

A  
**HAJÓS-BAJA**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**3. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre  
alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

I. NÉV .....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA .....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	7
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET .....	10
V. MAXIMÁLIS HOZAM .....	11
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	12
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL .....	13
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	18
IX. ELLENŐRZÉS.....	20
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	24

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Hajósi-Bajai Hegyközségi Tanács  
cím: 6500 Baja, Árpád tér 1.  
e-mail cím: hajosbajaiht@gmail.com

## I. NÉV

Hajós-Baja, Hajós-Bajai  
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### A. Szőlőből készült termékek kategóriái:

#### 1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér [fajta és cuvée](#)
2. Rosé [fajta és cuvée](#)
3. [Vörös fajta és cuvée](#)
4. [Siller fajta és cuvée](#)
5. [Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée](#)
6. [Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée](#)
7. [Prémium fehér fajta és cuvée](#)
8. [Prémium rozé fajta és cuvée](#)
9. [Prémium vörös fajta és cuvée](#)
10. [Fehér jégbor](#)
11. [Vörös jégbor](#)

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósavtartalom (g/l)
1.	Fehér <a href="#">fajta és cuvée</a>	9,00	9,00	3,5	1,08
2.	Rosé <a href="#">fajta és cuvée</a>	9,00	9,00	3,5	1,08
3.	Vörös <a href="#">fajta és cuvée</a>	9,00	9,00	3,5	1,2
4.	<a href="#">Siller fajta és cuvée</a>	9,00	9,00	3,5	1,2
5.	<a href="#">Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée</a>	9,00	12,08	3,5	1,4
6.	<a href="#">Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée</a>	9,00	12,08	3,5	1,4
7.	<a href="#">Prémium fehér fajta és cuvée</a>	9,00	10,97	3,5	1,08
8.	<a href="#">Prémium rosé fajta és cuvée</a>	9,00	10,89	3,5	1,08
9.	<a href="#">Prémium vörös fajta és cuvée</a>	9,00	10,89	3,5	1,2
10.	<a href="#">Fehér jégbor</a>	9,00	16,66	3,5	1,4
11.	<a href="#">Vörös jégbor</a>	9,00	16,66	3,5	1,4

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénssav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint,

#### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér <a href="#">fajta és cuvée</a>	<u>Színe a zöldes-fehértől a halvány szalmasárgáig terjed. Intenzív illatú, könnyű, gyakran lágy savú, virágos vagy gyümölcsös vagy citrusos jegyekkel rendelkező bor.</u>
2.	Rosé <a href="#">fajta és cuvée</a>	<u>Színe a lazacszíntől a halvány pirosig terjed. Friss üde gyümölcsösamatú, reduktív technológiával készült bor.</u>
3.	Vörös <a href="#">fajta és cuvée</a>	Üde, gyümölcsös vörösborok: erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű, egyszerű, gyümölcsös, fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromájú vörösborok, jellemzően élénk savtartalommal és

**Törölt:**

**Törölt:** \* a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint!

**Törölt:** Z

**Törölt:** ,

**Törölt:** a színű, i

**Törölt:** , száraz vagy féledes borok, melyek meghatározó jegye a virágos vagy gyümölcsös illat

**Törölt:** Halvány rózsaszín, rózsaszín, halvány ibolya, hagymahéj vagy lazac színű, könnyed, élénk savéretű, rendkívül gyümölcsös illatú borok, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvillággal

3. változat,

a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

a **Hajós-Baja** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

		alacsony alkoholtartalommal Közepesen telt és testes vörösborok: sötét rubin, halvány gránát színű, fűszeres illat karakterű, telt ízű, határozott tannintartalmú, részleges vagy fahordós érlelésű borok, melyekben a tölgyfa íz nem uralkodó
4.	Siller fajta és cuvée	<u>Erőteljesebb piros, világos rubin színű, intenzív gyümölcsös illatú, élénk savérzetű és minimális tannintartalmú borok friss, gyümölcsös karakterrel.</u>
5.	Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée	<u>Arany színű, komplex illatú, telt, olajos textúrával, gazdag ízaromával, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes savérzettel és alkoholtartalommal, gyakran maradék cukortartalommal rendelkező bor..</u>
6.	Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée	<u>Rubin vagy sötétvörös színű, komplex illatú, telt, olajos textúrával, gazdag ízaromával, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes savérzettel és alkoholtartalommal, gyakran maradék cukortartalommal rendelkező bor..</u>
7.	Prémium fehér fajta és cuvée	<u>Színe a zöldes-fehértől az aranyig terjedhet. Intenzív összetett illat és zamatanyag gazdagságával elsősorban virágos, gyümölcsös és citrusos jegyeket hordoz. Reduktív és érlelt testes borok is megjelenhetnek.</u>
8.	Prémium rosé fajta és cuvée	<u>Színe lazacszíntől a halványpirosig terjed. Elegánsan friss üde gyümölcsös illatú, reduktív technológiával készült bor.</u>
9.	Prémium vörös fajta és cuvée	<u>Sötét rubin, halvány gránát színű, fűszeres illatkarakterű, telt ízű, határozott tannintartalmú, részleges vagy fahordós érlelésű bor, melyben a tölgyfa íz nem uralkodó. A hosszabb érlelés hatására aszaltgyümölcsre, lekvárokra jellemző illatok, zamatok fejlődnek ki benne.</u>
10.	Fehér jégbor	<u>Órany színű. Gazdag, komplex illatú. Kiemelkedően magas cukortartalmú, „mézédes”, koncentrált ízű, élénk savtartalmú bor.</u>
11.	Vörös jégbor	<u>Bronz-vörös színű. Gazdag, komplex illatú. Kiemelkedően magas cukortartalmú, „mézédes”, koncentrált ízű, aszalt gyümölcsökre emlékeztető zamatanyagokkal rendelkező bor.</u>

3. változat,

a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## 2. PEZSGÓ

### Bortípusok:

1. Fehér
2. Rosé
3. Vörös

### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósavtartalom (g/l)	Minimális palacknyomás (bar)
1.	Fehér	9,00	9,00	5,0	1,08	3,0
2.	Rosé	9,00	9,00	5,0	1,08	3,0
3.	Vörös	9,00	9,00	5,0	1,08	3,0

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint,

### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe: zöldes-fehér, őszibarack, halvány szalmasárga Illata: intenzív gyümölcsös, virágos Íze és zamata: üde, élénk, harmonikus savérzetű Gyöngyözése: egyenletes, tartós
2.	Rosé	Színe: halvány rózsaszín, hagymahéj vagy lazac szín Illata: határozott gyümölcsre emlékeztető Íze és zamata: harmonikus, finom savérzetű Gyöngyözése: finom, tartós
3.	Vörös	Színe: rubin, sötét rubin Illata: intenzív, fiatalos, gyümölcsös illatjegyek Íze és zamata: fűszeres, gyümölcsös, karakteres Gyöngyözése: tartós, egyenletes

Törölt: 10.00

Törölt: 5.0

Törölt: 11.3

Törölt: 0.8

Törölt: 10.00

Törölt: 5.0

Törölt: 11.3

Törölt: 0.8

Törölt: 10.00

Törölt: 5.0

Törölt: 11.3

Törölt: 0.8

### 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rosé
3. Vörös

#### a) Analitikai előírások

	<b>Bortípus</b>	<b>Minimális tényleges alkoholtartalom (%vol)</b>	<b>Minimális összes alkoholtartalom (%vol)</b>	<b>Minimális összes savtartalom (g/l)</b>	<b>Maximális illósavtartalom (g/l)</b>	<b>Minimális palacknyomás (bar)</b>
1.	Fehér	7,00	9,00	4,0	1,08	1,0
2.	Rosé	7,00	9,00	4,0	1,08	1,0
3.	Vörös	7,00	9,00	4,0	1,08	1,0

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint,

#### b) Érzékszervi jellemzők

	<b>Bortípus</b>	<b>Érzékszervi jellemzők</b>
1.	Fehér	Színe: zöldes-fehér, szalmasárga Illata: intenzív gyümölcsös, friss szőlő illatú Íze és zamata: üde, élénk, harmonikus savérzetű, alacsonyabb alkoholtartalommal rendelkező bor Gyöngyözése: enyhe
2.	Rosé	Színe: lazacszíntől a világos pirosig terjed Illata: friss szőlő illatú Íze és zamata: üde, élénk, harmonikus savérzetű, alacsonyabb alkoholtartalommal rendelkező bor Gyöngyözése: enyhe
3.	Vörös	Színe: rubin, sötét rubin Illata: intenzív, fiatalos, gyümölcsös illatjegyek Íze és zamata: fűszeres, gyümölcsös Gyöngyözése: enyhe

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

##### 1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások ( a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér fajta és cuvée	nincs	nincs
2.	Rosé fajta és cuvée	nincs	nincs
3.	Vörös fajta és cuvée	nincs	nincs
4.	Siller fajta és cuvée	nincs	nincs
5.	Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée	nincs	alkoholtartalom növelés, édesítés
6.	Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée	nincs	alkoholtartalom növelés, édesítés
7.	Prémium fehér fajta és cuvée	nincs	édesítés
8.	Prémium rosé fajta és cuvée	nincs	édesítés
9.	Prémium vörös fajta és cuvée	nincs	édesítés
10.	Fehér jégbor	-7 °C fok alatti hőmérsékleten kell szüretelni, szőlő préselése fagyott állapotban történik	alkoholtartalom növelés, édesítés
11.	Vörös jégbor	-7 °C fok alatti hőmérsékleten kell szüretelni, szőlő préselése fagyott állapotban történik	alkoholtartalom növelés, édesítés

**Törölt:** a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni<sup>¶</sup>  
musttisztítás

**Törölt:** a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni<sup>¶</sup>  
musttisztítás<sup>¶</sup>  
préselés csak szakaszos üzemű présel

**Törölt:** héjon erjesztés<sup>¶</sup>  
préselés csak szakaszos üzemű présel

#### B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

##### 1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

2011. december 31. előtt telepített ültetvény esetén: bármilyen
2012. január 1. után létesített ültetvény esetén: takarásos fejművelés, alacsony és közép magas kordon, bakművelés, ernyő művelés, Moser művelés, Sylvoz művelés, javított Moser művelés, egyes függöny művelés

**Törölt:** 2. PEZSGÓ<sup>¶</sup>

... [1]

**2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok:**

- a. 2011. december 31. előtt telepített ültetvény esetén: bármilyen
- b. 2012. január 1. után létesített ültetvény esetén:
  - tőkesűrűség: legalább 3300 tőke/ha
  - sortávolság: 1.00-3.60m
  - tőtávolság: legalább 0.6-1.20m (ikertőkés ültetvény esetén a tőtávolság átlagos értéke az irányadó)

**3. Rügyterhelés: legfeljebb 12 élő világos rügy/m<sup>2</sup>**

**4. A szüret időpontjának meghatározása:** az illetékes hegyközség választmányának döntése alapján, amit az augusztus 1-étől heti rendszerességgel elvégzett próbaszüret alapján állapít meg.

**5. A szőlő minősége:**

**1. BOR**

	<b>Bortípus</b>	<b>A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)</b>	<b>A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on</b>
1.	<a href="#">Fehér fajta és cuvée</a>	<a href="#">14,90</a>	<a href="#">9,00</a>
2.	<a href="#">Rosé fajta és cuvée</a>	<a href="#">14,90</a>	<a href="#">9,00</a>
3.	<a href="#">Vörös fajta és cuvée</a>	<a href="#">14,90</a>	<a href="#">9,00</a>
4.	<a href="#">Siller fajta és cuvée</a>	<a href="#">14,90</a>	<a href="#">9,00</a>
5.	<a href="#">Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée</a>	<a href="#">19,00</a>	<a href="#">12,08</a>
6.	<a href="#">Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée</a>	<a href="#">19,00</a>	<a href="#">12,08</a>
7.	<a href="#">Prémium fehér fajta és cuvée</a>	<a href="#">17,50</a>	<a href="#">10,97</a>
8.	<a href="#">Prémium rosé fajta és cuvée</a>	<a href="#">17,40</a>	<a href="#">10,89</a>
9.	<a href="#">Prémium vörös fajta és cuvée</a>	<a href="#">17,40</a>	<a href="#">10,89</a>
10.	<a href="#">Fehér jégbor</a>	<a href="#">25,00</a>	<a href="#">16,66</a>
11.	<a href="#">Vörös jégbor</a>	<a href="#">25,00</a>	<a href="#">16,66</a>

**2. PEZSGŐ**

	<b>Bortípus</b>	<b>A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)</b>	<b>A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on</b>
1.	<a href="#">Fehér</a>	<a href="#">14,90</a>	<a href="#">9,00</a>
2.	<a href="#">Rosé</a>	<a href="#">14,90</a>	<a href="#">9,00</a>
3.	<a href="#">Vörös</a>	<a href="#">14,90</a>	<a href="#">9,00</a>

**3. változat,**

a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



### **3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

	<b>Bortípus</b>	<b>A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok (MM°), 17,5 °C-on)</b>	<b>A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on</b>
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>14,90</u>	<u>9,00</u>
<u>2.</u>	<u>Rosé</u>	<u>14,90</u>	<u>9,00</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>14,90</u>	<u>9,00</u>

#### IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Baja, [Bácsszentgyörgy](#), Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút, településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	t/ha
1.	Fehér fajta és cuvée	100	14,3
2.	Rosé fajta és cuvée	100	14,3
3.	Vörös fajta és cuvée	100	14,3
4.	Siller fajta és cuvée	100	14,3
5.	Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée	70	10,0
6.	Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée	70	10,0
7.	Prémium fehér fajta és cuvée	85	11,5
8.	Prémium rosé fajta és cuvée	85	11,5
9.	Prémium vörös fajta és cuvée	85	11,5
10.	Fehér jégbor	42	6,0
11.	Vörös jégbor	42	6,0

### 2. PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	t/ha
1.	Fehér	100	14,3
2.	Rosé	100	14,3
3.	Vörös	100	14,3

### 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	hl/ha
1.	Fehér	100	14,3
2.	Rosé	100	14,3
3.	Vörös	100	14,3

Törölt: 1. BORT



... [2]

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

### 1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér <a href="#">fajta és cuvée</a>	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, <a href="#">Generosa</a> , Irsai Olivér, Kövidinka, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát
2.	Rosé <a href="#">fajta és cuvée</a>	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
3.	Vörös <a href="#">fajta és cuvée</a>	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
4.	Siller fajta és cuvée	<a href="#">Cabernet franc</a> , <a href="#">Cabernet sauvignon</a> , <a href="#">Kadarka</a> , <a href="#">Kékfrankos</a> , <a href="#">Kékoportó</a> , <a href="#">Merlot</a> , <a href="#">Pinot noir</a> , <a href="#">Zweigelt</a>
5.	<a href="#">Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée</a>	<a href="#">Chardonnay</a> , <a href="#">Cserszegi fűszeres</a> , <a href="#">Kövidinka</a> , <a href="#">Olasz rizling</a> , <a href="#">Rajnai rizling</a>
6.	<a href="#">Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée</a>	<a href="#">Cabernet franc</a> , <a href="#">Cabernet sauvignon</a> , <a href="#">Kadarka</a> , <a href="#">Kékfrankos</a>
7.	Prémium fehér fajta és cuvée	<a href="#">Chardonnay</a> , <a href="#">Cserszegi fűszeres</a> , <a href="#">Generosa</a> , <a href="#">Irsai Olivér</a> , <a href="#">Kövidinka</a> , <a href="#">Ottonel muskotály</a> , <a href="#">Olasz rizling</a> , <a href="#">Pinot blanc</a> , <a href="#">Rajnai rizling</a> , <a href="#">Sauvignon blanc</a> , <a href="#">Szürkebarát</a> <a href="#">Cabernet franc</a> , <a href="#">Cabernet Sauvignon</a> , <a href="#">Kadarka</a> , <a href="#">Kékfrankos</a> , <a href="#">Pinot Noir</a>
8.	Prémium rosé fajta és cuvée	<a href="#">Cabernet franc</a> , <a href="#">Cabernet sauvignon</a> , <a href="#">Kadarka</a> , <a href="#">Kékfrankos</a> , <a href="#">Kékoportó</a> , <a href="#">Merlot</a> , <a href="#">Pinot noir</a> , <a href="#">Zweigelt</a>
9.	Prémium vörös fajta és cuvée	<a href="#">Cabernet franc</a> , <a href="#">Cabernet sauvignon</a> , <a href="#">Kadarka</a> , <a href="#">Kékfrankos</a> , <a href="#">Kékoportó</a> , <a href="#">Merlot</a> , <a href="#">Pinot noir</a> , <a href="#">Zweigelt</a>
10.	Fehér jégbor	<a href="#">Chardonnay</a> , <a href="#">Cserszegi fűszeres</a> , <a href="#">Olasz rizling</a> , <a href="#">Rajnai rizling</a> ,
11.	Vörös jégbor	<a href="#">Cabernet Franc</a> , <a href="#">Cabernet Sauvignon</a> , <a href="#">Kékfrankos</a>

### 2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, <a href="#">Cserszegi fűszeres</a> , <a href="#">Generosa</a> , <a href="#">Irsai Olivér</a> , <a href="#">Ottonel muskotály</a> , Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, <a href="#">Sauvignon blanc</a> , <a href="#">Szürkebarát</a> Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir
2.	Rosé	Chardonnay, <a href="#">Cserszegi fűszeres</a> , <a href="#">Generosa</a> , <a href="#">Irsai Olivér</a> , <a href="#">Ottonel muskotály</a> , Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, <a href="#">Sauvignon blanc</a> , <a href="#">Szürkebarát</a> Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir

### 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	<a href="#">Chardonnay</a> , <a href="#">Cserszegi fűszeres</a> , <a href="#">Generosa</a> , <a href="#">Irsai Olivér</a> , <a href="#">Kövidinka</a> , <a href="#">Ottonel muskotály</a> , <a href="#">Olasz rizling</a> , <a href="#">Pinot blanc</a> , <a href="#">Rajnai rizling</a> , <a href="#">Sauvignon blanc</a> , <a href="#">Szürkebarát</a>
2.	Rosé	<a href="#">Chardonnay</a> , <a href="#">Cserszegi fűszeres</a> , <a href="#">Generosa</a> , <a href="#">Irsai Olivér</a> , <a href="#">Kövidinka</a> , <a href="#">Ottonel muskotály</a> , <a href="#">Olasz rizling</a> , <a href="#">Pinot blanc</a> , <a href="#">Rajnai rizling</a> , <a href="#">Sauvignon blanc</a> , <a href="#">Szürkebarát</a> <a href="#">Cabernet franc</a> , <a href="#">Cabernet sauvignon</a> , <a href="#">Kékfrankos</a> , <a href="#">Pinot noir</a> ,
3.	Vörös	<a href="#">Cabernet franc</a> , <a href="#">Cabernet sauvignon</a> , <a href="#">Kékfrankos</a> , <a href="#">Pinot noir</a>

Törölt: 1. BOR1



[... [3]

3. változat,

a 2017. 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 Hajós-Baja oltalom alatt álló eredetmegjelölés területe Magyarország déli részén, a Telecskai dombok északi nyúlványain helyezkedik el. Nyugatról a Duna folyó, északról és keletről a Duna-Tisza-Közi Homokhátság, délről az országhatár határolja.

A termőtáj kialakításában a Duna folyó meghatározó szerepet játszott. A folyó szabályozását követően alakult ki a folyó jelenlegi medre.

A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően a változatos domborzati viszonyok határozzák meg. A tengerszint feletti magasság a területek többségén 150 m.

A domborzat jellemzően észak-nyugat, dél-kelet irányú váltakozó domb-völgy vonulatokkal jellemezhető, ami kedvező fekvéseket biztosít szőlő ültetvények számára. A szintkülönbségek a 10-20 métert is meghaladhatják. A területek lejtése 2-10 %.

A Hajós-Baja oltalom alatt álló eredetmegjelölés termőhelyeinek a főként a lösz alapon található meszes lepelhomoktalajok a jellemzők (humuszos és futó homok), valamint a kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti és öntéstalajok is fellelhetőek.

A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Mind az éghajlati viszonyok, és a viszonylag kis tengerszint feletti magasság miatt gyakori a tavaszi és az őszi fagyok is.

Az átlaghőmérséklet 11-12 °C körüli. A napfényes órák átlaga 2000 óra felett van évente. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes.

##### b) Emberi tényezők

A termőhely nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén. Az itteni szőlőkultúra – ahogyan általában a magyarországi is – a római korra vezethető vissza.

A Hajós-Bajai borvidék területe az antik Római Birodalom határterületén feküdt (a Duna folyó jelentette a „limest”, a Birodalom határát), de annak hatása erre a térségre is kiterjedt.

A középkori szőlőkultúrát a XVI-XVII. századi török uralom visszavetette, ami a lakosság számának drasztikus csökkenését és a termelés visszaesését hozta magával.

A török kiűzését követően németajkú családok – főként a sváb lakosok betelepítése volt meghatározó a szőlőtermelés újjászületésében és a termőhelyre jellemző pincekultúra és borkészítés technológiájának megteremtésében. A szőlőtermesztést a filoxéra-vész – a homokterületek filoxéra-immunitása miatt – a homokos területekre terelte, de a

szőlőrekonstrukciók során kiemelkedő termőhelyi adottságú parcellák ismételt hasznosításra kerültek. 1904-ben középfokú szakoktatás indult Baján.

A II. világháború után nagy pincészetek alakultak ki és a szőlőtermesztés is átalakult. Az egykor szinte kizárólagos hagyományos fajták (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, Mézes) mellett a Kékfrankos, Leányka, Muscat Ottonel, Olaszrizling telepítése is elindult.

Uralkodóvá váltak a szélesebb sorközű és magas művelések különböző formái. Az 1970-es évek végétől további fajtaváltás (világfajták telepítése pl. Chardonnay, Cabernet sauvignon, stb.), felületbővítés és művelésmód váltás mellett megindult a nagy kapacitású modernizált borászati üzemek kiépítése.

## 2. A borok leírása

Az ökológiai környezet hatására testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdag borok készíthetők a borvidéken. A lösz altalaj tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége sajátos tartalmat ad az itt termelt szőlőnek, a meszes altalaj hatására a boroknál ásványos jegyek tapasztalhatók.

A fehér és rosé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörös borok általában gyümölcsösek, mély színűek, csersavaik határozottak, fejlődésük lassú.

[A prémium borok nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű borok, ahol az intenzív gyümölcsösség jellemző. Sok esetben az aszalt gyümölcsökre és lekvárokra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres karakterekkel, melyben a fahordós és palackos érlelésre jellemző illataromák dominálnak.](#)

[A késői szüretből származó borok testesek, a készítés módjának és érlelésnek megfelelően karakteresek. Maradék cukrot is tartalmazhatnak.](#)

[A jégborok teltek, a maradék cukortartalmuk, savtartalmuk és alkoholtartalmuk következtében édes izmharmóniát mutatnak.](#)

A termőhely borait hordós és palackos érlelést követően javasolt forgalomba hozni.

## 3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

Az ökológiai környezet jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdag borokat jelent.

A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami elősegíti a szőlő érését is. Ugyanakkor a lösz altalaj tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége sajátos tartalmat ad az itt termelt szőlőnek, a meszes altalaj hatására a boroknál ásványos jegyek tapasztalhatók.

A talaj és a klimatikus viszonyok következtében a fehér és rosé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörös borok általában gyümölcsösek, mély színűek, csersavaik határozottak, fejlődésük lassú. A termőhely borait hordós és palackos érlelést követően javasolt forgalomba hozni.

A Hajós-Bajai borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában. A szőlőtermelés gazdasági súlya mellett óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve is, hiszen a térségben fontos népességmegtartó szerepe van.

A szőlő és bortermelés és az ahhoz kapcsolódó borturizmus, idegenforgalom fokozatos fejlődése tapasztalható napjainkban is. Itt található Magyarország legnagyobb pincefaluja, a Hajósi Pincefalu.

A termőhely humán tényezőinek hatása az alábbi területeken nyilvánul meg:

- az ökológiai viszonyok potenciáljához illeszkedő fajtszerkezet tudatos kialakítása (hagyományos és új fajták )
- az ökológiai és részben piaci sajátosságokhoz illeszkedő szőlészeti és borászati technológia kialakítása
- az ökológiai és piaci sajátosságokhoz illeszkedő üzemi és integrációs szerkezet kialakítása

## B. PEZSGŐ

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

#### a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

#### b) Emberi tényezők

A VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Hajós-Bajai pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A termőhely nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és pezsgőkultúra területén.

A borvidék területén a Hosszúhegyi Állami Gazdaság 1975-ben kezdett pezsgőt készíteni.

A 80-as évekre a termelés elérte a 25 millió palackot évente. Ennek nagy része orosz típusú tankpezsgőként került piacra.

Készült az üzemben hosszabb érlelési idővel készített tankpezsgő is.

A Carmen pezsgőcsaládnak rosé és vörös tagja is került forgalomba.

A 2000-es évek közepétől egy családi borászat klasszikus palackérelésű pezsgőt állít elő.

### 2. A borok leírása

Az alapborok elsősorban testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdagok.

Az alapboroknál ásványos jegyek tapasztalhatók. A fehér és rosé alapborok illatanyaga intenzív, zamatban gazdagok. A vörös alapborok általában gyümölcsösek, mély színűek, csersavaik határozottak.

### 3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

Az ökológiai környezet jelentős hatással van az alapborok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdag alapborokat jelent.

A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegegnek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami elősegíti a szőlő érését is. Ugyanakkor a lösz általaj tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége sajátos tartalmat ad az itt termelt szőlőnek, a meszes általaj hatására az alapboroknál ásványos jegyek tapasztalhatók.

A talaj és a klimatikus viszonyok következtében a fehér és rosé alapborok illatanyaga intenzív, az alapborok zamatban gazdagok. A [siller és](#) vörös alapborok általában gyümölcsösek, mély színűek, csersavaik határozottak, fejlődésük lassú.

A termőhely humán tényezőinek hatása az alábbi területeken nyilvánul meg:

- az ökológiai viszonyok potenciáljához illeszkedő fajtaszerkezet tudatos kialakítása ( hagyományos és új fajták )
- az ökológiai és részben piaci sajátosságokhoz illeszkedő szőlészeti, borászati és pezsgő készítő technológia kialakítása
- az ökológiai és piaci sajátosságokhoz illeszkedő üzemi és integrációs szerkezet kialakítása.



## **C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

#### **a) Természeti és kulturális tényezők**

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

#### **b) Emberi tényezők**

Megegyezik a VII. fejezet A/1/b) pontjában leírtakkal.

### **2. A borok leírása**

A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor jellemzően a helyi aromatikus fajtákból készül, melyet olyan stádiumban szüretelnek, hogy a feldolgozás során a szőlő természetes, elsődleges íz- és zamatanyagai megőrizhetők legyenek, amelyet a palackozás előtti szén-dioxiddal történő dúsítás még inkább kiemel.

A Hajós-Bajai szén-dioxid hozzáadásával készült fehér, rosé és vörös gyöngyöző borok harmónikus savtartalommal, frissességgel, üde, élénk gyümölcsös illattal jellemezhetőek.

### **3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között**

Az ökológiai környezet jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdag borokat jelent.

A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami elősegíti a szőlő érését is. Ugyanakkor a lösz altalaj tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége sajátos tartalmat ad az itt termelt szőlőnek, a meszes altalaj hatására a boroknál ásványos jegyek tapasztalhatók.

A szőlő ültetvények elhelyezkedése, a klimatikus adottságok, a meszes-löszös tápanyagban gazdag talajok, valamint a termőhelynek leginkább megfelelő fajták együtt adják a termék egyedi jellegét, ami a komplex gyümölcsös illat és zamatanyagok, üde jelleg és elegáns savtartalom formájában nyilvánul meg.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés a védett eredetű bor kifejezéssel helyettesíthető.
- b) A küvé szó a házasítás szóval helyettesíthető.
- c) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve: Baja, Bátmonostor, [Bácsszentgyörgy](#), Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, valamint egyéb, szabályozottan használható kifejezések: barrique, cuvée, muskotály, primőr, prémium, siller, késői szüretelésű, jégbor.

### 2. A kiserelésre vonatkozó szabályok (minden termék kategória és bortípus esetén):

- a) A Hajós-Bajai borvidék területén lévő pincészetben – helyben fogyasztás esetén – a saját előállítású borokat közvetlenül a tároló edényből vagy palackból lehet forgalomba hozni.
- b) A borok palackozása csak a Hajós-Bajai borvidék hegyközsége által nyilvántartásba vett palackozóban végezhető. Termőhelyen kívüli kiserelés csak 48 órával a kiserelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A bejelentést a Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsához kell megtenni. A kiserelésnek a termőhelyről való kiszállítást követő 90 napon belül meg kell történnie.

### 3. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
  - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
  - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
  - iii) a helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
  - iv) pincekönyv;
  - v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés/oltalom alatt álló földrajzi jelzésű termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
  - vi) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.
- b) Bejelentések
  - Termelési szándék bejelentése: a Hajós-Baja oltalom alatt álló eredet megjelölés használatának feltétele, hogy a termelő 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 30-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.
  - i) Borvidéken kívüli szőlőfeldolgozás bejelentése: a borvidéken kívüli szőlőfeldolgozásának szándékát a termelő a Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsának köteles bejelenteni. A bejelentést a tevékenység megkezdésének

#### 3. változat

naptári évének június 30. napjáig kell megtenni, a bejelentés a soron következő borpiaci évre érvényes.

- ii) Kiszérelés előzetes bejelentése: a bort kiszérelésre a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után lehet. A borászati vállalkozás a kiszállított bor kiszérelési szándékáról 48 órával annak megkezdése előtt köteles értesíteni a Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsát.

#### **4. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:**

Bócsa, Kecel, Kéleshalma, Kiskőrös településeken.

## 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 hatóságok:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága  
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346 09 30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail.: [bor@nebih.gov.hu](mailto:bor@nebih.gov.hu)

Web.: <http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>

(2) megyei Kormányhivatalok

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: [bacs@mgszh.gov.hu](mailto:bacs@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: [baranya@mgszh.gov.hu](mailto:baranya@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: [bekes@mgszh.gov.hu](mailto:bekes@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

e-mail: [borsod-fm@mgszh.gov.hu](mailto:borsod-fm@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3. változat.

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.  
Tel.: +36 62 553 470  
Fax: +36 62 426 311  
e-mail: [csongrad@mgszh.gov.hu](mailto:csongrad@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.  
Tel.: +36 22 315 460  
Fax: +36 22 502 064  
e-mail: [fejer@mgszh.gov.hu](mailto:fejer@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9028 Győr, Arató u. 5.  
Tel.: +36 96 529 330  
Fax: +36 96 529 333  
e-mail: [gyor@mgszh.gov.hu](mailto:gyor@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.  
Tel.: +36 52 523 800  
Fax: +36 52 523 801  
e-mail: [hajdu@mgszh.gov.hu](mailto:hajdu@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3300 Eger, Szövetkezet út 6.  
Tel.: +36 36 510 765  
Fax: +36 36 510 755  
e-mail: [heves@mgszh.gov.hu](mailto:heves@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.  
Tel.: +36 56 505 377  
Fax: +36 56 505 371  
e-mail: [szolnok@mgszh.gov.hu](mailto:szolnok@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
2800 Tatabánya, Győri út 13.  
Tel.: +36 34 310 909  
Fax: +36 34 305 771  
e-mail: [komarom@mgszh.gov.hu](mailto:komarom@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.  
Tel.: +36 32 521 500  
Fax: +36 32 521 524  
e-mail: [nograd@mgszh.gov.hu](mailto:nograd@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.  
Tel.: +36 1 329 7017  
Fax: +36 1 317 6231  
e-mail: [pest@mgszh.gov.hu](mailto:pest@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.  
Tel.: +36 82 527 580  
Fax: +36 82 315 023  
e-mail: [somogy@mgszh.gov.hu](mailto:somogy@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.  
Tel.: +36 42 508 300  
Fax: +36 42 508 311  
e-mail: [szabolcs@mgszh.gov.hu](mailto:szabolcs@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.  
Tel.: +36 74 529 869  
Fax: +36 74 415 688  
e-mail: [tolna@mgszh.gov.hu](mailto:tolna@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9700 Szombathely, Zanati út 3.  
Tel.: +36 94 314 093  
Fax: +36 94 327 852  
e-mail: [vas@mgszh.gov.hu](mailto:vas@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.  
Tel.: +36 88 590 472  
Fax: +36 88 407 347

e-mail: [veszprem@mgszh.gov.hu](mailto:veszprem@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: [zala@mgszh.gov.hu](mailto:zala@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

## 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.

### **3. változat**

a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum
<b>I. Strukturális elemek</b>		
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, 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>	Záradék vagy jegyzőkönyv  Jegyzőkönyv
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Pincekataszteri nyilvántartó lap: záradék vagy jegyzőkönyv Jegyzőkönyv

<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>		
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>		
Szőlészeti technológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív</li> <li>Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Záradék vagy jegyzőkönyv</li> <li>Jegyzőkönyv</li> </ul>
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzésen helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Záradék vagy jegyzőkönyv</li> </ul>
Szüret ideje és módja	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzésen helyszíni ellenőrzés</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jegyzőkönyv</li> <li>Záradék vagy jegyzőkönyv</li> </ul>
Szőlő származás és mennyisége	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés</li> <li>Szőlő származási bizonyítvány</li> </ul>
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>		
A bor eredete, mennyisége és minősége	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>
Tovább feldolgozásra átadott bor	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jegyzőkönyv</li> </ul>
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási</li> </ul>



a **Hajós-Baja** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

	bizonyítvány
--	--------------

### **III. Forgalomba hozatali eljárás**

Bor származását igazoló dokumentum	Borszármazási bizonyítvány
------------------------------------	----------------------------

Az ellenőrzésekért az illetékes hegyközség hegybírója a felelős.

**3. változat,**

a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

25/25

**2. PEZSGŐ**

	<b>Pezsgő Bortípus</b>	<b>Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások</b>	
	Fehér	csak a termékleírásnak megfelelő alapbor használható a tirázslikőr összetevői: alapbor, répacukor, sűrített szőlőmust, finomított szőlőmust sűrítmény az erjedés folyamatának ellenőrzése a küvé összeállítása előtt és után a szén-dioxid képződés csak hűtéssel, vagy egyéb fizikai eljárással befolyásolható tárolás 20C°-os zárt tárolóedényben, legalább 3.0 bar nyomáson	
	Rosé	csak a termékleírásnak megfelelő alapbor használható a tirázslikőr összetevői: alapbor, répacukor, sűrített szőlőmust, finomított szőlőmust sűrítmény az erjedés folyamatának ellenőrzése a küvé összeállítása előtt és után a szén-dioxid képződés csak hűtéssel, vagy egyéb fizikai eljárással befolyásolható tárolás 20C°-os zárt tárolóedényben, legalább 3.0 bar nyomáson	
	Vörös	csak a termékleírásnak megfelelő alapbor használható a tirázslikőr összetevői: alapbor, répacukor, sűrített szőlőmust, finomított szőlőmust sűrítmény az erjedés folyamatának ellenőrzése a küvé összeállítása előtt és után a szén-dioxid képződés csak hűtéssel, vagy egyéb fizikai eljárással befolyásolható tárolás 20C°-os zárt tárolóedényben, legalább 3.0 bar nyomáson	

**1. BOR**

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális hozam</b>
1.	Fehér	14.3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős újbor
2.	Rosé	14.3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős újbor
3.	Vörös	14.3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős újbor

**2. PEZSGŐ**

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális hozam</b>
1.	Fehér	14.3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős újbor
2.	Rosé	14.3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős újbor
3.	Vörös	14.3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős újbor

## 1. BOR

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett szőlőfajta</b>
1.	Fehér	Chardonnay, Csereszegi fűszeres, Irsai Olivér, Kövidinka, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát
2.	Rosé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt

## 2. PEZSGÓ

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett szőlőfajta</b>
1.	Fehér	Chardonnay, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir
2.	Rosé	Chardonnay, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir, Pinot blanc