

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 illósvav tartalom, a kén-dioxid- és cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus		Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	<u>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.</u>

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. PEZSGÓ

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

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

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 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. PEZSGÓ

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

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. PEZSGÓ

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 találhatóak (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 szervestrágyázással tartanak fenn. A síkból kiemelkedő dombokon alkalmazzák a magas kordon művelést, ahol terméskorlátozás mellett, biztosítócsapos metszés alkalmaznak.

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

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, termőképességével 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 kevéssé változatos, a terület zömén mésztartalmú homoktalajok találhatóak (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:

Az izsáki bortermelők szigorú technológiai előírások alkalmazásával kiváló pezsgő alapborokat készítenek a termésből. A jellegzetes savösszetételű, markáns savtartalmú, neutrális jellegű, mérsékelt alkoholtartalmú bor kiválóan alkalmas pezsgősítésre. 1972-től helyben 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 légiesen 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 2. termelői borértékesítés esetén legfeljebb 5 liter úrtartalomig bármilyen anyagú kiszerelés	szüretet követő év február 1.

2. PEZSGŐ

Bortípus	A kiszerelés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
<u>1.</u> Fehér	<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
- c) A kiszerelésre vonatkozó szabályok
 - i) A palackozásnak a termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül meg kell történni.
- d) Az illetékes helyi borbíró bizottság
 - i) A Kunsági Borvidék Helyi Borbíró 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.

Törölt: <#> oltalom alatt álló eredetmegjelölés¶

Törölt: <#> A bor az Izsáki Hegyközség által nyilvántartásba vett palackozóban szerelhető ki.¶

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 előállításának 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 Itatok 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

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 borbíráló 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
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.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről 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 szemléről 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 szemléről 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 szemléről 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 szemléről 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

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

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. Forgalmomba 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 forgalmomba 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