

Az  
**IZSÁKI ARANY SÁRFEHÉR**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**2. változat,**

amely a 2014 augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre  
alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| I. NÉV .....                                       | 2  |
| II. A BOROK LEÍRÁSA .....                          | 3  |
| III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....              | 4  |
| IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET .....                    | 6  |
| V. MAXIMÁLIS HOZAM .....                           | 7  |
| VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....                 | 8  |
| VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL .....        | 9  |
| VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK .....                     | 13 |
| IX. ELLENŐRZÉS.....                                | 15 |
| X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE..... | 19 |

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 6000 Kecskemét, Szent István krt. 19/a

e-mail cím: kunsagiborvidek@gmail.com

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

## **I. NÉV**

Izsáki Arany Sárfehér  
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

## **2. változat,**

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült 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] | Minimális összes cukortartalom [g/l] | Maximális összes cukortartalom [g/l] |
|----------|-------|-----------------------------------------|--------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 1.       | Fehér | 9,87                                    | 5,0-9,0                  | 10,0-13,0                        | 12,0                                 | 32,0                                 |

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

#### b) Érzékszervi jellemzők

| Bortípus |       | Érzékszervi jellemzők                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | Fehér | 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. Cukortartalma szerint különlegesen száraz vagy száraz. |

#### 2. változat,

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült 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"> <li>– Kézi szüret,</li> <li>– A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni,</li> <li>– A préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető,</li> <li>– Must tisztítása;</li> <li>– A must szabályozott erjesztése legfeljebb 15 °C-on, épített, vagy természetes pincében.</li> </ul> | -                                                                     |

##### 2. PEZSGŐ

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

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

#### A. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

**Megjegyzés [v21]:** Áthelyezve a VIII. További feltételek fejezetből

- A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:  
Az alkalmazható művelésmódok: fejművelés, alacsony kordon, magas kordon művelés.
- A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.
  - Tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha;
  - Tőketávolság legalább 0,8 m;
- A szőlőültetvények létesítésekor és a pótlások alkalmával csak gyökeres dugvány szaporítóanyag használható.
- Az ültetvény tőkehiányának mértéke és az idegen tőkék aránya együttesen nem haladja meg a telepítéskori tőkeszám 10%-át.
- 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 jelzésűként nem hozható forgalomba.

##### 2. változat,

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

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. PEZSGŐ

| Bortípus  |              | A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom) |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <u>1.</u> | <u>Fehér</u> | <u>8,42%vol, 14 MM°</u>                                                 |

7. A szüret módja: kézi

#### 2. változat,

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

#### **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.

#### **2. változat,**

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. BOR

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

### 2. PEZSGŐ

| Bortípus  |              | Maximális hozam                                      |
|-----------|--------------|------------------------------------------------------|
| <u>1.</u> | <u>Fehér</u> | <u>100 hl/hektár seprős újbor, vagy 14.300 kg/ha</u> |

### 2. változat,

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

### 1. BOR

| Bortípus |       | Engedélyezett fajták |
|----------|-------|----------------------|
| 1.       | Fehér | Arany sárfehér       |

### 2. PEZSGŐ

| Bortípus  |              | Maximális hozam       |
|-----------|--------------|-----------------------|
| <u>1.</u> | <u>Fehér</u> | <u>Arany sárfehér</u> |

### 2. változat,

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült 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 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.

##### 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 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 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.

#### 2. változat,

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

### **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, termőképeségével és a termés minőségével alapját jelenti a helyi lakosok foglalkoztatásának és megélhetésének.

### **2. változat,**

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## **B. PEZSGŐ**

### **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 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 mezőségi 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.

#### **b) Emberi tényezők:**

A jellegzetes savösszetételű, markáns savtartalmú, neutrális jellegű, mérsékelt alkoholtartalmú bor kiválóan alkalmas pezsgősítésre. 1972-től helyben gyártanak pezsgőt. Az itt készült pezsgók egy egyedi, jellegzetes típusa a területen termesztett Arany sárfehér szőlőfajta borának 100%-ban történő felhasználásával készült IZSÁKI ARANY SÁRFEHÉR pezsgő."

### **2. A borok 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. Cukortartalma szerint különlegesen száraz vagy száraz.

### **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.

## **2. változat,**

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

- 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.

**2. változat,**

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült 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<br>2. termelői borértékesítés esetén legfeljebb 5 liter<br>űrtartalomig bármilyen anyagú kiszerelés | szüretet követő év február 1.          |

#### 2. PEZSGŐ

| Bortípus               | A kiszerelés típusára vonatkozó korlátozások | A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma |
|------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------|
| <u>1.</u> <u>Fehér</u> | <u>üveg palack</u>                           | <u>szüretet követő év november 1.</u>  |

### 2. Jelölési szabályok

- a) Általános jelölési szabályok
- b) Hagyományos kifejezések
  - i) védett eredetű bor
  - ~~i) oltalom alatt álló eredetmegjelölés~~
- c) A kiszerelésre vonatkozó szabályok
  - ~~i) A bor az Izsáki Hegyközség által nyilvántartásba vett palackozóban szerelhető ki.~~
  - ~~ii) A palackozásnak a termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül meg kell történni.~~
- d) Az illetékes helyi borbíráló bizottság
  - i) A Kunsági Borvidék Helyi 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.

#### 2. változat,

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

f) Ellenőrző jegy

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



### 3. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül nincs engedélyezve

#### 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 előállításáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
- vi) az érzékszervi minősítést végző Kunsági Borvidék Helyi Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári 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 a szándékát a hegyközségnek bejelenteni.

A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 15-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

ii) Kiszereles 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.

#### 2. változat,

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## IX. ELLENŐRZÉS

### 1. A termék-leírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek

A termék-leírás 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](mailto:bmi@mgszh.gov.hu)

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

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

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

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

Név: Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szerve  
Cím: 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

### **2. változat,**

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

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

**2. változat,**

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

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, August 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

## **2. változat,**

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

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

## 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.

## **2. változat,**

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

| Ellenőrzési pontok                                                                                                                                  | Ellenőrzés módszere                                                                                                                                   | Igazoló dokumentum                                                                         | Illetékes szervezet                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>I. Strukturális elemek</b>                                                                                                                       |                                                                                                                                                       |                                                                                            |                                      |
| 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.) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés:</li> <li>HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul> | Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv                                                   | Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Pincetechnológia                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul> | Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa |

|                                                |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                            |                                      |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>II. Évjáratfüggő elemek</b>                 |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                            |                                      |
| <i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>         |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                            |                                      |
| Potenciális terméshozam                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>                                                                 | Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Szüret                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlőszármazási bizonyítvány kérelem</li> </ul> | Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése | <ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlőszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>                        | Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Szőlő származását igazoló dokumentum           |                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>                                                                             | Hegybíró                             |
| <i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>           |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                            |                                      |
| Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>                                                                          | Hegybíró                             |

### 2. változat,

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

|                                    |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                         |                                                      |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Alkalmazott borászati eljárások    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul> | Hegybíró<br><br>Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Bor származását igazoló dokumentum |                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>                                                     | Hegybíró                                             |

### III. Forgalmi hozatal

|                                       |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                         |                                                      |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| III/1 Bor eredetének igazolása        |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                         |                                                      |
| Bor eredetének ellenőrzése            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>                                                     | Hegybíró                                             |
| Alkalmazott borászati eljárások       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul> | Hegybíró<br><br>Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Bor származását igazoló dokumentum    |                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>                                                          | Hegybíró                                             |
| III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                         |                                                      |
| Mintavétel                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel</li> </ul>                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>                                                             | Hegybíró                                             |
| Organoleptikus paraméterek            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, KBHBB titkár határozata</li> </ul>                         | Kunsági Borvidék Helyi Borminősítő Bizottsága        |

## 2. változat,

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó