

A  
**BÜKK**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**1. változat,**

amely a 2012. 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 .....	5
V. MAXIMÁLIS HOZAM .....	6
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	7
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL .....	8
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK .....	10

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 3423 Tibolddaróc, Széchenyi utca 7.

e-mail cím: [mateandszente@t-online.hu](mailto:mateandszente@t-online.hu)

## I. NÉV

Bükk, Bükki

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1..	Fehér	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08
2.	Rozé	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08
3.	Vörös	9,0	4,6 – 8,0	9,0	1,2

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

#### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Friss, üde jellegű, hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illatokkal, ízekkel. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető fehérbor.
2.	Rozé	Kékszőlőből készült friss, üde gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel (málna, őszibarack, meggy, ribizli, szamóca stb.), esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor, mérsékelt fanyarsággal.
3.	Vörös	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromákkal bíró vörösborok száraztól az édes kategóriáig.

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

##### 1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>• a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>• kötelező a must tisztítása</li> </ul>	–
2.	Rozé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>• a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>• kötelező a must tisztítása</li> </ul>	
3.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>• a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető</li> </ul>	

#### B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlő művelésmódja:
  - a. Meglévő ültetvény esetén: művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű klasszikus bor a szőlő az ültetvény fennmaradásáig.
  - b. Új ültetvény esetén: Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, legyező, fej és bakművelés
  
2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok:
  - a. Meglévő ültetvény esetén: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető védett eredetű klasszikus bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fenntartásáig.
  - b. Új ültetvény esetén:
    - i. tőkesűrűség legalább 3700 tőke/ha,
    - ii. tőketávolság legalább 0,8 m.
  
3. A szüret módja: gépi vagy kézi
  
4. A szüret időpontjának meghatározása: hegyközség közleménye
  
5. A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve): 9 %vol (15 °MM)

#### 1. változat,

amely a 2012. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralfa, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc és Vatta települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

**1. változat,**

amely a 2012. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. BOR

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális terméshozam</b>
1.	Fehér	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
3.	Vörös	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor

#### 1. változat,

amely a 2012. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

### 1. BOR

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett szőlőfajta</b>
1.	Fehér	Chardonnay, Csereszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zengő, Zöld veltelíni
2.	Rozé	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Turán, Zweigelt
3.	Vörös	Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

**1. változat,**

amely a 2012. 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 Bükk hegység Déli oldalán (az ún. szoknya területeken) tengerszint felett 150 és 250 m magasságban helyezkedik el a borvidék szőlőterületének 90 %-a.

Általában riolittufán kialakult lösz, fekete nyiroktalajok, barnaföldek és agyagbemosódásos erdőtalajok találhatók a körülhatárolt területen. A borvidék klímáját legjobban a Bükk befolyásolja, védelmet nyújtva az Északi hidegektől. Az éghajlata kevésbé kiegyenlített és esetenként kemény tél is előfordul. Ilyenkor csak a jó fekvés (150 m tengerszint feletti magasság) és a hideg levegő szabad lefolyása menti meg az ültetvényeket a komoly károktól. A tavasz általában későn köszönt be és nem ritkák az október végi fagyok sem. Az utóbbi évtizedben közel 1 fokkal nőtt az átlaghőmérséklet, emiatt a szüret ideje szeptemberre változott. Az évi napfénytartam 1950-2000 óra körül alakul évente. A csapadék 500-550 mm évente. Az éghajlata száraz, hűvös és csapadékszegény. A szőlőterületek jellemzően elkülönülten, általában fennsíkokon vagy Ny-i, DNy-i lejtőkön díszlenek.

##### b) Emberi tényezők

A vadszőlők nyomai már évezredekkel ezelőtt is megtalálhatóak voltak a Bükk lejtőin. A termesztett szőlőkről először az Örsúr nemzetségbeliéknél olvashattunk. Az első írásos emlékek a 14. században keletkeztek. 1503-ban II. Ulászló erősítette meg Miskolc város borsabadalmát. A 18. században a mai borvidéken keresztül vezetett a Lengyelorszáig húzó borút. A legnagyobb termőterület a 19. század első felére alakult ki, ami a filoxéra járvány után szinte teljesen megszűnt. Később a területeket újra beültették, nagy részüket azonban más növényekkel hasznosították.

A szőlőkataszter I. és II. osztályú területei mintegy 17.000 ha-t érintenek. Ennek egy tizede sincs betelepítve. A betelepített területek nagy része fennsíkon vagy enyhe lejtőn találhatóak. A filoxéra vész után pontusi és orientalis fajták uralták a területeket (Furmint, Hárslevelű, Leányka). 1945 után nagyon sok fajtát ültettek a borvidéken, csaknem 100 %-ban fehér Szőlőt.

Fiatal borvidékről lévén szó (1970-ben lett borvidék) elsősorban a 20. században telepített fehér szőlőfajták a meghatározóak. 1980-tól létesültek az első kék szőlő ültetvények. Mára a fehér és kék szőlő aránya 70-30 %. A borvidék elsősorban a korai és középkorai illatos fajták termesztésére alkalmas.

#### 2. A borok leírása

A Bükki borokra jellemző a könnyed frissesség, élénk savasság, íz- és aromagazdagság.

A mustok viszonylag nagy savtartalma aszályos években is kitűnő borok előállítását teszi lehetővé. A kék fajtákból élénk savú, könnyű vörösborok készülnek, melyeket nem lehet

##### 1. változat,

amely a 2012. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



hosszú évekig fahordóban érlelni. A borok ízvilágára a gyümölcsösség jellemző (alma, citrus, szilva).

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

A Kelet-Bükk lábánál található domboldalakon és fennsíkokon viszonylag kiegyenlített klímán évről-évre magas mustfokokkal és élénk savakkal rendelkező szőlőből íz és zamatgazdag borok készülnek. A terület egy részén minerális jellegek is fellelhetők. A hideg Észak-keleti szelek hatására szép savgerincű borokat kóstolhatunk. Szüret idején rendszerint keleti anticiklon alakítja az időjárást, emiatt gyakran töpped és túléri a termés. A magas mustfokok is elsősorban ennek köszönhetőek.

A Bükk lábánál található „nyirok” talajok jó vízmegtartó képességgel bírnak, ami elősegíti a növények kiegyensúlyozott fejlődését a viszonylag alacsony éves csapadék miatt. A talaj hatására az íz és aroma-gazdagság mellett „földízűek” lesznek az óborok. Az üde és friss borok nem érlelhetők hosszú évekig oxidatív körülmények között, mivel közepes cukormentes extraktjuk ezt nem engedi meg. A borvidéken termelt borokban található savak 3-4 hónapos érlelés után szépen lekerekednek.

#### **1. változat,**

amely a 2012. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredet megjelölés kifejezés helyett használható a védett eredetű bor hagyományos kifejezés is.
- b) Bortípus-specifikus jelölési szabályok:

	<b>Bortípus</b>	<b>jelölhető hagyományos kifejezések és korlátozottan használható kifejezések</b>
1.	Fehér	muskotály, főbor, késői szüretelésű bor, barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor
2.	Rozé	első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva
3.	Vörös	siller, főbor, késői szüretelésű bor, barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor

- c) A feltüntetendő kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai (minden bortípusra érvényes):  
Települések: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkszérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc, Vatta

### 2. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: A Bükki Borvidék Borbíráló Bizottság.

### 3. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások:
- i) a keletkezett származási bizonyítványok (szőlő és borszármazási) példányai;
  - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
  - iii) a Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló;
  - iv) jegyzőkönyvek, dokumentumok;
  - v) pincekönyv;
  - vi) a szőlőterület és pince helye szerint illetékes hegybíró által oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYIR) vezetett nyilvántartások (ültetvény és pince kataszter);
  - vii) az érzékszervi minősítést végző Bükki Borvidék Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült BBHT titkári határozat;
  - viii) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.
- b) Bejelentések:
- i) A termelési szándék bejelentése: A Bükk oltalom alatt álló eredet megjelölés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ide értve a szőlő alapanyag termelését is – a termelő köteles a szándékát a hegyközségnek bejelenteni

#### 1. változat,

amely a 2012. 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:

(1) Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság  
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

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

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

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  
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)

#### **1. változat,**

amely a 2012. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

**1. változat,**

amely a 2012. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

**1. változat,**

amely a 2012. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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.

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés:</li> <li>HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa

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

**1. változat,**

amely a 2012. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

<b>III. Forgalmomba hozatal</b>			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszarmazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, borszarmazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró  Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Borszarmazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, BBHT titkár határozata</li> </ul>	Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzés</li> <li>• Próbavásárlás</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, BBHT titkári határozat</li> <li>• Analitikai minősítés jegyzőkönyv</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Akkreditált laboratórium</li> <li>• Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa</li> </ul>