

A kérelmező

A jogi vagy természetes személy neve

Soltvadkerti Hegyközség

Teljes címe (házszám, utca neve, település, irányítószám)

Házszám

11.

Utcanev

Szentháromság

Irányítószám

6230

Település

Soltvadkert

Ország

Magyarország

Jogi státusz, méret és összetétel (jogi személyek esetén)

A hegyközségekről szóló 2012. évi CCXIX. törvény alapján működő köztestület

Állampolgárság

Tel, fax, e-mail

Tel

+36 78 480 593

Fax

+36 78 480 593

E-mail

soltvadkerthegykozseg@gmail.com

I. NÉV

Soltvadkerti Ezerjő

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

Típusa: fehérbor

II/1/A. Analitikai előírások

Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom legalább [g/l]	Tényleges alkoholtartalom legalább [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]
Fehérbor	11,50	5,5	11,50	1,08
Töppedt szőlőből készült fehérbor	12,83	5,5	9,0	1,08

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

II/1/B. Érzékszervi jellemzők

bortípus	érzékszervi jellemzők
Fehérbor	Halványzöld, vagy zöldes-sárga színű, diszkrét szőlővirág illatú, markánsan savas, fanyar, hosszú utóízzel rendelkező bor.
Töppedt szőlőből készült bor	Arany-sárga színű, komplex illatú, magas természetes cukortartalmú, telt olajos texturával rendelkező, összetett, méz, érett vagy aszalt gyümölcsökre jellemző illatú és ízű bor.

II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: pezsgő

Típusa. Fehér pezsgő

II/2/A. Analitikai előírások

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

A pezsgők kén-dioxidtartalma a hatályos jogszabályok szerint.

II/2/B. Érzékszervi jellemzők

bortípus	érzékszervi jellemzők
Pezsgő	Halványzöld, halvány zöldes-sárga színű, az Ezerjő fajtajellegének megfelelően diszkrétén virággillatú, határozott, friss, ropogós savú, jellemzően gyümölcsös íz aromájú, üde, légiesen finom, tartós, közepes intenzitású gyöngyözésű pezsgő.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások

Fehérbor és töppedt szőlőből készült bor	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni, – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető, – must tisztítása, – a must szabályozott erjesztése legfeljebb 18 °C-on.
pezsgő	<ul style="list-style-type: none"> – erjesztés palackban, vagy tartályban, – a második erjesztés legalább 3 hónapig, – a pezsgő további érlelésének időtartama tartályban legalább 6 hónap, – palackban történő érlelésének időtartama legalább 3 hónap;

2. A szőlő művelésmódja, térállása és rügyterhelése

2.1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok

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

2.2. A szőlőültetvény tökesűrűségére vonatkozó szabályok

Tökesűrűség: legalább 4000 tőke/ha;

Tőketávolság legalább 0,8 m;

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

2.3. A szüret időpontjának meghatározása

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

Az a termék, amely a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Soltvadkerti oltalom alatt álló eredet-megjelölésű jelzésüként nem hozható forgalomba.

A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

2.4. A szőlő minimális cukortartalma és potenciális alkoholtartalma az alábbi táblázatban meghatározottak szerint alkalmazandó a mindenkor hatályos magyar és EU jogszabályok és előírások alapján.

Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma ([% vol], 20 °C-on)
Fehérbor	17,0	10,60
Töppedt szőlőből készült bor	20,0	12,83
Pezsgő	16,0	9,87

2.5. A szüret módja:

A bor, a töppedt szőlőből készült bor és a pezsgő előállításához kizárólag kézi szüretelésből származó szőlő használható.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Soltvadkert településnek szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

A maximális hozam legfeljebb 70 hl/hektár seprős újbor lehetséges, ami legfeljebb 10.000 kg/ha termésnek felelhet meg.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Ezerjő

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

*VII/a: bor**1. A körülhatárolt terület bemutatása*

Természeti tényezők:

A lehatárolt termőterület a Duna-Tisza közén fekszik, a termőhely a környezetéből kiemelkedik. Ökológiai jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszintfeletti magasság a területek többségén 110-120 m közötti. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-15 métert nem haladják meg.

A termőhely talaja 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. Az altalaj rendkívül változatos, a tápanyag-szolgáltató képességük, ásványianyag-tartalmuk területenként jelentős eltérést mutat.

A termőhely klimatikus viszonyait a kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Az átlaghőmérséklet 10-11 °C körül mozog. A napfényes órák átlaga 2.100 óra/év. A csapadék átlagos évi mennyisége 500-550 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 város határában fekvő, a talaj vízkészletét alapvetően befolyásoló Soltvadkerti-tó.

Emberi tényezők:

A gazdálkodás fellendítése érdekében az 1740-es évek elején a báró Orczy család először német és szlovák, majd magyar családokat telepített birtokára, akik kitartó munkával termékeny területté tették a napsütötte és szélhordta homokbuckákat. A szorgalom tehetséggel párosulva nemzedékről nemzedékre szállt, mely virágzó szőlő- és gyümölcskultúrát teremtett. Ma is ez biztosítja a lakosság nagy részének megélhetését. A borászok és borbarátok által alakított Krämer Fülöp Borlovagrend tagjai a hagyományok ápolásán túl a soltvadkerti borok jó hírének öregbítését vallják szívügyüknek. Ezt szolgálják a különböző borversenyek, borbemutatók és borszentelések. A szőlő és a bor tiszteletét két szobor is reprezentálja.

Az Ezerjő egy magyar történelmi fehérbort adó szőlőfajta, Nógrád- és Hont vármegyékből származik, de az egész országban elterjedt. Az Ezerjő a Kunsági borvidéken Soltvadkert térségében vált meghatározó fajtává.

*2. A bor leírása**2.a. Fehér bor*

Halványzöld, vagy zöldes-sárga színű, diszkrét szőlővirág illatú, kemény, markánsan savas, harmónikus, fanyar, hosszú utóízzel rendelkező bor.

2.b. Töppedt szőlőből készült bor

Arany színű, komplex illatú, magas természetes cukortartalmú borok, telt olajos texturával rendelkező, összetett, méz, érett vagy aszalt gyümölcsökre jellemző illatú és ízű borok.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A termőhely viszonyainak köszönhetően - jelentős hatással van az Ezerjő bor jellemzőire, ami az alábbiakban nyilvánul meg:

- A talaj mésztartalma a szőlő savösszetételét kedvezően befolyásolja.
- Az altalaj ásványossága a markáns jelleget kihangsúlyozza.
- A vegetációs időszakban mért hőösszeg, valamint a napos órák kedvező hatása segíti a szőlők beérését, a cukor tartalom alakulására kedvezően hat, ami harmonikus borokat eredményez a sav és az alkohol egyensúlya következtében.

- A szőlőtermesztés technológiája a terméskorlátozás valamint a szüret időpont meghatározása következtében a területre jellemző minőséget eredményez, melyet a helyi termelők a reduktív borkészítés és a hordós érlelés kombinációival tovább növelnek. Ez a tipikusság elsősorban a különleges savösszetételű és markáns savtartalmú, harmonikus, a fajtára jellemző selymes ízű borokat jelent.
- A töppedés következtében a cukortartalom koncentrálódik, ami a borokban természetes maradék cukortartalmat eredményez, és a bornak telt, olajos textúrát ad.

VII./b: Pezsgő

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők:

A lehatárolt termőterület a Duna-Tisza közén fekszik, a termőhely a környezetéből kiemelkedik. Ökológiai jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszintfeletti magasság a területek többségén 110-120 m közötti. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-15 métert nem haladják meg. A termőhely talaja 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. Az altalaj rendkívül változatos, a tápanyag-szolgáltató képességük, ásványianyag-tartalmuk területenként jelentős eltérést mutat. A termőhely klimatikus viszonyait a kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Az átlaghőmérséklet 10-11 °C körül mozog. A napfényes órák átlaga 2.100 óra/év. A csapadék átlagos évi mennyisége 500-550 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 város határában fekvő, a talaj vízkészletét alapvetően befolyásoló Soltvadkerti-tó.

Emberi tényezők:

A jellegzetes savösszetételű, markáns savtartalmú, diszkréten fajtajelleges, mérsékelt alkoholtartalmú Ezerjő bor kiválóan alkalmas pezsgősítésre. A 100 % Ezerjő szőlőből készült bor pezsgősítésének technológiáját napjainkban dolgozták ki a helyi üzemekben. A termék egyedi jellegét a modern eljárások alkalmazásával biztosítják.

2. A pezsgő leírása

A pezsgő fehér – Halványzöld, halvány zöldes-sárga színű, az Ezerjő fajtajellegének megfelelően diszkréten virágillatú, határozott, friss, ropogós savú, jellemzően gyümölcsös íz aromájú, üde, légiesen finom, tartós, közepes intenzitású gyöngyözésű ital.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

Az ökológiai környezet - elsősorban a homoktalajok különleges viszonyainak köszönhetően - jelentős hatással van a pezsgő jellemzőire, ami az alábbiakban nyilvánul meg:

- A talaj mésztartalma következtében a pezsgő finom és határozott savösszetételű.
- A szőlő korai szüretelése következtében a pezsgő savai élénkek, ropogósak.
- Az altalaj ásványossága a markáns jelleget kihangsúlyozza.
- A vegetációs időszakban mért hőösszeg, valamint a napos órák kedvező hatása segíti a szőlők beérését, ami a pezsgő gyümölcsös jellegét eredményezi.
- A gyors, reduktív technológia szerinti feldolgozása a friss fajtaillatok megőrzése mellett az elegáns szín kialakítását is biztosítja.
- A pezsgősítés során kialakuló autolízis íz diszkrét.

Ez a tipikusság elsősorban az elegáns színű, különleges savösszetételű és markáns savtartalmú, gyümölcsös ízű pezsgőt jelent.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Kiszereles típusára vonatkozó szabályok

A termékek üvegpalackban forgalmazhatók.

2. Jelölési szabályok

2.1. Általános jelölési szabályok

A Soltvadkert földrajzi név és az Ezerjő fajtanév együttesen használható.

Kisebb földrajzi egység megjelöléseként feltüntethető dűlőnevek: Csábor, Szarvaskút-dűlő, Kútágas-dűlő. Dűlő megjelölés csak abban az esetben alkalmazható, ha a bor 100 %-ban a dűlőből származó szőlőből készült.

2.2 Hagyományos kifejezések:

- Védett eredetű

3. A kiszerelesre vonatkozó szabályok

- A bor a Soltvadkerti Hegyközség által nyilvántartásba vett palackozóban szerelhető ki.
- A palackozásnak a termőhelyről történő kiszállítását követően 90 napon belül meg kell történni.

4. Az illetékes helyi borbíráló bizottság

A Kunsági Borvidék Helyi Borbíráló Bizottság

5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

5.1. Nyilvántartások

- a) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- b) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- c) helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- d) pincekönyv;
- e) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
- f) az érzékszervi minősítést végző Kunsági Borvidék Helyi Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat;
- g) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek

5.2. Bejelentések

5.2. Termelési szándék bejelentése

- a) Az eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát a hegyközségnek bejelenteni.
- b) A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 15-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

5.3. Kiszárlás előzetes bejelentése

- a) A bort, pezsgőt palackozásra a lehatárolt területről kiszállítani a bor előállítójának az Soltvadkerti Hegyközséghez tett előzetes bejelentése után lehet.
- b) A borászati vállalkozás a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsát.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el. Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság

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

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

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

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

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

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

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

Tel.: 06-22/315-460
Fax: 06-22/502-064
E-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

Cím: 9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: 06-96/529-330
Fax: 06-96/529-333
E-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Név: Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.
Tel.: 06-52/523-800
Fax: 06-52/523-801
E-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Név: Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: 06-36/510-765
Fax: 06-36/510-755
E-mail: heves@mgszh.gov.hu

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

Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.
Tel.: 06-56/505-377
Fax: 06-56/505-371
E-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Név: Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 2800 Tatabánya, Győri út 13.
Tel.: 06-34/310-909
Fax: 06-34/305-771
E-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Név: Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: 06-32/521-500
Fax: 06-32/521-524
E-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Név: Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: 06-1/329-7017

Fax: 06-1/317-6231
E-mail: pest@mgszh.gov.hu

Név: Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.
Tel.: 06-82/527-580
Fax: 06-82/315-023
E-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Cím: 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.
Tel.: 06-42/508-300
Fax: 06-42/508-311
E-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Név: Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.
Tel.: 06-74/529-869
Fax: 06-74/415-688
E-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Név: Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.
Tel.: 06-94/314-093
Fax: 06-94/327-852
E-mail: vas@mgszh.gov.hu

Név: Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
Tel.: 06-88/590-472
Fax: 06-88/407-347
E-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Név: Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.
Tel.: 06-92/550-570
Fax: 06-92/550-571
E-mail: zala@mgszh.gov.hu

- A borászati termékek analitikai tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;
- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján;
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálat a forgalomba hozott borászati termékek esetén;
- származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése;
- a helyi borbíró bizottság működésének ellenőrzése

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Hegybíró
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	- Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Hegybíró
Pincetechnológia	- Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Hegybíró

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

	ellenőrzés		
Bor származását igazoló dokumentum		Első borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

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

A Földművelésügyi Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével a Földművelésügyi Minisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Bottlik Gyula

A szerkesztőség címe: Budapest V., Kossuth Lajos tér 11.

A Vidékfejlesztési Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a

<http://www.kormany.hu/hu/videkfejlesztési-miniszterium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Bottlik Gyula