

A  
**MURA/MURAI**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**eredeti változat**

amely a 2021. 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
IX. ELLENŐRZÉS .....	12
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE .....	16

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Dél-Zalai Hegyközség

cím: 8746 Nagyrada, Kossuth L. út 51.

e-mail cím: delzalaihegykozseg@gmail.com

## **I. NÉV**

Mura/Murai  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

Bortípusok:

1. Fehér
2. Siller
3. Vörös

### 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.	Fehér	11,5	5,0	11,5-14	1,2	18,0
2.	Siller	11,5	5,0	11,5-14	1,08	9,0
3.	Vörös	12	5,0	12-14,5	1,08	9,0

Maximális összes kénessavtartalom a hatályos jogszabályok szerint.

### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Szín: a halvány zöldessárgától a szalmasárgáig terjed. Illat: Kifejezett citrusos illatok mellett üde csonthéjasok, mint barack, körte, vagy akár egy diszkrét ásványosság is feltűnik. Emellett visszafogott fahordó-használatból eredő aromák is megjelenhetnek. Íz: Testes, közepestől magas savig terjedő, olajos textúra jellemzi, amelyben elsősorban a citrusok és csonthéjas gyümölcsök, valamint az ásványos jegyek mutatkoznak. Határozott, legalább közepesen hosszú lecsengéssel rendelkeznek.
2.	Siller	Szín: Halvány bíborvöröstől a mély rubinvörösig terjedhet. Illat: Intenzív illat, kifejezett piros bogyós gyümölcsökre (pl. eper, szeder, málna) jellemző illatok. Fahordóra utaló jegyek (plédes fűszeresség) csak visszafogottan jelentkeznek. Íz: Testes, közepestől magas savak jellemzik, ízében a piros bogyós jelleg dominál, akár ásványos tónusokkal kiegészítve. Érett gyümölcsösség jellemzi, a legalább közepesen hosszú lecsengéssel rendelkezik.
3.	Vörös	Szín: Halvány rubinvöröstől a gránátvörösbe hajló árnyalat. Illat: Intenzív illat, gyümölcsös jegyek (piros bogyós: szilva, cseresznye, feketebogyós: szeder), jellemzik. Fahordóra utaló jegyek (pl. édes fűszeresség) csak visszafogottan jelentkeznek. Íz: Testes, közepestől magas savak jellemzik. Ízében a kifejezett gyümölcsös jegyek mellett ásványosság is felbukkanhat. Érett gyümölcsösség, határozott ízérzet, legalább közepesen hosszú lecsengéssel rendelkezik.

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	– legalább 6 hónapos érlelés	– alkoholtartalom növelése – édesítés
2.	Siller	– legalább 6 hónapos érlelés	– alkoholtartalom növelése – édesítés
3.	Vörös	– legalább 12 hónapos érlelés	– alkoholtartalom növelése – édesítés

#### B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok: Guyot, alacsony kordon, középmagas kordon, hagyományos művelés (bakművelés)  
A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok: tőkesűrűség: legalább 5000 tő/ha.
2. Dűlős borok esetében a szőlőültetvény tőkéknek átlagéletkora minimum 10év kell, hogy legyen.
3. A szüret módja: kézi.
4. 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.	Fehér	18,2	11,5
2.	Siller	18,2	11,5
3.	Vörös	18,9	12

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Letenye, Murarátka, Muraszemenye, Tormafölde és Zajk települések szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába tartozó területei.

## **V. MAXIMÁLIS HOZAM**

60 hl/ha seprős újbor, vagy 8 t/ha, de tőként legfeljebb 2 kg szőlő.

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett szőlőfajta</b>
1.	Fehér	Furmint, Királyleányka, Olasz rizling, Rajnai rizling, Szürkebarát, Tramini, Zenit
2.	Siller	Cabernet franc, Csókaszőlő, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir
3.	Vörös	Cabernet franc, Csókaszőlő, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

#### a) Természeti tényezők

A Mura OEM területe – a Zalai borvidéken belül – kizárólag azon falvak határaiban fekvő szőlőterületekre korlátozódik, melyek közvetlenül a Mura folyó mentén fekszenek, ezáltal élvezik a Mura folyó által biztosított mikroklímát. A születendő OEM alapját az egykori Zalai borvidék Muravidéki körzete alkotja.

A terület domborzatilag a Zalai-dombság része, annak legdélebbi nyúlványának tekinthető. A Mura bal parti síkja pontosan itt találkozik a Zalai-dombsággal, a déli-nyugati-délnyugati teraszoktól 1-2 km-es távolságban folyik a Mura folyó, ami egyben határfolyó Magyarország és Horvátország között. Az Adriai-tenger felől érkező melegebb légáramlatok itt találkoznak először a Dunántúli-dombság délnyugati végeivel, kivételes adottságokat teremtve a szőlőtermesztés számára.

Földtanilag viszonylag újkori képződményről van szó: a terület a Pannon-tenger homokos-agyagos lerakódásaiból jött létre, melyre negyedidőszaki, pleisztocén-kori lösz települt. A Kerka-torkolattól Molnáriig a Letenyi-dombság déli meredek peremét követi a Mura idősebb és fiatalabb teraszrendszere, ahol a folyóvízi tevékenység fiatal hordalékkúpokat (túl nyomórészt homokot és kavicsot) halmozott fel változó vastagságban. Ezek a kavicsos teraszok a pleisztocént követő idők során lepusztultak. Az Ős-Mura idősebb teraszait kavicsfoszlányok őrzik a folyó vízszintje felett 30-40 m magasságban. Murarátkától a fokozatosan kiszélesedő (5-10 km) völgsíkot a Mura újpleisztocén teraszrendszere és óholocén ártere uralja. Alapkőzetét kavics-hordalék alkotja, melyet az Ős-Mura halmozott fel kb. 20 km széles medrében. A vízgyűjtőterület uralkodó felszíntakarója az agyagbemosódásos és a pszeudoglejes barna erdőtalaj. A Dobritól Murarátkáig terjedő délnyugati karéjban a barna- és vörösföld alapon gyakran homokkő is megjelenik, mely egyértelműen hatással van az itt termő borok enyhén ásványos ízvilágára. Az agyagos-löszös-agyagvályogos-homokos-kavicsos-homokkőves talajok egy dűlön belül is többször változnak, így homogén talajról egyáltalán nem beszélhetünk a Mura OEM területén.

Zala megye dombjai, szőlőhegyei országos viszonylatban is kivételesen jó klimatikus adottságokkal rendelkeznek. Ennek egyik oka, hogy a hidegbetörések alkalmával a hideg levegő csak a magasban áramlik be a terület fölé, alsóbb szinteken az Alpok hegyvonulatai útját állják. Másrészt a hidegbetörések után, délnyugat felől gyorsan enyhébb levegő keveredik a zalai térség fölé, ezért viszonylag ritkák a tartós hidegek. Ezen belül is a legjobb fekvésű szőlőhegyek a Lenti és Becsehely között húzódó déli, délnyugati és keleti tájolású domboldalak, mert a Mura folyó völgyében a hideg levegőnek van helye elterülni, a dombok fagyelfolyása emiatt rendkívül jó. Országosan is a legenyhébb telű vidék a Zalai-dombság, így tavasszal korán indul a szőlő fejlődése, ősszel pedig van ideje a növénynek a télre felkészülnie, a vesszőknek beérnie. A nyári hőmérsékletek nagyon jó tartományban mozognak a Mura menti dombokon, ugyanis a nyári rekkenő hőségben kevésbé van meleg, viszont éjszaka viszonylag magasak a hőmérsékletek.

#### b) Emberi tényezők

A területet 1009-ben Szent István uralkodása idején említik először, mint Kolon vármegyét. A szőlészet és a borászat már a középkorban is fontos szerepet töltött be, melyet írásos emlékek és leletanyag is bizonyít. A IV. László által 1288-ban kiadott vámtarifa-rendeletben a zalai borok is szerepelnek, ami bizonyítja a terület szőlő- és borkultúrájának élénkségét. A



zalai bor jó hírnévnek örvendett Mátyás király idejében is. A török uralom alatt a szétszakított Zala vármegye a magyar királyság és a török császárság határán helyezkedett el. Az ültetvények leromlottak, tönkrementek, nem volt ember, aki az ültetvényeken dolgozott volna. A 17. században a török uralom alóli felszabadulás után a szőlőtermesztés ismét fellendült. A betelepült szláv népesség a 18. században főleg a vörösbort adó szőlőket részesítette előnyben. A 18. század második felétől kezdtek betelepíteni a napjainkban is a vidékre jellemző olaszrizling fajtát. A térség a 19. század végére Magyarország 3. legfontosabb bortermő vidékévé vált, az Osztrák–Magyar Monarchia 1867-től tartó fennállása a magyar borok exportjának emelkedését hozta. A 20. század első felében leginkább a kettős birtokosság volt jellemző a vidékre: többségében horvát ajkúak, kisebb részt magyarok birtokoltak itt szőlőterületeket. Az 1950-es évektől kezdve a horvátok – politikai okokból – elhagyni kényszerültek a szőlőiket. A rendszerváltás után Zala nem nyerte vissza egykori hírnevét. Az utóbbi években több horvát család visszavásárolta egykori területeit, és a magyar gazdák körében is nagyobb a szőlőtelepítési kedv.

## **2. A borok leírása**

A murai borok elsősorban koncentrátságukkal, aroma- és ízintenzitásukkal, és friss, vibráló savszerkezetükkel tűnnek ki. Általánosságban elmondható, hogy magas alkoholtartalommal rendelkeznek, amely köszönhető a déli elhelyezkedésnek és nyugati irányban való nyitottságnak.

A fehérborok rendszerint teltek, koncentráltak, olajos textúrával rendelkeznek, gyakran enyhe ásványosság is megjelenik bennük. A siller- és vörösborok úgy tudnak teltek és intenzív ízűek lenni, hogy közben, az alkohol a savakkal mindvégig egyensúlyban marad, így garantálva egyben a frissességet is.

## **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása**

A borok ízvilága a talaj összetettségének köszönhetően sokszínű, de egyfajta ásványos, olajos textúrája megtalálható. Csapadékos, de egyben meleg klímának köszönhetően a borokban az alkohol frissességgel párosul, így megteremtve a bor egyensúlyát. A tenyészidőszak nagyon hosszú, ami lehetővé teszi a magas mustfokok és beltartalmi értékek kialakulását a szőlőben. A sok csapadék, az aszály hiánya és az Alpok klímamoderáló hatása pedig az élénk savtartalom kialakulását segíti elő. A magasabb átlaghőmérsékletnek köszönhetően a murai borok koncentráltak és tovább érlelhetők.

## 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: késői szüretelésű bor.
- c) A címkén a „Balaton borrhíó” megnevezés feltüntethető.

### 2. A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:

- a) eredetazonosság: 100%
- b) feltüntethető településnevek: Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Letenye, Muraszemenye, Murarátka, Tormafölde, Zajk
- c) feltüntethető dűlőnevek:
  - Csörnyeföld: Dalánc, Izsó-völgy, Kövecs-hegy, Pál-hegy, Vöröcsöki-hegy
  - Letenye: Julián-hegy, Öreg-hegy
  - Tormafölde: Lakosi-hegy, Szent János-hegy

### 3. A kiszerezésre vonatkozó szabályok

- a) Csak üvegből készült, 0,75 liter, vagy annak egész számú többszörösét kitevő űrmértékű palackba töltve hozható forgalomba.

### 4. A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma

- a) fehér és siller borok: a szüretet követő év május 1.
- b) vörös borok: a szüretet követő év október 1.

### 5. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése:

Balaton Borrhíó Borminősítő Bizottság Mura tagozata

### 6. 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)

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

A Mura OEM előállítása a IV. fejezetben meghatározott településeken túl a Letenyei járásban és a Lenti járásban lehetséges.

Letenye járáshoz tartozó települések: Bánokszentgyörgy, Bázakerettye, Becsehely, Borsfa, Bucsuta, Csörnyeföld, Kerkaszentkirály, Kiscsehi, Kistolmács, Lasztonya, Letenye, Lisperzentadorján, Maróc, Molnári, Murarátka, Muraszemenye, Oltárc, Petrivente, Pusztamagyaród, Semjénháza, Szentlisló, Szentmargitfalva, Tótszentmárton, Tótszerdahely, Valkonya, Várfölde, Zajk

Lenti járáshoz tartozó települések: Alsószenterzsébet, Baglad, Barlahida, Belsőárd, Bödeháza, Cesztreg, Csömödér, Dobri, Felsőszenterzsébet, Gáborjánháza, Gosztola, Hernyék, Iklódbördőce, Kalócfá, Kányavár, Kerkabarabás, Kerkafalva, Kerkakutas, Kerkateskánd, Kissziget, Kozmadombja, Külsőárd, Lendvadedes, Lendvajakabfa, Lenti, Lovászi, Magyarföld, Márokföld, Mikekarácsonyfa, Nemesnép, Nova, Ortaháza, Páka, Pórszombat, Pördefölde, Pusztaapáti, Ramocsa, Rédics, Resznek, Szécsisziget, Szentgyörgyvölgy, Szijártóháza, Szilvagy, Tormafölde, Tornyiszentmiklós, Zalabaksa, Zalaszombatfa, Zebecke.

## **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 Borászati és Alkoholos Itatok 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) Kormányhivatalok:

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

Tel.: +36 76 896 352

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

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

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

Tel.: +36 72 795 977

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

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

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

Tel.: +36 66 540 240

e-mail: [bekescsaba.elelmiszer@bekes.gov.hu](mailto:bekescsaba.elelmiszer@bekes.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 46 530 480

e-mail: [allategeszsegugy.miskolc@borsod.gov.hu](mailto:allategeszsegugy.miskolc@borsod.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 62 681 070

e-mail: [borka.attila@csongrad.gov.hu](mailto:borka.attila@csongrad.gov.hu)

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.  
Tel.: +36 22 511 160  
e-mail: [allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu](mailto:allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9028 Győr, Arató u. 5.  
Tel.: +36 96 795 090  
e-mail: [elelmiszerlanc.gyor@gyor.gov.hu](mailto:elelmiszerlanc.gyor@gyor.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 52 505 813  
e-mail: [debrecen.elbao@hajdu.gov.hu](mailto:debrecen.elbao@hajdu.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3300 Eger, Szövetkezet út 6.  
Tel.: +36 36 510 442  
e-mail: [foallatorvos.eger@heves.gov.hu](mailto:foallatorvos.eger@heves.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 56 516 810  
e-mail: [szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.hu](mailto:szolnok.jarasihivatal@jasz.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 34 513 916  
e-mail: [elba-tatabanya@komarom.gov.hu](mailto:elba-tatabanya@komarom.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.  
Tel.: +36 32 521 514  
e-mail: [ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu](mailto:ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.  
Tel.: +36 1 236 3990  
e-mail: [erd-elelmiszer@pest.gov.hu](mailto:erd-elelmiszer@pest.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 795 628

e-mail: [elelmszer@kaposvar.gov.hu](mailto:elelmszer@kaposvar.gov.hu)

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 467

e-mail: [nyiregyhaza@szabolcs.gov.hu](mailto:nyiregyhaza@szabolcs.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 74 451 535

e-mail: [bonyhad-elelmszerlanc@tolna.gov.hu](mailto:bonyhad-elelmszerlanc@tolna.gov.hu)

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 506 847

e-mail: [eba.szombathely@vas.gov.hu](mailto:eba.szombathely@vas.gov.hu)

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 550 332

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

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 549 280

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

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

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.

## 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: HEGYIR és VINGIS alapján	HEGYIR elektronikus adatlap	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
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>HEGYIR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
<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 szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzése</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
<b>II/2 Bor eredetének igazolása</b>			
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>	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzése</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzése</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója

eredeti változat,

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



<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság szabályzata szerinti mintavétel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>	Gazdasági akta vezető hegyközség hegybírója
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</li> </ul>	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság
Minőségtanúsító védjegy	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, forgalomba hozatali engedély, borszármazási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Dél-Zalai Hegyközség hegybírója
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</li> <li>Analitikai minősítés jegyzőkönyv</li> </ul>	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága