

A  
**DUNA**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**4. változat,**

amely a 2017 augusztus elsejét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre  
vonatkozik

**Tartalomjegyzék**

I. NÉV .....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA.....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK .....	4
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET .....	6
V. MAXIMÁLIS HOZAM.....	7
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK .....	8
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL .....	9
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	12
IX. ELLENŐRZÉS.....	14
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE .....	18

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa  
cím: 6000 Kecskemét, Szent István krt. 19/a  
e-mail cím: kunsagiborvidek@gmail.com

## I. NÉV

Duna, Dunai  
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

### 4. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre vonatkozik

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér fajta és küvé
2. Rozé fajta és küvé
3. Siller fajta és küvé
4. Vörös fajta és küvé

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]
1..	Fehér fajta és küvé	9,0	3,5	9,0	1,0
2.	Rozé fajta és küvé	9,0	3,5	9,0	0,8
3.	Siller fajta és küvé	9,0	3,5	9,0	1,2
4.	Vörös fajta és küvé	9,0	3,5	9,0	1,2

A borok kén-dioxid- és cukortartalma a hatályos jogszabályok szerint.

#### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér fajta és küvé	Friss, üde jellegű, közepesen hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs- és virágillatokkal, ízekkel, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
2.	Rozé fajta és küvé	Kékszőlőből készült friss, üde gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel (málna, őszibarack, meggy, ribizli, szamóca stb.), esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
3.	Siller fajta és küvé	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő jelleggel, mérsékelt tannintartalommal, testességgel rendelkező borok, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
4.	Vörös fajta és küvé	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília), csokoládé, dohány aromákkal bíró vörösborok, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.

#### 4. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre vonatkozik

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

NINCS

#### B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

**1.** A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

- a. 2006. február 3-a után létesített ültetvény esetében csak a következő művelésmódokkal telepített ültetvényből származó szőlőből készülhetnek Duna oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékek:
- Fejművelés
  - Ernyőművelés
  - Moser művelés és javított Moser művelés
  - Egyes függöny művelés
  - Sylvoz művelés

**2.** A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok:

A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és/vagy ikertőkés telepítés fogadható el. 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.

A 2006. február 3-a előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében - azok művelésmódjától függetlenül - az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok.

~~A tőketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rügyek száma bármely művelésmód esetén nem haladhatja meg a 32 rügy/m<sup>2</sup> értéket.~~ A termelési célok eléréséhez szükséges végleges termésmennyiség beállítását a vegetációs időszakban a szükséges mértékben elvégzett fürtszabályozással kell megvalósítani.

Csak olyan ültetvényről származó szőlő használható fel Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok előállításához, amelynek a tőkehiány mértéke nem haladja meg a 10 %-ot.

**3.** Szüret időpontja, módja és a szőlő minősége

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

**4.** A szőlő minimális cukortartalma:

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (Magyar mustfok [IMM°], 17,5 °C-on)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér fajta és küvé	14,82	9,00
2.	Rozé fajta és küvé	14,82	9,00
3.	Siller fajta és küvé	14,82	9,00

**4. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre vonatkozik

A **Duna** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

4.	Vörös fajta és küvé	14,82	9,00
----	---------------------	-------	------

5. Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok előállításához mind a kézi, mind a gépi szüret alkalmazható.

**4. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre vonatkozik

## IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

**1. Csongrádi borvidék:** Ásotthalom, Balástya, Bordány, Csengele, Csongrád, Domaszék, Forráskút, Hódmezővásárhely, Kistelek, Mórahalom, Öttömös, Pusztamérges, Pusztaszer, Ruzsa, Szatymaz, Szeged, Üllés, Zákányszék, Zsombó,

**2. Hajós-Bajai borvidék:** Baja, [Bácsszentgyörgy](#), Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rémm, Sükösd, Vaskút.

**3. Kunsági borvidék:** Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszentandrás, Jászszentlászló, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Móricgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmonostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószele, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tizsakécske, Tizsakürt, Tizsasas, Tizsaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás, Zsana települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú területei.

### 4. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre vonatkozik

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. BOR

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális termés hozam</b>
1.	Fehér fajta és küvé	14,3 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé fajta és küvé	14,3 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbor
3.	Siller fajta és küvé	14,3 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbor
4.	Vörös fajta és küvé	14,3 t/ha, vagy 100 hl/ha seprős újbor

#### 4. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre vonatkozik

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett szőlőfajta</b>
1.	Fehér fajta és küvé	Arany sárfehér, Chardonnay, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Irsai Olivér, Karát, Királyleányka, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zefír, Zöld veltelíni,
2.	Rozé fajta és küvé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
3.	Siller fajta és küvé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
4.	Vörös fajta és küvé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt

### 4. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre vonatkozik



## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

##### a) Természeti és kulturális tényezők

A Duna OEM Magyarország középső részén helyezkedik el. Legnagyobb része a Magyar Alföld Duna és Tisza folyók által határolt területén, a Duna-Tisza közén (Kiskunság, Észak-Bácska, Jászság, Tápióság), illetve a Tiszántúl tiszazugi és Csongrád megyei részén terül el. Észak-nyugatról a Csepel-sziget, Északról a Gödöllői-dombság egyes termőhelyei kapcsolódnak hozzá.

A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszintfeletti magasság 200 m alatti, a területek többségén 150 m-nél kisebb. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-20 métert nem haladják meg.

A Duna OEM termőhelyeinek talaja kevésbé változatos, a terület zömén mésztartalmú homoktalajok találhatóak, valamint kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti és öntéstalajok. A homoktalajok kialakulása elsősorban a Duna folyónak köszönhető, ami a kelet-nyugati irányú mozgásával évezredek alatt a Duna-Tisza közén hagyta homokos hordalékát. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami segíti a szőlő érését is, valamint kvarctartalmuk miatt immunisak a filoxéra szempontjából. Ugyanakkor tápanyag-szolgáltató és víztartó képességük, ásványi anyagtartalmuk kisebb.

A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon alapvetően uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Mind az éghajlati viszonyok, mind a síkvidéki jelleg és a viszonylag kis tengerszintfeletti magasság miatt gyakoriak a tavaszi és az őszi fagyok is. Az átlaghőmérséklet 10-11 oC körül mozog. A napfényes órák átlaga 2.000 óra felett van évente. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami alapvetően kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes.

##### b) Emberi tényezők

A termőhely nagy földrajzi kiterjedtsége miatt is nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén.

Az első írásos emlék, ami az itteni - már virágzó - szőlőkultúrát is említi az a Garamszentbenedeki Apátság alapító levele 1075-ből, amit további oklevelek bizonyítanak a XIII. századtól kezdve (pl. Csepel-sziget). A középkorban Magyarország középső részén jelentős lakosság élt, amely elsősorban saját és helyi fogyasztás céljából termelt szőlőt és készített bort. Ez főleg a rosszabb minőségű ivóvíz pótlására szolgált. Ebben az időben alakult ki a kétszintes termelés (szőlő- és gyümölcsstermesztés egy területen), aminek hagyománya az 1960-as évekig, a tisztán üzemi szőlő- és gyümölcsstelepítések idejéig megmaradt.

A középkori szőlőkultúrát a XVI-XVII. századi török uralom visszavetette, ami a lakosság számának drasztikus csökkenését, mind a termelés visszaesését hozta magával, bár a török hatóságok kedvezőbb adókkal is igyekeztek a termelési kedvet növelni. A szőlőterületek elsősorban a megmaradó települések (pl. mezővárosok) határaitra korlátozódtak, de a tulajdonosok gyakran a felhagyott területekre évente néhány alkalommal visszajárva is folytatták a termelést. A török uralom megszűnése után kezdődött meg a szőlő- és

#### 4. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre vonatkozik

bortermelés újjászületése. A korábban felhagyott homokterületek megkötése és gazdaságos hasznosítása ettől kezdve elsősorban a szőlő- és a gyümölcsültetvények létesítésével folyt, aminek központjai szintén a térség mezővárosai voltak. A bor egyre inkább kereskedelmi terméké vált.

A szőlőtermesztést - a homokterületek filoxéra-immunitása miatt - a filoxéra-vész (1875-től) szinte teljesen érintetlenül hagyta, viszont szerepét nagymértékben felértékelte. A régióban létrehozott kutatási centrum (Kecskemét-Miklóstelep, 1883) a filoxéra elleni küzdelem egyik központjává vált és a XX. század elejétől kialakuló szakoktatási rendszerrel együtt elősegítette a térségi szőlő-borkultúra fejlődését is. Ebben az időben az itteni termőhelyekről származó borok piaca és ismertsége jelentősen megnövekedett, valamint a többszörösére nőtt a szőlőfelület is. Ezt segítette a vasút- és közúthálózat fejlesztése is. A termelésben megjelentek a 40-60 hektáros árutermelő ültetvények és 2-3.000 hektóliteres pincészetek.

A II. világháború után a nagy pincészeteket államosították, de a szőlőtermesztés szerkezete az 1960-as évekig nem változott. Ekkor indult meg a koncentrált, nagyfelületű üzemi termelés és a hagyományos fajták (pl. Ezerjő, Kadarka, Kövidinka) mellett más borvidékekről származó fajták (pl. Kékfrankos, Leányka, Muscat ottonel, Olasz rizling stb.) telepítése is elindult. Uralkodóvá váltak a szélesebb sorközű, középmagas és magas művelések különböző formái. Az 1970-es évek végétől a további fajtaváltás (világfajták telepítése, pl. Chardonnay, Cabernet sauvignon, stb.), felületbővítés és művelésmód-váltás mellett megindult a nagy kapacitású modernizált borászati üzemek kiépítése.

Az 1990-es évek elejétől - a magyar politikai és gazdasági változások eredményeként - az üzemi szerkezet ismét átalakult jelentős számú - a változó piaci igényeknek jobban megfelelő - kisebb és nagyobb méretű ültetvény és borászati üzem létesült, valamint jelentős területi aprózódás indult meg.

Az Európai Unióhoz történt csatlakozás után (2004) részben az unió szerkezetátalakítási forrásai felhasználásával további fajta-, és művelésmód-váltás, valamint a korszerűtlen ültetvények felszámolásával területcsökkenés vette kezdetét, ugyanakkor a megmaradó ültetvények és borászatok modernizációja és koncentrációja figyelhető meg. Jelenleg, a szerkezetátalakítás keretében az ökológiai adottságokhoz alkalmazkodó, kedvező természetstechnológiai adottságokkal rendelkező, a piac igényeinek megfelelő hazai nemesítésű fajták – pld. Cserszegi fűszeres – területének növekedése tapasztalható.

## **2. A borok leírása**

A borok általános jellemzője, hogy elegáns megjelenésű, friss, üde jellegű, finom savösszetételű, közepesen hosszú utóízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző virág, gyümölcs illatokkal, ízekkel rendelkezik.

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

A lehatárolt terület ökológiai sajátosságai a termékekben is jól megmutatkoznak. Az itt termelt borok általában gyorsabban érnek, lágyabb karakterűek és mérsékelt alkohol-tartalmúak. A borok, a homokos talajból adódóan kisebb ásványi anyag tartalommal rendelkeznek, könnyedebbek.

A Duna borrhíó igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában, itt termelik az ország szőlőmennyiségének csaknem felét.

A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos népességmegtartó szerepe van.

## **4. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre vonatkozik

Az ökológiai sajátosságok (pl. homoktalajok, csapadékhiány) miatt a szőlőtermesztés az egyik leggazdaságosabb művelési ág ezen a vidéken. A szőlőültetvények hatékonyan gátolták és gátolják a futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák.

A Duna borrhíóban telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták aránya meghaladja a 60 %-ot.

Az illatos szőlőfajtákból hagyományosan muskotály borokat állítanak elő.

**4. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre vonatkozik

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok

A Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok címkézésénél kisebb földrajzi egységek neve nem tüntethető fel.

### 2. Az illetékes helyi borbíró bizottság

A Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok érzékszervi bírálatát a NÉBIH BAI végzi.

### 3. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül

Nem lehetséges.

### 4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

#### a) Nyilvántartások

- i) Keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii) Forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii) A Csongrádi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, vagy a Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa, vagy a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- iv) Pincekönyv;
- v) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
- vi) Az érzékszervi minősítést végző NÉBIH BAI minősítési jegyzőkönyve alapján készült határozat;
- vii) Az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.

#### b) Bejelentések

- i) A Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát a hegyközségnek bejelenteni. A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 30-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.
- ii) Kiszárlás előzetes bejelentése: A bort palackozásra a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának a telephely szerint illetékes hegyközséghez történő előzetes bejelentése után lehet. A borászati vállalkozás a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsát.

### 5. A kérelem által érintett eredetmegjelöléshez kapcsolódó hagyományos kifejezések listája

#### a) Hagyományos kifejezések:

- i. siller
- ii. védett eredetű bor

#### b) Egyéb korlátozottan használható kifejezések:

- i. „muskotály”: Legalább 85 %-ban a Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Tramini, Zefír, Hamburgi muskotály szőlőfajták közül egynek, vagy többnek a terméséből készült bor.

#### 4. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre vonatkozik

- ii. „primőr”: a szüret évében palackozott bor. Szinonim megjelölésként az „újbor” kifejezés is használható.
- c) Hagyományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés vagy a bor színére utaló kifejezés címkén történő megjelentetés betűmérete nem lehet nagyobb az eredetmegjelölés betűméreténél.

#### **6. A fajtanév használata**

- a) Fajtanév, úgy tüntethető fel, amennyiben a címkén történő megjelentetés betűmérete nem nagyobb az eredetmegjelölés betűméreténél.
- b) Az Arany sárfehér fajtanév Duna OEM fajtabor megjelölésként nem alkalmazható.
- c) Házasított borok esetén használható kifejezés a küvé, cuvée vagy a házasítás szó.

## 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

**Név:** NÉBIH Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága

**Cím:** 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

**Tel.:** Tel.: +36 1 346-09-30

**Fax:** Fax.: +36 1 212 49 78

**E-mail:** e-mail.: [bor@nebih.gov.hu](mailto:bor@nebih.gov.hu)

**Név:** Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 6000 Kecskemét, Halasi út 34.

**Tel.:** 06-76/503-370

**Fax:** 06-76/487-052

**E-mail:** [bacs@mgszh.gov.hu](mailto:bacs@mgszh.gov.hu)

**Név:** Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 7623 Pécs, Rákóczi út 30.

**Tel.:** 06-72/512-450

**Fax:** 06-72/512-451

**E-mail:** [baranya@mgszh.gov.hu](mailto:baranya@mgszh.gov.hu)

**Név:** Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

**Tel.:** 06-66/528-180

**Fax:** 06-66/454-878

**E-mail:** [bekes@mgszh.gov.hu](mailto:bekes@mgszh.gov.hu)

**Név:** Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

**Tel.:** 06-46/515-700

**Fax:** 06-46/515-701

**E-mail:** [borsod-fm@mgszh.gov.hu](mailto:borsod-fm@mgszh.gov.hu)

**Név:** Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

**Tel.:** 06-62/553-470

**Fax:** 06-62/426-311

**E-mail:** [csongrad@mgszh.gov.hu](mailto:csongrad@mgszh.gov.hu)

#### 4. változat,

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre vonatkozik

**Név:** Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

**Tel.:** 06-22/315-460

**Fax:** 06-22/502-064

**E-mail:** fejer@mgszh.gov.hu

**Név:** Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 9028 Győr, Arató u. 5.

**Tel.:** 06-96/529-330

**Fax:** 06-96/529-333

**E-mail:** gyor@mgszh.gov.hu

**Név:** Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

**Tel.:** 06-52/523-800

**Fax:** 06-52/523-801

**E-mail:** hajdu@mgszh.gov.hu

**Név:** Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 3300 Eger, Szövetkezet út 6.

**Tel.:** 06-36/510-765

**Fax:** 06-36/510-755

**E-mail:** heves@mgszh.gov.hu

**Név:** Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

**Tel.:** 06-56/505-377

**Fax:** 06-56/505-371

**E-mail:** szolnok@mgszh.gov.hu

**Név:** Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 2800 Tatabánya, Győri út 13.

**Tel.:** 06-34/310-909

**Fax:** 06-34/305-771

**E-mail:** komarom@mgszh.gov.hu

**Név:** Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

**Tel.:** 06-32/521-500

**Fax:** 06-32/521-524

**E-mail:** nograd@mgszh.gov.hu

**4. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre vonatkozik

**Név:** Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

**Tel.:** 06-1/329-7017

**Fax:** 06-1/317-6231

**E-mail:** pest@mgszh.gov.hu

**Név:** Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

**Tel.:** 06-82/527-580

**Fax:** 06-82/315-023

**E-mail:** somogy@mgszh.gov.hu

**Név:** Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

**Tel.:** 06-42/508-300

**Fax:** 06-42/508-311

**E-mail:** szabolcs@mgszh.gov.hu

**Név:** Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

**Tel.:** 06-74/529-869

**Fax:** 06-74/415-688

**E-mail:** tolna@mgszh.gov.hu

**Név:** Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 9700 Szombathely, Zanati út 3.

**Tel.:** 06-94/314-093

**Fax:** 06-94/327-852

**E-mail:** vas@mgszh.gov.hu

**Név:** Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

**Tel.:** 06-88/590-472

**Fax:** 06-88/407-347

**E-mail:** veszprem@mgszh.gov.hu

**Név:** Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

**Tel.:** 06-92/550-570

**Fax:** 06-92/550-571

**E-mail:** zala@mgszh.gov.hu

**4. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre vonatkozik



A **Duna** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

- 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.

**4. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre vonatkozik

**X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE**

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

**II. Évjáratfüggő elemek**

<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlőszármazási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Hegybíró
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlőszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
<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>	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> </ul>	Hegybíró

**4. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre vonatkozik

A **Duna** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

	bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		• Első borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

**III. Forgalomba hozatal**

*III/1 Bor eredetének igazolása*

Bor eredetének ellenőrzése	• Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	• Pinckönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró  Hegybíró
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

*III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás*

Mintavétel	• Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel	• Mintavételi jegyzőkönyv	Hegybíró
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi bírálat és minősítés	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	NÉBIH BAI

**4. változat,**

amely a 2017. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre vonatkozik