

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

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 illósavtartalom [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"> – 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. | - |

2. PEZSGŐ

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

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

A. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

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

2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.

- a) Tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha;
- b) Tőketávolság legalább 0,8 m;

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

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

5. A szüret időpontjának meghatározása

- a) A szüret kezdési időpontját az augusztus 1-től –hetenként- végzett próbaszüret alapján az Izsáki hegyközség választmánya határozza meg.
- b) Az a termék, ami a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Izsáki oltalom alatt álló eredet-megjelölésű kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Izsáki oltalom alatt álló eredet-megjelölésű jelzésüként nem hozható forgalomba.

2. változat,

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

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) |
|----------|-------|---|
| 1. | Fehér | 8,42%vol, 14 MM° |

7. A szüret módja: kézi

2. változat,

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

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása

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

2. változat,

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

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

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

2. PEZSGÓ

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

2. változat,

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

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

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

2. PEZSGŐ

| Bortípus | | Maximális hozam |
|-----------------|-------|------------------------|
| 1. | Fehér | Arany sárfehér |

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 mezősségi 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 évszakokban 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 tőkéket 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 terméskorlátozás 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, vadkörteire 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, termőképességével és a termés minőségével alapját jelenti a helyi lakosok foglalkoztatásának és megélhetésének.

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 pezsgők 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

- 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 2. termelői borértékesítés esetén legfeljebb 5 liter űrtartalomig bármilyen anyagú kiszerelés | szüretet követő év február 1. |

2. PEZSGŐ

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

2. Jelölési szabályok

- a) Általános jelölési szabályok
- b) Hagyományos kifejezések
 - i) védett eredetű bor
- c) A kiszerelésre vonatkozó szabályok
 - i) A palackozásnak a termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül meg kell történni.
- d) Az illetékes helyi borbíráló bizottság
 - i) A Kunsági 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

- f) Ellenőrző jegy
A kiszerelesen kötelező az Izsáki Hegyközség által kiadott tanúsító védjegy elhelyezése.



3. Termék előállítása 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 előállítójáról, 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 e 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 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.

2. változat,

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

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, Gyóri 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

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

2. változat,

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

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 borbíráló 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, ültetvénytűsűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.) | <ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv | Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa |
| Pincetechnológia | <ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv | Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa |

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

2. változat,

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

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

III. Forgalomba hozatal

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

2. változat,

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