elelmiszer@kaposvar.gov.hu](mailto:elelmiszer@kaposvar.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.  
Tel.: +36 42 508 467  
e-mail: [nyiregyhaza@szabolcs.gov.hu](mailto:nyiregyhaza@szabolcs.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.  
Tel.: +36 74 451 535  
e-mail: [bonyhad-elelmiszerlanc@tolna.gov.hu](mailto:bonyhad-elelmiszerlanc@tolna.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9700 Szombathely, Zanati út 3.  
Tel.: +36 94 506 847  
e-mail: [eba.szombathely@vas.gov.hu](mailto:eba.szombathely@vas.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.  
Tel.: +36 88 550 332  
e-mail: [veszprem.elelmiszer@veszprem.gov.hu](mailto:veszprem.elelmiszer@veszprem.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.  
Tel.: +36 92 549 280  
e-mail: [zalaegerszeg-aeu@zala.gov.hu](mailto:zalaegerszeg-aeu@zala.gov.hu)

**2. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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.

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum
<b>I. Strukturális elemek</b>		
Lehatárolás	Adminisztratív: HEGYIR, VinGIS	Kataszteri lap: záradék vagy jegyzőkönyv
Szőlőültetvény	- Adminisztratív: HEGYIR - Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	Záradék vagy jegyzőkönyv Jegyzőkönyv
Pincetechnológia	Adminisztratív: HEGYIR Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekataszteri nyilvántartó lap: záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv
<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>		
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>		
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
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>		
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>III. Forgalomba hozatali eljárás</b>		
Mintavétel	Tételes mintavétel	Jegyzőkönyv
Organoleptikus paraméterek	Érzékszervi minisítés	Jegyzőkönyv

### 2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó