

IZSÁKI ARANY SÁRFEHÉR TERMÉKLEÍRÁS

I. NÉV

Izsáki Arany Sárfehér
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

Típusa: fehérbor

II/1/A. Analitikai előírások

[más paraméterek is szerepelhetnek még]

Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom Legalább [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]
Fehérbor	9,87	4,5	9,87	1,08

A borok kén-dioxid- és cukortartalma a hatályos jogszabályok szerint.

II/1/B. Érzékszervi jellemzők

bortípus	érzékszervi jellemzők
Fehérbor	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.

II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: pezsgő

Típusa. Fehér pezsgő

II/2/A. Analitikai előírások

Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes cukortartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
<u>pezsgő</u>	<u>9,87</u>	<u>5,0-9,0</u>	<u>10,0-13,0</u>	<u>12,0</u>	<u>32,0</u>

A pezsgők kén-dioxid- és cukortartalma a hatályos jogszabályok szerint

II/1/B. Érzékszervi jellemzők

bortípus	érzékszervi jellemzők
<u>Pezsgő</u>	<u>Halványzöld, halvány szalmasárga színű, tükrös tisztaságú, fajtajelleget megfelelő illatú, határozott savszekezetű, légiesen könnyed, jellemzően gyümölcsös íz aromájú, üde jelleű, finom szén-dioxid eloszlású, tartós gyöngyözésű pezsgő. Cukortartalma szerint különlegesen száraz vagy száraz.</u>

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások

Fehérbor	– kézi szüret, – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni, – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető, – must tisztítása; – a must szabályozott erjesztése legfeljebb 15 °C-on, épített, vagy természetes pincében.
<u>pezsgő</u>	– <u>erjesztés palackban, vagy tartályban, legalább 3 hónapig,</u> – <u>a pezsgő további érlelésének időtartama tartályban legalább 6 hónap,</u> – <u>palackban történő érlelésének időtartama legalább 3 hónap;</u>

2. A szőlő művelésmódja, térállása és rügysterhelése

2.1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok

Az alkalmazható művelésmódok: fejművelés, alacsony kordon, magas kordon művelés.

2.2. A szőlőültetvény tökesűrűségére vonatkozó szabályok

Tökesűrűség: legalább 4000 tőke/ha;

Tőketávolság legalább 0,8 m;

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

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

2.3. A szüret időpontjának meghatározása

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

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 jelzésüként nem hozható forgalomba.

A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

2.4. A szőlő minimális cukortartalma és potenciális alkoholtartalma

Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma ([%vol], 20 °C-on)
fehérbor	16,0	9,87
<u>pezsgő</u>	<u>14,0</u>	<u>8,42</u>

2.5. A szüret módja: kézi

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása

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

V. MAXIMÁLIS HOZAM

A maximális hozam legfeljebb 100 hl/hektár seprős bor lehet, ami legfeljebb 14.300 kg/ha termésnek felelhet meg.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Arany sárfehér

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

VII/A.Bor

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők:

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.

A termőhely 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, 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 tengerszintfeletti 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.

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 szerves trágyázással tartanak fenn. A síkból kiemelkedő dombokon alkalmazzák a magas kordon művelést, ahol termés korlátozás mellett, biztosítócsapos metszés alkalmaznak.

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

2. A bor 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.

VII/B. Pezsgő

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők:

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. A termőhely 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, 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 tengerszintfeletti 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.

Emberi tényezők:

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

2. A termékek leírása

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

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 pezsgő jellemzőire.

- A talaj mésztartalma következtében a pezsgő finom és határozott savösszetételű.
- A homoktalajnál tapasztalható felszín közeli talajvíz hatására a pezsgő légiesen 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.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. kiszerelés típusára és a forgalomba hozatal időpontjára vonatkozó szabályok

Bortípus	A kiszerelés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
fehérbor	1. üveg palack 2. termelői borértékesítés esetén legfeljebb 5 liter ürtartalomig bármilyen anyagú kiszerelés	szüretet követő év február 1.
<u>Pezsgő</u>	<u>üvegpalack</u>	<u>Szüretet követő év november 1.</u>

2. Jelölési szabályok

2.1. Általános jelölési szabályok

2.2 Hagyományos kifejezések

Védett eredetű

2.3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

- A bor és pezsgő az Izsáki Hegyközség által nyilvántartásba vett palackozóban szerelhető ki.
- A palackozásnak a termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül meg kell történni.

2.4. Az illetékes helyi borbíráló bizottság

A Kunsági Borvidék Helyi Borbíráló Bizottság

2.4. A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek

- A településnév, mint kisebb földrajzi egység a címkén nem tüntethető fel
- A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek: dűlők

- Izsák – Gedeon,
- Izsák – Szajor,
- Izsák – Kisizsák,
- Izsák – Páskom,
- Izsák - Osztály,

Dűlő megjelölés csak abban az esetben alkalmazható, ha a bor 100 %-ban a dűlőben termett.

2.5. Ellenőrző jegy

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



3. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül nincs engedélyezve.

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

4.1. Nyilvántartások

- a) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- b) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- c) helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- d) pincekönyv;
- e) 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);
- f) az érzékszervi minősítést végző Kunsági Borvidék Helyi Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat;
- g) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek

4.2. Bejelentések

4.2.1. 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.

4.3. Kiszerezés előzetes bejelentése

A bort, pezsgőt palackozásra a lehatárolt területről kiszállítani a bor előállítójának az Izsáki Hegyközséghez tett 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.

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

Név: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság
Cím: 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.
Tel.: Tel.: +36 1 346-09-30
Fax: Fax.: +36 1 212 49 78
E-mail: bmi@mgszh.gov.hu

Név: Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
Cím: 6000 Kecskemét, Halasi út 34.
Tel.: 06-76/503-370
Fax: 06-76/487-052
E-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Név: Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
Cím: 7623 Pécs, Rákóczi út 30.
Tel.: 06-72/512-450
Fax: 06-72/512-451
E-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Név: Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
Cím: 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.
Tel.: 06-66/528-180
Fax: 06-66/454-878
E-mail: bekes@mgszh.gov.hu

Név: Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
Cím: 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.
Tel.: 06-46/515-700
Fax: 06-46/515-701
E-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu

Név: Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
Cím: 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.
Tel.: 06-62/553-470
Fax: 06-62/426-311
E-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Név: Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: 06-22/315-460

Fax: 06-22/502-064

E-mail: fejer@mgszh.gov.hu

Név: Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: 06-96/529-330

Fax: 06-96/529-333

E-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Név: Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: 06-52/523-800

Fax: 06-52/523-801

E-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Név: Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: 06-36/510-765

Fax: 06-36/510-755

E-mail: heves@mgszh.gov.hu

Név: Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: 06-56/505-377

Fax: 06-56/505-371

E-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Név: Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: 06-34/310-909

Fax: 06-34/305-771

E-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Név: Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: 06-32/521-500

Fax: 06-32/521-524

E-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Név: Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: 06-1/329-7017

Fax: 06-1/317-6231

E-mail: pest@mgszh.gov.hu

Név: Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: 06-82/527-580

Fax: 06-82/315-023

E-mail: somogy@mgszh.gov.hu

Név: Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: 06-42/508-300

Fax: 06-42/508-311

E-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Név: Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: 06-74/529-869

Fax: 06-74/415-688

E-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Név: Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: 06-94/314-093

Fax: 06-94/327-852

E-mail: vas@mgszh.gov.hu

Név: Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: 06-88/590-472

Fax: 06-88/407-347

E-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Név: Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: 06-92/550-570

Fax: 06-92/550-571

E-mail: zala@mgszh.gov.hu

- 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.

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	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	- Adminisztratív ellenőrzés: - HEGYÍR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	- Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa

II. Évjáratfüggő elemek			
II/1 Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	- Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés - Adminisztratív ellenőrzés	- Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv - Szüreti jelentés, szőlőszármazási bizonyítvány kérelem	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	- Szüreti jelentés és szőlőszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés - Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	- Kiadott származási bizonyítvány - Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szőlőszármazási bizonyítvány	Hegybíró
II/2 Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése	Kiadott származási bizonyítvány	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív	Kiadott származási bizonyítvány;	Hegybíró

	ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		• Első borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	• Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró
III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	• Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel	• Mintavételi jegyzőkönyv	Hegybíró
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi bírálat és minősítés	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, KBHBB titkár határozata	Kunsági Borvidék Helyi Borminősítő Bizottsága