

A
CSONGRÁD
otalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően 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.....	13
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	17

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Csongrádi Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: Csongrád, Justh Gyula u. 2/b

e-mail cím: pappferenc@vipmail.hu

I. NÉV

Csongrád, Csongrádi
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1..	Fehér	9,0	3,5-8,0	9,0-15,0	1,08
2.	Rozé	9,0	3,5-8,0	9,0-15,0	1,08
3.	Vörös	9,0	3,5-8,0	9,0-15,0	1,20

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Zöld - halvány szalmasárga - szalmasárga színű, üde, fehérborok, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal, primer aromahangsúllyal. Meghatározó jegyük a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat. Száraz, féledes vagy édes borok
2.	Rozé	Világos, rózsaszínű, könnyed, alacsony savérzetű, visszafogott gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal.
3.	Vörös	Halvány rubin – erőteljesebb rubin – rubin színű egyszerű, gyümölcsös, minimális tölgyfa és tannin aromájú vörösborok, a borvidékre jellemző esetenkénti alacsony savtartalommal, rövid határidejű fogyasztásra elkészítve, közepes alkoholtartalommal.

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

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

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Ásotthalom, Balástya, Bordány, Csengele, Csongrád, Domaszék, Forráskút, Hódmezővásárhely, Kistelek, Mórahalom, Öttömös, Pusztamérges, Pusztaszer, Ruzsa, Szatymaz, Szeged, Üllés, Zákányszék, Zsombó településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

A termőhelyen a Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok valamennyi bortípusának készítéséhez olyan terület termése használható, amelynek termésátlagja nem haladja meg a **14.300 kg/ha** (ami megfelel **100 hl/ha** seprős újbornak) mennyiséget sem gépi, sem kézi szüret esetén.

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cerszegi fűszeres, Ezerfürtű, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kövidinka, Generosa, Olasz rizling, Muscat ottonel, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zöld veltelini
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot noir, Zweigelt
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot noir, Zweigelt

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti kulturális és emberi tényezők

A Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok termelésére lehatárolt terület Magyarország déli részén, a Tisza folyó két partján mintegy 100 km-es hosszban helyezkedik el. Nyugatról és északról Duna-Tisza Közi Homokhátság, keletről a Maros-Körös köze, délről az országhatár határolja.

A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően a sík, alföldi jelleg, és a térséget átszelő folyók, a Tisza, a Körös, és a Maros, illetve ezek mellékfolyói határozzák meg. A tengerszintfeletti magasság 120 m alatti, a területek többségén alig haladja meg a 100 m-t.

A Csongrád(i) borok termőhelyeinek főként az öntés talajon található lepelhomoktalajok a jellemzők. Kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti talajok is fellelhetők. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami elősegíti a szőlő érését is, valamint kvarctartalmuk miatt immunisak a filoxéra szempontjából. A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Egyes években mediterrán hatások tapasztalhatók. A napfényes órák átlaga 2.200, itt a legmagasabb Magyarországon. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, de a területet átszelő folyók (Tisza, és a Tisza holtágai, a Körös és a Maros) kedvezően hatnak a talaj vízellátottságára és optimális páraviszonyokat teremtenek a szőlő fejlődéséhez és éréséhez.

2. A borok leírása

Az ökológiai környezet - a homok talajok és az öntés altalajok kölcsönhatásának köszönhetően jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a könnyű, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban mérsékelt gazdag borokat jelent. Az itt termelt fehér és rozé borok zamatban gazdagok, illatuk intenzív. Rendszerint alacsonyabb alkoholtartalom és lágyabb karakter jellemzi őket. A vörös borok mélyszínűek, tanninjaik határozottak, gyorsan fejlődnek. Mindegyik típusnál megfigyelhető az ásványi anyag- érzet visszafogottsága.

Az ökológiai sajátosságok a borokban is jól megmutatkoznak. Az itt termelt borok zamatban és színanyagokban gazdagok, lágyabb karakterűek, testesek, harmonikusak. Az engedélyezett fajta összetétel minden fogyasztónak kínál igényének megfelelő fajtort az előzőekben említett alaptulajdonságokkal. Az éghajlati, talaj és fajta tulajdonságokból eredően az itt előállított borok többsége elsősorban a hétköznapi fogyasztásra való tétel.

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

A termőhely nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén. Az itteni szőlőkultúrát a folyók árterében ősidők óta lakó különféle civilizációk és kultúrák teremtették meg. Itt található Magyarország legöregebb ligeti szőlő tőkái, melyek a Tisza árterében

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

díszlenek ma is. A szőlőtermesztést - a homokterületek filoxéra-immunitása miatt - a filoxérvész (1875-től) szinte teljesen érintetlenül hagyta.

A termőhely humán tényezőinek hatása az alábbi területeken nyilvánul meg:

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

A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő fajta elterjedését eredményezte (Kadarka, Kékfrankos, Kövidinka, stb.).

A borvidéken a hagyományos szőlő feldolgozás és borkészítés technológiája mellett egyre nagyobb szerepet kap a piaci igényekhez igazodó, azt kiszolgáló reduktív technológia alkalmazása a fehér és rozé borok esetében, valamint a friss, a szőlő gyümölcs jellegét hangsúlyozó vörösborok készítésében.

A Csongrádi borvidéken fontos szerepet tölt be a szőlészet és borászat tevékenység. A természeti tényezők igen kedvezőek a szőlő növény termesztéséhez, míg más növény féleség kultúrában tartásához csak korlátozott mértékben alkalmas. A térség termelői ennek felismerésével nagy felületen végeztek telepítést. Ezt a termelést a térség alacsony ipari tevékenysége is indokolta. Így a szőlőtermelés gazdasági súlya egyre növekedett. Ezzel óriási jelentőségű társadalmi hatást váltott ki, hiszen a térségben fontos népességmegtartó és eltartó szerepe alakult ki, ami rendszerváltást követően a birtok rendszer átalakításával erőteljesen megnövekedett. Ennek eredményeként a pincészetek a kornak megfelelő felújítást kaptak, továbbá új pincészetek is létre jöttek, ami a korábbi mennyiségi szemléletből a minőségi bortermelés fejlődését segíti elő. Mindezek együttes érvényre jutásának eredménye, hogy a szőlő és bortermeléshez kapcsolódó borturizmus, idegenforgalom előtérbe került és fokozatos fejlődése tapasztalható napjainkban is, amely a borvidék fejlődésének meghatározó szegmensévé vált. Az egyre magasabb értékű borok előállításának emberi feltételei biztosítottak, ugyanis egyre magasabb képzettségű és végzettségű emberek dolgoznak a szőlő és bortermelés területén, akik már magas fokú szakmai tudással és felkészült marketing tevékenységre alkalmas ismeretekkel rendelkeznek. Ezeknek a szakembereknek köszönhető, hogy a borvidéken megjelentek az új fajták, azok termesztéséhez és feldolgozásához szükséges technikák és technológiák.

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Címkézés

- a) Az oltalom alatt álló eredet megjelölés kifejezés helyett használható a védett eredetű bor hagyományos kifejezés is.
- b) Kisebb földrajzi egység jelölésére a település neve csak akkor tüntethető fel a címkén, ha a szőlő 100 %-ban a feltüntetendő kisebb földrajzi egység által lehatárolt termőhelyen termett. A címkén történő megjelölés betűmérete nem lehet nagyobb az eredetmegjelölés betűméreténél.
- c) Fajtanév, hagyományos kifejezés, a bor színére utaló vagy egyéb korlátozottan használható kifejezés csak úgy tüntethető fel, amennyiben betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan nem nagyobb az eredetmegjelölés betűméreténél.

2. Borok kiszerelese

- a) A borokat közvetlenül a tároló tartályból, palackból és egyéb erre alkalmas eszköz közbeiktatásával abban az esetben lehet forgalomba hozni, ha azt a termelő saját pincéjében, saját termelésű borával, helyben fogyasztás céljából teszi.
- b) Nagy és kiskereskedelmi forgalomba, valamint vendéglátó egységek részére a borok palackban, műanyag kannában és Bag in Box kiszereelésben hozhatók forgalomba.

3. A kiszerelesre vonatkozó szabályok

- a) A termékek kiszerelese csak az illetékes hegyközség által nyilvántartásba vett palackozóban végezhető. Termőhelyen kívüli kiszereles csak 48 órával a kiszereles előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A bejelentést a Csongrádi Borvidék Hegyközségi Tanácsához kell megtenni.
- b) A termőhelyről történő kiszállítását követően 90 napon belül meg kell történnie a kiszerelesnek.

4. Az illetékes helyi borbíráló bizottság

A Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzéssel ellátott termékek érzékszervi bírálatát a Kunsági Borvidék Helyi Borvizsgáló Bizottsága végzi.

5. A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek

A Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel a borvidékhez tartozó települések nevei, mint a Csongrád lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek tüntethetők fel.

6. A szőlőművelés előírásai

a) Művelésmód és ültetvénysűrűség

- i) A 2011. december 31-e előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében – azok művelésmódjától vagy ültetvénysűrűségétől függetlenül - az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek.

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

- ii) 2011. december 31-e után létesített ültetvény esetében csak a következő művelésmódokkal telepített ültetvényből származó szőlőből készülhetnek Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölés jelzéssel ellátott borok:
- takarásos fejművelés
 - ernyőművelés
 - Moser, javított Moser művelés
 - egyesfüggöny művelés
 - sylvoz művelés
- iii) Az ültetvénysűrűség a 2011. december 31-e után létesített ültetvény esetén legalább 3.300 tőke/ha. A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és/vagy ikertőkés telepítés is elfogadható. A sortávolság legalább 1,00 m, legfeljebb 3,60 m lehet, tőtávolság legalább 0,60 m, legfeljebb 1,20 m lehet. Ikertőkés ültetvényben a tőtávolság átlagos értéke az irányadó.
- iv) A tőketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rügyek száma – bármely művelésmód esetén - nem haladhatja meg a 16 élő világos rügy/m² értéket. A termelési célok eléréséhez szükséges végleges termésmennyiség beállítását a vegetációs időszakban a szükséges mértékben elvégzett fűrtszabályozással kell megvalósítani.

7. A szüret időpontja, módja és a szőlő minősége

A szüret kezdési időpontját az illetékes hegyközség választmánya határozza meg, amit az augusztus 1-től hetenként végzett próbaszüret alapján állapít meg. Az a termék, ami a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzésüként nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

8.. A Csongrád(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek előállításához felhasználható szőlő minimális cukortartalma és potenciális alkoholtartalma

	Bortípus	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol)	A szőlő minimális cukortartalma (MMfok)
1.	Fehér	9,0	16,4
2.	Rosé	9,0	16,4
3.	Vörös	9,0	16,4

Csongrádi oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek előállításához mind a kézi, mind a gépi szüret alkalmazható.

9. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül:

Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Bácsalmás, Bácsszőlős, Ballószög, Balotaszállás, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszőlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpkab, Fülöpszállás, Gomba, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszentandrás, Jászszentlászló, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kóka, Kiskunfélegyháza, Kocsér, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó,

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Móricgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószele, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tizsakécske, Tizsakürt, Tiszasas, Tiszaug Tóalmás, Tompa, Tököl, Újlengyel, Zsana településeken.

10. Hagyományos és egyéb kifejezések

a) Hagyományos kifejezések

- i) „Siller”
- ii) „Védett eredetű bor”

b) Egyéb, korlátozottan használható kifejezések:

- i) „Barrique”: olyan bor, amelynek legalább egyharmadát legalább hat hónapig 350 liternél nem nagyobb térfogatú, tölgyfahordóban tárolták, amely esetében a 606/2009/EK bizottsági rendelet I. A melléklete táblázatának 38. sorában szereplő technológiát nem alkalmazták. A barrique kifejezés fehér és vörös borok esetén használható.
- ii) „Muskotály”: Legalább 85 %-ban a Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Muscat ottonel, Tramini fajták közül egynek, vagy többnek a terméséből készült bor.
- iii) „Küvé”: kettő vagy több fajta bor házasításával készített bor. Szinonim megjelölésként a „házasítás” kifejezés is alkalmazható. A „küvé” kifejezés helyett szinonimaként a „cuvée” kifejezés használható
- iv) f) „Újbor”: a szüret évében palackozott bor. Szinonim megjelölésként az „primőr” kifejezés is használható.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

1.1. 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

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

1.2. Kormányhivatalok

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@mgszh.gov.hu

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

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

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

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

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

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

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

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

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

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

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: +36 32 521 500
Fax: +36 32 521 524
e-mail: 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
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
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
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
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
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
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

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

2. Az ellenőrzések köre:

- A borászati termék 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 vizsgálata forgalomba hozott borászati termékek esetén,
- Származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése.

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum
I. Strukturális elemek		
Lehatárolás	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív: HEGYÍR, VinGIS 	<ul style="list-style-type: none"> • Kataszteri lap: záradék vagy jegyzőkönyv
Szőlőültetvény	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív: HEGYÍR • Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Záradék vagy jegyzőkönyv • Jegyzőkönyv
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív: HEGYÍR • Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekataszteri nyilvántartó lap: záradék vagy jegyzőkönyv • Jegyzőkönyv
II. Évjaratfüggő elemek		
II/1. Szőlő eredetének igazolása		
Szőlészeti technológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív • Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Záradék vagy jegyzőkönyv • Jegyzőkönyv
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Jegyzőkönyv
Szüret ideje és módja	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív • Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Záradék vagy jegyzőkönyv • Jegyzőkönyv
A szőlő származása, mennyisége és minősége	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív 	<ul style="list-style-type: none"> • Szüreti jelentés • Szőlőszármazási bizonyítvány
II/2. Bor eredetének igazolása		
A bor eredete, mennyisége és minősége	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív 	<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány
Tovább-feldolgozásra átadott bor	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív 	<ul style="list-style-type: none"> • Borszármazási bizonyítvány
Alkalmazott borászati technológia	<ul style="list-style-type: none"> • Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Jegyzőkönyv
III. Forgalomba hozatali eljárás		
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> • Tétéles mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> • Jegyzőkönyv
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> • Jegyzőkönyv

Az éves ellenőrzési program alapelvei:

- a szőlőtermesztés esetében évente a szőlőültetvények összes területének legalább 5 %-ára terjedjen ki,

1. változat,

amely a 2012. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

- a borászati termék előállítás esetében az összes nyilvántartott borászati üzem legalább 10 %-ára terjedjen ki,