

A
FELSŐ-MAGYARORSZÁG
oltalom alatt álló földrajzi jelzés
termékleírása

5. változat,

amely a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

Tartalomjegyzék

| | |
|--|----|
| I. NÉV | 2 |
| II. A BOROK LEÍRÁSA | 3 |
| III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK..... | 7 |
| IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET | 9 |
| V. MAXIMÁLIS HOZAM | 10 |
| VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK..... | 11 |
| VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL | 13 |
| VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK | 15 |
| IX. ELLENŐRZÉS..... | 20 |
| X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE..... | 24 |

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
cím: 3423 Tibolddaróc, Széchenyi- út 7.

név: Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
cím: 3301 Eger, Kőlyuktető Pf. 83.

név: Mátrai ~~Borvidék~~ Hegyközségi Tanácsa
cím: 3200 Gyöngyös, Fő tér 10.3200 Gyöngyös, Koháry utca 4.

név: Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa
cím: 3910-3915 Tarcfalokaj, Dózsa György utca 2.Könyves Kálmán utca 54.

I. NÉV

Felső-Magyarország, Felső-Magyarországi
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés

5. változat,

amely a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Muskotály
2. Siller
3. Rozé
4. Fehér
5. Vörös
- 5-6. Narancsbor

a) Analitikai előírások

| | Bortípus | Minimális összes alkoholtartalom [%vol] | Összes savtartalom [g/l] | Tényleges alkoholtartalom [%vol] | Maximális illósavtartalom [g/l] |
|----|------------|---|--------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| 1. | Muskotály | 9,5 | 4,0 – 9,0 | 9,5-17,5 | 1,08 |
| 2. | Siller | 9,5 | 4,0 – 8,0 | 9,5-17,5 | 1,08 |
| 3. | Rozé | 9,5 | 4,0 – 9,0 | 9,5-17,5 | 1,08 |
| 4. | Fehér | 9,5 | 4,0 – 9,0 | 9,5-17,5 | 1,08 |
| 5. | Vörös | 9,5 | 4,0 – 8,0 | 9,5-17,5 | 1,20 |
| 6. | Narancsbor | 12,15 | 4,0 – 9,0 | 9,5-17,5 | 1,08 |

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

b) Érzékszervi jellemzők

| Bortípus | Érzékszervi jellemzők |
|---------------|---|
| 1. Muskotály | Friss üde fehérbor, jellegzetes muskotály illattal és zamattal. Száraz, félszáraz, félédes, illetve édes bor. |
| 2. Siller | Kékszőlőkből készült, erőteljesebb piros, világos rubin színű teltebb, fanyarabb, száraz bor, melynek illatában és ízében egyaránt megtalálhatók a gyümölcs- és a fűszeres aromák. |
| 3. Rozé | Kékszőlőből készült, színárnyalata a hagymahéj színtől az élénk rózsaszínig terjedő színig, friss, üde gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel, esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor, mérsékelt fanyarsággal, száraz, félszáraz, félédes, illetve édes bor. |
| 4. Fehér | Színe a zöldes-fehértől a halvány szalmasárgáig terjed. Friss, üde jellegű, hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző színű, gyümölcs és egyéb illatokkal, ízekkel. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető fehérbor. |
| 5. Vörös | Erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű, fajtaborok esetében a fajtára jellemző színek, illatok, ízek, jellemzik lekerekedett savakkal. Házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, gyümölcs és fűszeres aromákkal bíró vörösborok száraztól az édes kategóriáig. |
| 6. Narancsbor | <u>Szín: a halvány szalmasárgától a mélysárga borostyán színig terjedhet.</u> <u>Illat: Komplex, gyümölcsös, fűszeres, gyógynövényes illatjegyek.</u> <u>Íz: élénk savtartalmú, testes, intenzív, telt. Gyümölcs, fűszer, gyógynövény, mézes és aszalt gyümölcsös jegyekkel kiegészülve.</u> |

5. változat,

amely a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

2. PEZSGŐ

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] | Minimális Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on) |
|----|----------|---|--------------------------|--|---------------------------------|--|
| 1. | Fehér | 9,0 | 4,6 – 10,0 | 9,0 | 1,08 | 3 bar |
| 2. | Rozé | 9,0 | 4,6 – 10,0 | 9,0 | 1,08 | 3 bar |
| 3. | Vörös | 9,0 | 4,6 – 10,0 | 9,0 | 1,08 | 3 bar |

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

b) Érzékszervi jellemzők

| | Bortípus | Érzékszervi jellemzők |
|----|----------|---|
| 1. | Fehér | Színe az ezüstös halvány sárgától az aranysárga színig terjedhet. Illata a szőlőre jellemző gyümölcsös, friss. Ízben az érett savstruktúra dominál, savai stílusára a frissesség, ropogósság és gyümölcsösség jellemző |
| 2. | Rozé | Színe halvány hagymahéjtól a csillogó, bíboros árnyalatig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. Illatában a piros bogyós gyümölcsökre jellemző intenzív gyümölcsösség jelenik meg, mely az ízben is folytatódik. |
| 3. | Vörös | Színe erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek jellemzőek. Ízben az érett savstruktúra mellett bársonyos ízzel, gyümölcsaromákkal rendelkezik. |

5. változat,

amely a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

3. GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

| | Bortípus | Minimális összes alkoholtartalom [%vol] | Összes savtartalom [g/l] | Tényleges alkoholtartalom [%vol] | Maximális illósavtartalom [g/l] | Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on) |
|----|----------|---|--------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. | Fehér | 9,0 | 4,0 – 10,0 | 9,0 | 1,08 | 1-2,5 bar |
| 2. | Rozé | 9,0 | 4,0 – 10,0 | 9,0 | 1,08 | 1-2,5 bar |
| 3. | Vörös | 9,0 | 4,0 – 10,0 | 9,0 | 1,08 | 1-2,5 bar |

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

b) Érzékszervi jellemzők

| | Bortípus | Érzékszervi jellemzők |
|----|----------|---|
| 1. | Fehér | Színe a zöldes fehértől az aranyárga színvilágig terjedő, fajtagazdagsága miatt üde, gyümölcsös illatú, elegáns savtartalmú. Ízében a gyümölcsös jegyek mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, mégis komplexebb, a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. |
| 2. | Rozé | Színe a halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Illata elegáns (szeder, málna) illatra emlékeztető. Ízében a gyümölcsösség mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. Üdeségét az érett savak biztosítják. |
| 3. | Vörös | Színe erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű tónusú. Illatában és bársonyos ízében egyaránt megtalálhatók a gyümölcs- és a fűszeres aromák, savai érett elegáns tanninokkal társulnak. A zárt erjesztés következtében komplexebb, a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. |

5. változat,

amely a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

| | Bortípus | Minimális összes alkoholtartalom [%vol] | Összes savtartalom [g/l] | Tényleges alkoholtartalom [%vol] | Maximális illósavtartalom [g/l] | Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on) |
|----|----------|---|--------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. | Fehér | 9,0 | 4,0 – 10,0 | 9,0 | 1,08 | 1-2,5 bar |
| 2. | Rozé | 9,0 | 4,0 – 10,0 | 9,0 | 1,08 | 1-2,5 bar |
| 3. | Vörös | 9,0 | 4,0 – 10,0 | 9,0 | 1,08 | 1-2,5 bar |

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

b) Érzékszervi jellemzők

| | Bortípus | Érzékszervi jellemzők |
|----|----------|--|
| 1. | Fehér | Színe a zöldes fehértől az aranysárga színig terjedhet, gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését. |
| 2. | Rozé | Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését. |
| 3. | Vörös | Színe erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű tónusú. Bársonyos ízzel, gyümölcsaromákkal bíró vörösborok, ahol a szén-dioxid hozzáadása fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését. |

5. változat,

amely a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

| | Bortípus | Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások | Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl) |
|----|------------|--|---|
| 1. | Muskotály | <ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása; – házasítási szabályok: a Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Hamburgi muskotály, Zefir vagy a Mátrai muskotály fajták aránya együttesen vagy külön-külön minimum 85%. | – |
| 2. | Siller | <ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető. | = |
| 3. | Rozé | <ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása. | = |
| 4. | Fehér | <ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása. | – |
| 5. | Vörös | <ul style="list-style-type: none"> – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető. | – |
| 6. | Narancsbor | <ul style="list-style-type: none"> – a cefre legalább 76 napig történő héjon erjesztése; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető. | = |

2. PEZSGŐ

Az általános szabályok alkalmazandóak

3. GYÖNGYÖZŐBOR

Az általános szabályok alkalmazandóak

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Az általános szabályok alkalmazandóak

5. változat,

amely a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlő művelésmódja, tэрállása

- a) A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:
 - i) Meglévő ültetvény esetén: művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető OFJ bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fennmaradásáig.
 - ii) Új ültetvény esetén: Guyot, magas kordon, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, egyes függöny, legyező, fej és bakművelés.
- b) A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.
 - i) Meglévő ültetvény esetén: a tэрállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető OFJ bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fenntartásáig.
 - ii) Új ültetvény esetén:
 - tőkesűrűség legalább 3300 tőke/ha.

2. A szüret módja: kézi vagy gépi

3. A szüret időpontjának meghatározása: nincs meghatározva legkorábbi szüreti időpont

4. A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve):

a) bor:

i) narancsbor esetében legalább 12,15 %vol (19,0 MM°)

~~ii) minden más bortípus esetében 8,0 %vol (13,4 °MM°) a narancsbor esetében legalább 12,15 %vol (19,0 MM°)~~

b) pezsgő: 8,0 %vol (13,4 °MM°)

c) gyöngyözőbor: 8,0 %vol (13,4 °MM°)

d) szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: 8,0 %vol (13,4 °MM°)

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves és Nógrád megyék, valamint Budapest-Rákosliget és Pest megye Kerepes, Kislémedi, Mogyoród, Órbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veresegyház települései területének a szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába sorolt területei

5. változat,

amely a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

V. MAXIMÁLIS HOZAM**1. BOR**

| | Bortípus | Maximális terméshozam |
|----|-----------------|--|
| 1. | Muskotály | Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbtor |
| 2. | Siller | Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbtor |
| 3. | Rozé | Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbtor |
| 4. | Fehér | Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbtor |
| 5. | Vörös | Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbtor |
| 6. | Narancsbor | Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbtor |

2. PEZSGŐ

| | | |
|----|-------|--|
| 1. | Fehér | Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbtor |
| 2. | Rozé | Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbtor |
| 3. | Vörös | Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbtor |

3. GYÖNGYÖZŐBOR

| | | |
|----|-------|--|
| 1. | Fehér | Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbtor |
| 2. | Rozé | Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbtor |
| 3. | Vörös | Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbtor |

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

| | | |
|----|-------|--|
| 1. | Fehér | Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbtor |
| 2. | Rozé | Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbtor |
| 3. | Vörös | Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbtor |

5. változat,

amely a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

| | Bortípus | Engedélyezett szőlőfajta |
|----|------------|--|
| 1. | Muskotály | Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfűrtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, Zéta, Zöldszilváni, Zöld veltelíni, |
| 2. | Siller | Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt, |
| 3. | Rozé | Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt |
| 4. | Fehér | Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfűrtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, Zéta, Zöldszilváni, Zöld veltelíni, |
| 5. | Vörös | Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt, |
| 6. | Narancsbor | Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfűrtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, Zéta, Zöldszilváni, Zöld veltelíni, |

2. PEZSGÓ

| | Bortípus | Engedélyezett szőlőfajta |
|----|----------|---|
| 1. | Fehér | Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfűrtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, Zéta, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, |
| 2. | Rozé | Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt |
| 3. | Vörös | Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt, |

3. GYÖNGYÖZŐBOR

| | Bortípus | Engedélyezett szőlőfajta |
|----|----------|--|
| 1. | Fehér | Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfűrtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, |

5. változat,

amely a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

| | | |
|----|-------|---|
| | | Zéta, Zöld szilváni, Zöld veltelini, |
| 2. | Rozé | Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt |
| 3. | Vörös | Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt, |

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

| | Bortípus | Engedélyezett szőlőfajta |
|----|----------|---|
| 1. | Fehér | Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, Zéta, Zöld szilváni, Zöld veltelini, |
| 2. | Rozé | Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt |
| 3. | Vörös | Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt, |

5. változat,

amely a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A régió a Mátra és a Bükk hegységek és az Alföld találkozási vonalán fekszik, 160-180 méter tengerszint feletti magasságban. Keleti és nyugati irányban. 200-300 méter magas dombok alkotják.

A Felső- Magyarországi lehatárolt földrajzi terület talajtípusai

Az földrajzi névhez tartozó termőhelyekhez tartozó területek talajai vulkáni eredetű riolittufán, dácit tufán és andeziten képződött többféle (ramman, csernozjom, kovárványos, erodált) barna erdőtalaj féleség valamint riolittufán kialakult lösz, fekete nyiroktalaj és barna erdőtalaj. A szőlőültetvények egy-két kivételtől eltekintve fennsíkokon, valamint ezek enyhe déli, nyugati és keleti fekvésű lankáin helyezkednek el, ezekből emelkedik ki a tengeri mészköüledékeken képződött barna erdőtalaj. Néhány helyen a folyók öntésterületein előfordul lepedékes öntéshomok talaj.

A jelenleg hatályos jogszabályok a szőlőtelepítésre alkalmas területeket az ún. termőhelyi kataszterben nyilvántartva I. és II. osztályba sorolják. Eszerint a lehatárolt területen 58.866 ha I. osztályba tartozó, 19.226 ha II. osztályba tartozó szőlőültetvény telepítésére alkalmas terület van. Összesen: 78.092 ha.

A lehatárolt terület jellemző meteorológiai adatainak 47 éves átlaga a következő: évi középhőmérséklet 10,65 °C, évi csapadékmennyiség átlag: 592,6 mm, napsütéses órák számának éves átlaga: 1964 óra.

b) Emberi tényezők

A Bükk, a Mátra, a Cserehát és a Zempléni-hegység lejtőin és völgyeiben a szőlő őshonos növényként évezredek óta megtalálható. A történelem során a vörös- és fehérbor termelés aránya a piaci igényekhez igazodva, folyamatosan változott. A pincéket az említett hegységek vulkanikus működését követő hamu letömrődésének köszönhetően rendkívül jó adottságot jelentő, könnyen vájható, riolittufába vágták. Az 1950-es éveket követő szocialista, nagyüzemi borászatok kialakításakor elterjedtek a külszíni tárolók nagyméretű hordókkal és edényzettel. A kereskedelem koncentrációjával a nagyméretű üzemek egyre inkább szüreteltek össze szőlőt mind a négy borvidékről, természetesen különböző arányban, a piaci szükségleteknek megfelelően és ezeket tájborként hozták forgalomba, így biztosítva a szőlőültetvények megmaradását. Többek között ennek is köszönhető az a tény, hogy a magyarországi dombvidéki szőlőtermesztés kb. 40%-a erre a felső-magyarországi lehatárolt földrajzi területre koncentrálódik.

2. A borok leírása

Felső-Magyarország többféle klimatikus adottságából és talajösszetételéből adódik az, hogy jelentős eltérések vannak – különösen a „gyengébb” évjáratokban – a borok alkoholtartalmában, savtartalmában és aromájában ezért színes változatos borok termelését teszik lehetővé. A hagyományok és ez a klimatikus sokféleség kívánja meg és igazolja azt,

5. változat,

amely a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

hogyan a régióban nagyon sok szőlőfajtát termesztenek, és sokféle borből állítanak elő. Az utóbbi 5 évben Felső-Magyarországi néven a három megyéből származó szőlőből készült mintegy évi 180.000-200.000 hl bort értékesítettek tájborként. Ez az adat is jól reprezentálja a Felső-Magyarországi oltalom alatt álló földrajzi jelzés gazdasági szükségességét.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között - A termék földrajzi származása és az ennek betudható különleges minőség.

Felső-Magyarország általános klimatikus adottságait az Északi középhegység közelsége alakítja leginkább. Ebből fakad a téli fagyok elleni védelem, a meleg nyári és őszi napok után pedig a „hegyi szélnek” köszönhető hűvös éjszakák biztosítják szőlőinkben a finom elegáns savak és az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Ezért általában elmondható az itt termelt borokról, hogy izgalmas savakkal, hosszú ízekkel bírnak. A vörösborok viszonylag kevés tannintartalommal rendelkeznek.

Az igen eltérő talajösszetétel miatt a borok is igen változatosak. A vulkanikus talaj enyhe ásványosságot, a koncentrált mészkőtalaj gazdag savakat, míg a löszös talaj illatos, zamatos borokat biztosít.

A fehérborok esetében meg kell jegyezni, hogy Felső-magyarország alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, illetve a nehéz, testes, telt fehérborok termelésére is. Emellett megtalálhatók gazdag ízvilágú, rozéborok, sillerborok, a könnyebb és testesebb, hosszú idejű érlelésre alkalmas, azt igénylő vörösborok is.

A fajták nagy számának használata a négy borvidék létezése során mindig jellemző volt.

B. PEZSGÓ

1. Körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

A Felső-Magyarországi borvidékeken a pezsgőkészítés hagyománya a kisebb kézműves termelői pincészeteknél több évtizedes múltra tekint vissza. Gyengébb évjáratokban készített pezsgők is a szőlő minőségének, a termelők folyamatos figyelemmel kísérésének köszönhetően kiemelkedő minőséget biztosítanak. A helyi termőtajban rejlő lehetőségeket jól ismerő szakemberek is elismerik, hogy a szőlők minősége rendkívül jó alapanyagot biztosít a pezsgők készítéséhez. Magyarország egyik legismertebb pezsgőkészítő borászata is évtizedek óta használja a Felső-Magyarországi borvidékeken termelt szőlőket kiváló és híres pezsgőihez.

2. A pezsgő leírása

A felső-magyarországi pezsgőkre – színüktől függetlenül –, az intenzív íz és komplex gyümölcsösség jellemző. Gyümölcsös illata és diszkrét, de ropogós savstruktúrája üdeséget biztosít az itt készült pezsgőknek.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása - A termék földrajzi származása és az ennek betudható különleges minőség.

A boroknál már bemutatott okszerű kapcsolatokon túlmenően a jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlőnövény vízellátása. Így a szárazabb évjáratokban is folyamatos, stressz faktoroktól mentes a szőlő fejlődése, így a vegetális és fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg a pezsgőben. A felső-magyarországi borvidékeken a pezsgőkészítést egy széles fajtakör szolgáltatja, így évről évre biztosított a friss üde ropogós savakkal rendelkező hosszú ízű gyümölcsös pezsgők készítése.

C. 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 felső-magyarországi borok közös jellemző tulajdonsága az illat- és zamatgazdagság harmonikus savtartalommal kiegészülve. Ízében, illatában egyaránt a gyümölcsösség és ásványosság teszi komplexé, magas savtartalma ellenére savai érettek, üdék. A zárt erjesztés hatására elegánsabb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között - A termék földrajzi származása és az ennek betudható különleges minőség.

Felső-Magyarország alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, fehérborok, gazdag ízvilágú, rozék, valamint a könnyebb vörösborok készítésére is. Ezek mindegyike kiváló alapanyaga lehet a gyöngyözőborok készítésének.

Miként a borok esetében kifejtésre került, Felső-Magyarország általános klimatikus adottságait az Északi-középhegység közelsége alakítja leginkább. A téli fagyok elleni védettség mellett fontos kiemelni, a meleg nyári és őszi napok során, a hegytetőkről lezúduló hideg légáramlatok szerepét, melyet a köznyelvben „hegyi szélnek” nevezünk. E természeti jelenség biztosítja a területen termesztett szőlőfajták finom, harmonikus savösszetételét, valamint az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Erre a különleges természeti jelenségre és az itt termesztett szőlőfajtákra vezethető vissza a Felső-Magyarországi gyöngyözőborokra jellemző frissesség és gyümölcsösség.

D. 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 felső-magyarországi szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok készítésekor a gondosan elkészített alapborok üdesége, frissessége, gyümölcsössége kiemelkedőbbé válik a szén-dioxid hozzáadásával. Kóstoláskor harmonikus savtartalommal, frissességgel, üde, komplex gyümölcs jegyekkel találkozhatunk.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között - A termék földrajzi származása és az ennek betudható különleges minőség.

Felső-Magyarország alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, fehérborok, gazdag ízvilágú, rozék, valamint a könnyebb vörösborok készítésére is. Ezek mindegyike kiváló alapanyaga lehet a szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyözőborok készítésének.

Miként a borok esetében kifejtésre került, Felső-Magyarország általános klimatikus adottságait az Északi-középhegység közelsége alakítja leginkább. A téli fagyok elleni védelem mellett fontos kiemelni, a meleg nyári és őszi napok során, a hegytetőkről lezúduló hideg légáramlatok szerepét, melyet a köznyelven „hegyi szélnek” nevezünk. E természeti jelenség biztosítja a területen termesztett szőlőfajták finom, harmonikus savösszetételét, valamint az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Erre a különleges természeti jelenségre és az itt termesztett szőlőfajtákra vezethető vissza a Felső-Magyarországi szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokra jellemző frissesség és gyümölcsösség.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

1. BOR

- a) az oltalom alatt álló földrajzi jelzés feltüntethető szinonimája: tájbor
 b) Jelölhető korlátozottan használható kifejezések:

| | Bortípus | Barrique | Első szüret vagy virgin vintage | Újbor | Primőr | Termőhelyen palackozva | Cuvée vagy küvé | Jégbor |
|----|-------------|----------|---------------------------------------|-------|--------|---------------------------|-----------------------|--------|
| 1. | Muskotály | - | + | + | + | + | - | - |
| 2. | Siller | - | + | + | + | + | + | - |
| 3. | Rozé | - | + | + | + | + | + | - |
| 4. | Fehér | + | + | + | + | + | + | + |
| 5. | Vörös | + | + | + | + | + | + | + |
| 6. | Narancsbor* | ± | ± | ± | ± | ± | ± | - |

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

* Narancsbor esetén a címkén fel kell tüntetni a „**fehér szőlő héjon erjesztésével készült bor**” feliratot.

2. PEZSGÓ

| | Bortípus | Muskotály | Első szüret | Termelői pezsgő | Cuvée vagy küvé |
|----|----------|-----------|----------------|--------------------|--------------------|
| 1. | Fehér | + | + | + | + |
| 2. | Rozé | - | + | + | + |
| 3. | Vörös | - | + | + | + |

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

3. GYÖNGYÖZŐBOR

| | Bortípus | Első szüret vagy virgin vintage | Primőr | Termőhelyen palackozva | Cuvée vagy küvé |
|----|----------|---------------------------------------|--------|---------------------------|--------------------|
| 1. | Fehér | + | + | + | + |
| 2. | Rozé | + | + | + | + |
| 4. | Vörös | + | + | + | + |

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

| | Bortípus | Első szüret vagy virgin vintage | Primőr | Cuvée vagy küvé | Termőhelyen palackozva |
|----|----------|---------------------------------------|--------|--------------------|---------------------------|
| 1. | Fehér | + | + | + | + |
| 2. | Rozé | + | + | + | + |
| 3. | Vörös | + | + | + | + |

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

5. változat,

amely a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

2. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

Bács-Kiskun megye, Fejér megye, Hajdú-Bihar megye, Jász-Nagykun-Szolnok megye, Komárom-Esztergom megye, Pest megye, Szabolcs-Szatmár-Bereg megye és Budapest területén található, a hegyközségek által nyilvántartásba vett borászati üzemekben. Az érintett megyék, illetve Budapest határos a lehatárolt területtel.

3. Az illetékes borbíró bizottság kijelölése: borászati hatóság

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

- a) Nyilvántartások
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) pincekönyv;
 - iv) szőlőterület, illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi_informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
 - v) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek
- b) Bejelentések
 - i) A termelési szándék bejelentése: a Felső-Magyarország oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát az illetékes hegyközségnek bejelenteni. Továbbiakban a termelők részéről bejelentést csak a korábbi bejelentés tartalmi változása esetén kell megtenni legalább 30 nappal a termelési ciklust megelőzően.

5. változat,

amely a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő 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) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Központ Borászati és Alkoholos Italak Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail.: bor@nebih.gov.hu

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

(2) Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Deák Ferenc tér 3.

Tel.: +36 76 513 713

Fax: +36 76 998 346

e-mail: kormanyhivatal@bacs.gov.hu

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

Baranya Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, József Attila utca 10.

Tel.: +36 72 507 000

Fax.: +36 72 507 012

e-mail: hivatal@baranya.gov.hu

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

Békés Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Derkovits sor 2.

Tel.: +36 66 622 000

Fax: +36 66 622 001

e-mail: vezeto@bekes.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Városház tér 1.

Tel.: +36 46 512 901

Fax: +36 46 512 903

e-mail: hivatal@borsod.gov.hu

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

Csongrád Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Rákóczi tér 1.

Tel.: +36 62 680 663

5. változat,

amely a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

Fax: +36 62 680 661

e-mail: vezeto@csongrad.gov.hu

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

Fejér Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Szent István tér 9.

Tel.: +36 22 526 900

Fax: +36 22 526 905

e-mail: hivatal@fejer.gov.hu

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

Győr-Moson-Sopron Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9028 9021 Győr, Árpád út 32.

Tel.: +36 96 795 679

Fax: +36 96 795 605

e-mail: hivatal@gyor.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4024 Debrecen, Piac utca 54.

Tel.: +36 52 504 100

Fax: +36 52 504 105

e-mail: hivatal@hajdu.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Kossuth Lajos út 9.

Tel.: +36 36 521 500

Fax: +36 36 521 525

e-mail: titkarsag@heves.gov.hu

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

Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5000 Szolnok, Kossuth Lajos utca 2.

Tel.: +36 56 795 764

Fax: +36 56 795 789

e-mail: titkarsag@jasz.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
2800 Tatabánya, Bárdos László utca 2.

Tel.: +36 34 515 100

Fax: +36 34 795 642

e-mail: hivatal@komarom.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5. változat,

amely a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

3100 Salgótarján, Zemlinszky R. út 9.
Tel.: +36 32 620 702
e-mail: hivatal@nograd.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 1052 Budapest, Városház utca 7.
Tel.: +36 1 328 5812
e-mail: pest@pest.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Nagy Imre tér 1.
Tel.: +36 82 502 600
e-mail: hivatal@somogy.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Hősök tere 5.
Tel.: +36 42 599 300
Fax: +36 42 599 309
e-mail: hivatal@szabolcs.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre utca 7.
Tel.: +36 74 529 871
Fax: +36 74 415 686
e-mail: hivatal@tolna.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Berzsényi Dániel tér 1.
e-mail: kormanyhivatal@vas.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
e-mail: vemkh.hivatal@veszprem.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Kosztolányi Dezső utca 10.
Tel.: +36 92 507 700
Fax: +36 92 507 705
e-mail: hivatal@zala.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

5. változat,

amely a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek analitikai és érzékszervi 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.

5. változat,

amely a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

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

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

5. változat,

amely a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

| | | | |
|---|--|--|--|
| Alkalmazott borászati eljárások | <ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármaszási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléreől készült jegyzőkönyv | Hegybíró Borvidéki Hegyközségi Tanács |
| Bor származását igazoló dokumentum | | <ul style="list-style-type: none"> • Első borszármaszási bizonyítvány | Hegybíró |

III. Forgalmába hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása

| | | | |
|---|--|--|--|
| Bor eredetének ellenőrzése | <ul style="list-style-type: none"> • Első borszármaszási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány | Hegybíró |
| Alkalmazott borászati eljárások | <ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármaszási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléreől készült jegyzőkönyv | Hegybíró Borvidéki Hegyközségi Tanács |
| Bor származását igazoló dokumentum | | <ul style="list-style-type: none"> • Borszármaszási bizonyítvány | Hegybíró |

5. változat,

amely a 2023. március 1-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó