

A
NIVEGY-VÖLGY
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

eredeti változat, kapcsolati rész javítva

amely a 2021. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre
alkalmazandó

Tartalomjegyzék

A termékleírás benyújtójának adatai	1
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
IX. ELLENŐRZÉS	13
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE	14

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Nivegy-völgyi Hegyközség
cím: szentantalfaihk@gmail.com
e-mail cím: 8272 Balatoncsicsó, Fő utca 25.

I. NÉV

Nivegy-völgy, Nivegy-völgyi
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

Bortípusok:

1. Hegybor
2. Dűlős bor

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	A tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav- tartalom *[g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	Hegybor	11,5	4,8	11,5-14,5	1,08	5,0
2.	Dűlős bor	12	5,2	12,0-14,5	1,08	5,0

Maximális összes kénessavtartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Hegybor	<p>Szín: a halvány zöldessárgától a szalmasárgáig terjed.</p> <p>Illat: diszkrét gyümölcsösség, meszes, ásványos-tűzköves jelleg jellemző rá. Gyümölcs illatokban a zöldalma, körte, esetenként birsalmás és citrusos jegyek jelennek meg benne.</p> <p>Harmonikus savszerkezet jellemző, mely telt ízérzettel, citrusos, sós-ásványos, meszes jelleggel egészül ki. A mandulás jegyek mind illatban és ízben is megjelennek az érés alatt. Évjárat hatásként megjelenhetnek botrytiszes illat és ízjegyek.</p>
2.	Dűlős bor	<p>Szín: a halvány sárgától a szalmasárgáig terjed.</p> <p>Illat: Komplex, összetett illatvilág jellemző a dűlős borokra: fehér virágokra jellemző florális és nedves-kövekhez hasonló aromavilág, mandulás, ásványos-meszes illatjegyek jellemzőek. Diszkrét gyümölcsösség tekintetében a, zöldalma, körte, esetenként birsalma és citrus jegyek jelennek meg benne.</p> <p>Íz: ásványos, sós, meszes jegyek uralják, melyet kiegészíthet a hordós érlelés aroma és ízvilága. Az érés fokozza a mandulás, keserűmandulás ízjegyeket. Savai harmonikusak. Évjárat hatásként megjelenhetnek botrytiszes illat és ízjegyek.</p>

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Hegybor	<ul style="list-style-type: none"> – csak egészséges szőlő használható fel – legalább 6 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban – legalább 1 hónap érlelés palackban; – must tisztása ülepítéssel vagy flotálással – a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling bor természetes illat- és zamatjegyeit – maximális lékihozatal: 65% – 	<ul style="list-style-type: none"> – édesítés – Folyamatos prés –
2.	Dűlős bor	<ul style="list-style-type: none"> – csak egészséges szőlő használható fel – must tisztítása ülepítéssel vagy flotálással – 6 hónap érlelés tartályban és/vagy hordóban – legalább 3 hónap érlelés palackban – a mustot kizárólag olyan élesztővel szabad erjeszteni, mely nem változtatja meg az Olasz rizling bor természetes illat- és zamatjegyeit – maximális lékihozatal: 65% 	<ul style="list-style-type: none"> – alkoholtartalom-növelés – savtartalom-növelés – savtartalom-csökkentés – pektinbontó enzim használata – édesítés – Folyamatos prés

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok: Guyot, közepmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, fej- és bakművelés,
2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.
 - a. 2021. augusztus 1-jén már létező ültetvény esetén:
 - i. tőkesűrűség: legalább 3300 tőke/ha,
 - ii. tőkehiány: legfeljebb 10%.
 - iii. 2021. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében az egyesfüggöny művelésmód is megengedett
 - b. 2021. augusztus 1-jét követően létesített ültetvény esetén:
 - i. tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha,
 - ii. tőkehiány: legfeljebb 10%.
 - iii. tőtávolság: legalább 0,6 m
3. Dűlős borok esetében a szőlőültetvény életkora minimum 10 év kell, hogy legyen (telepítés évétől számítva).
4. A szüret módja a dűlős borok esetében: csak kézi szüret
5. A szőlő minősége (minimális cukortartalom természetes alkoholtartalomban kifejezve):

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma Magyar mustfokban ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő potenciális alkohol tartalma ([%vol], 20 °C-on)
1.	Hegybor	18,2	11,5
2.	Dűlős bor	19	12

eredeti változat,

a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Rugalmasság: A Nivegy-völgyi Hegyközség Választmányának döntése az Agrárminisztérium előzetes engedélyével éves szinten eseti eltérést állapíthat meg a minimális cukortartalomra vonatkozó szabályok alól. Az eltérés mértéke legfeljebb $\pm 1^{\circ}\text{MM}$ ($\pm 0,74\%$ vol természetes alkoholtartalomban kifejezve). A döntést minden évben legkésőbb szeptember 15-ig lehet meghozni. Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Nivegy-völgyi hegyközség elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon és Zánka települések szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Hegybor	63 hl/ha seprős újbor, vagy 9 t/ha (de tőkéként legfeljebb 2 kg) szőlő
2.	Dűlős bor	39 hl/ha seprős újbor, vagy 6 t/ha (de tőkéként legfeljebb 1,5 kg) szőlő

A Nivegy-völgyi Hegyközség Választmányának döntése az Agrárminisztérium előzetes engedélyével éves szinten eseti eltérést állapíthat meg a maximális hozamra vonatkozó szabályok alól. Az eltérés mértéke $\pm 20\%$ (kg/tőkében kifejezve). A döntést minden évben legkésőbb szeptember 15-ig lehet meghozni. Az Agrárminisztérium által jóváhagyott döntést a Nivegy-völgyi hegyközség elektronikus levélben és honlapján közli tagjaival.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Olasz rizling

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

A „Nivegy-völgy” - a köznyelvben is használt elnevezés- a Balaton északi partjának középső szakaszán helyezkedik el, Zánka-Nivegy-völgyi körzetként nyilvántartott terület földrajzilag is jól körülhatárolható egységként. A völgyet 3 oldalról dombok veszik körbe, délről pedig a Balaton határolja, amely sajátos mikroklímát teremt. Megtalálhatók itt a melegebb és a hűvösebb fekvésű dűlők is, amik stabilitást jelentenek a szőlőtermesztésben. A talajban az agyagos réteg alatt mindenhol Triász kori mészkő az uralkodó alapkőzet.

A napsütötte órák száma átlagosan 1950-2000 óra, az évi középhőmérséklet: 11-12 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650-700 mm, melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 350 mm csapadék hullik. A terület klímáját a Bakony-hegység völgyeibe lezúduló hideg levegő és a medence déli oldalán elnyúló Balaton határozza meg. A szőlőhegyek hatalmas erdőrengeteg környezetében találhatók, ezért a nyári napok Balaton tó felől feláramló párás melegét estére hűvös hegyi, erdei levegő váltja fel a szőlősorok között. Fagytól, jégesőtől védett terület.

b) Emberi tényezők

A szőlőtermesztés termőterületének kialakulása is a tudatos emberi munka következménye, hiszen az itt élő szőlőtermelők a fagyveszélyes és betegségek megjelenésének kedvező alacsony fekvésű, lápos területek helyett, csak a fagyvédett, gyorsan felmelegedő domboldalokon természetnek évezredek óta szőlőt.

A helyi szőlőtermelők a térség ökológiai adottságaihoz jól alkalmazkodó, késői érésű fehérborszőlő-fajtára, az Olasz rizlingre alapozták a termesztést. Az Olasz rizling fajta egyik fő ismerte a mandula aromatika és mivel a borok ebből a fajtából készülnek ez így jól megjelenik az adott tételekben is. A borkészítés során kizárólag olyan élesztővel szabad a bort kierjeszteni, ami a fajtajelleget nem írja felül. Az itt élő embereknek a szőlőt és a bort az olasz rizling fajta jelentette, ami miatt a Nivegy-völgyben a termesztett fajták fele Olasz rizling. A helyi szőlőtermelők fontosnak tartották, hogy a különleges mandulás meszek jegyek úgy jelenjenek meg a borokban, ha figyeltek arra, hogy az átlagnál kevesebb termeljenek és csak az egészséges szőlőt dolgozzák fel, ezért a hozamot erősen szabályozzák, és dűlős borok esetében csak kézzel végezhető el a szüret. Az engedélyezett maximális terméshozamokat a minőségi bortermelés igényei szerint alakították ki, melyet a dűlőnév feltüntetéssel forgalomba hozott borok esetében tovább korlátoztak. Az erjesztésnél azért nem használható olyan élesztő kultúra, ami megváltoztatja az olasz rizling bor sajátos íz és illat jegyeit. A magas minőségű szőlőt hagyományosan a helyi pincékben dolgozzák fel, mindegyik bortípust kötelező érlelni legalább fél évig. A bor csak üvegből készültpalackba töltve hozható forgalomba

2. A borok leírása

A Nivegy-völgyi borok illata diszkrét, nem harsány, ugyanakkor zamat-és illatgazdagság jellemző rájuk. Illatukban és ízükben fontos közös vonás az ásványosság dominanciája köszönhetően a meszes talajnak. Ízükben az érett és komplex savstruktúra és a talaj alapkőzetéből adódóan meszes jegyek dominálnak. A borokra jellemző a fajtának köszönhető mandulás utóíz a kóstolást követően hosszan érezhető.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

Mivel a talajban az agyagos réteg alatt mindenhol a mészkő az uralkodó alapkőzet és a völgy klímáját a környező hegyek és a Balaton közelsége meghatározza, az itt termelt borokban - és főként az Olasz rizling fajta esetében - illatban és ízben is a ásványos, meszes, mandulás jegyek dominálnak. Ezek a jegyek az érleléssel jelentkeznek, ezért fontos a 6 hónapos tartályos vagy hordós, majd palackban is legalább 1 hónapos, dűlős borok esetében 3 hónapos érlelés. A „Nivegy-völgy” OEM dűlős borok esetén pedig a kizárólag kézzel szüretelhető, ami biztosítja, hogy csak egészséges bogyókból készült a, tisztított must. Az erjesztésnél azért nem használható olyan élesztő kultúra, ami megváltoztatja az olasz rizling bor sajátos íz és illat jegyeit, ez teszi különlegessé az itt előállított borokat.

A klasszikus Nivegy-völgyi hegybor és dűlős bor olasz rizlingek jellemzői, ha a fent leírtak szerint készül: ásványos, meszes, mandulás ízjegyek, diszkrét gyümölcsösség, meszes, ásványos-tűzköves illat. Frissebb korokban a gyümölcs illatokban a zöldalma, körte, esetenként birsalmás és citrusos jegyek jelennek meg. Harmonikus sós-ásványos savszerkezet jellemző, mely telt ízérettel társul.

A „Nivegy-völgy” OEM, a Balaton OFJ területén és ezenbelül is elsősorban „Balatonfüred-Csupak” OEM területén és kisebb részben a Balaton-felvidék OEM területén helyezkedik el, a különbség természeti- és emberi tényezőkre vezethető vissza. A Nivegy-völgyet három domb és a Balaton határolja le, a völgy északi zártsága miatt a mikroklímája és a csapadék eloszlása is különbözik a többi területtől. A földrajzi terület meghatározó alapkőzete - szemben többi területen domináló bazalttal- Triász kori mészkő, amelynek köszönhetően a bortípusokban ásványos ízjegyek és a mandulás íz erőteljesebb az Olasz rizling fajtából készült borokban. A dűlős borokat A borkészítés során olyan élesztő használható csak, ami nem változtatja meg az Olasz rizling fajta jellegét (mandulás). Kötelező legalább fél évig érlelni a borokat, amelynek hatása van a borérezékszervi tulajdonságaira. Az érlelés a harmonikus savakat idézi elő és a palackban való értékesítés hivatott elősegíteni, hogy a termőterület és az emberi tényezők a lehető legjobban megőrzésre kerüljenek. a borok csak üvegből készült, palackba töltve hozható forgalomba. A szomszédos „Káli” OEM (nagyobb egysége Balaton-felvidék OEM) jellemző talajalkotó kőzete a vulkanikus bazalt, míg Nivegy-völgyben a Triász kori mészkő a meghatározó, továbbá a „Nivegy-völgy” OEM az Olaszrizling fajtára épül.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyett használható a „védett eredetű” kifejezés.
- b) A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések: szüretlen, szemelt, termőhelyen palackozva, válogatott szüretelésű bor
- c) A „monopol dűlő” kifejezés kizárólag dűlős boron tüntethető fel abban az esetben, amennyiben a körülhatárolt dűlőn szőlőtermelést csak egy hegyközségi tag végez.
- d) A címkén a „Balaton borrégió” megnevezés feltüntethető

2. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körül határolásuk és feltüntetésük szabályai:

- a) csak dűlős borokon
- b) eredetazonosság: 100%
- c) feltüntethető dűlő nevek:
 - i) Balatoncsicsó: Bád, Berkenyés (Keleti-kertek, Pap-tag), Buda-völgy (Pirkanc), Fenyves (Kék kuta, Selyem-domb, Nyugati-kertek), Határ (Szilvás), Szent Balázs-hegy (Agyaglik, Péter kuta), Szent György-hegy
 - ii) Monoszló: Agyagos, Boncsos, Csádé, Hegyestű, Kajor (Csille), Pangyér, Ujma, Új-hegy
 - iii) Óbudavár: Irtás (Közép-dűlő, Pereszteges, Öreg-földek), Kis-telek (Vaskapu)
 - iv) Szentantalfa: Csele kuta (Lipót, Temető alja), Szent Balázs-hegy (Mocsár, Sós, Tarló-szőlő, Tő), Tag (Haraszt alja), Tagyon-hegy (Báróca)
 - v) Szentjakabfa: Dobogó (Kereszt-föld), Fenyves (Szilvás, Nyugati-kertek), Hosszú-föld (Déli-kertek), Pap-erdő (Szé-kút, Fekete-föld)
 - vi) Tagyon: Tag, Tagyon-hegy (Ágoston, Báróca, Galozsa, Gunyhós, Egyed, Kenderföld, Külső-haraszt, Leányka, Tóhely)
 - vii) Zánka: Bálint-hegy, Belátó-hegy, Hamuházi, Horog, Tagyon-hegy (Hegyestű, Hosszú-földek), Várhegy, Vörös-föld (Kerítés, Temetői-dűlő)

3. A kiszerezésre vonatkozó szabályok

Csak üvegből készült, „burgundi” formájú, színezett (nem átlátszó) palackba töltve hozható forgalomba.

4. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság

5. 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 a termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Nivegy-völgyi bor készítése céljából a szőlő feldolgozása, a must erjesztése és a bor érlelése kizárólag a lehatárolt termőterület településein, továbbá a szomszédos közigazgatási egységben Balatonfüred-Csupaki borvidéket alkotó borvidéki településeken történhet:

Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csupak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

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
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Nivegy-völgyi hegyközség
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: <ul style="list-style-type: none"> HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Nivegy-völgyi hegyközség
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: <ul style="list-style-type: none"> HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Nivegy-völgyi hegyközség
II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
II/2 Bor eredetének igazolása			
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
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 szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
III. Forgalomba hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
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 szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			

eredeti változat,

a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> • Csupaki Borminősítő Bizottság szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság
Minőség-tanúsító védjegy	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély, borszármazási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség
A fogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzés • Próbavásárlás 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv • Analitikai minősítés jegyzőkönyv 	Nivegy-völgyi Hegyközség