

Kérelem
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja

Beérkezés dátuma (NN/HH/ÉÉÉÉ)

[a Bizottság tölti ki!]

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

19

A kérelem nyelve

Magyar

Az akta száma:

[a Bizottság tölti ki!]

A kérelmező

A jogi vagy természetes személy neve

Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Képviselő: Kamocsy Ákos

Teljes címe (házzám, utca neve, település, irányítószám)

Házzám

-

Utcanev

Melegeshegy

Irányítószám

2544

Település

Neszmély

Ország

Magyarország

Jogi státusz, méret és összetétel (jogi személyek esetén)

A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestület

Állampolgárság

Tel, fax, e-mail

Tel

06/30/9329-154

Fax

E-Mail

akos@hilltop.hu

Közvetítő

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Vidékfejlesztési Minisztérium

Teljes címe (házszám, utca neve, település, irányítószám)

Házszám

11

Utcanév

Kossuth tér

Irányítószám

1055

Település

Budapest

Ország

Magyarország

Tel, fax, e-mail

Tel

+36 1 795 3844

Fax

+36 1 795 0091

E-Mail

agrarpiaci@vm.gov.hu

Bizonyíték az oltalomra (harmadik ország esetén)

Termékleírás

Lapok száma

17

Aláíró(k) neve

Váradiné Gombás Teodóra (titkár)

Kamocsay Ákos (elnök)

Aláírás(ok)

A termékleírás elérhetősége (link)

<http://www.kormany.hu/hu/vidékfejlesztési-minisztérium/agrargazdasagert-felelos-allamtitkarsag/hirek/magyarorszag-i-oltalom-alatt-allo-eredetmegjelolesek-es-foldrajzi-jelzesek-termekleirasai>

<Neszmély OEM> termékleírás

<Neszmély OEM> TERMÉKLEÍRÁS

I. NÉV

Neszmélyi vagy Neszmély oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy Neszmélyi védett eredetű bor

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

- II/1.1. fehér bor
- II/ 1.2. rozé bor
- II/ 1.3. vörös bor

II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [% vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [% vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
II/1.1.	fehér bor	9	4,5	9- 15,5	1,08	263
II/1.2.	rozé bor	9	4,5	9- 15,5	1,08	263
II/1.3.	vörös bor	9	4,5	9- 15,5	1,08	263

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

II/1B. Érzékszervi jellemzők

bortípus	érzékszervi jellemzők
II/1.1. fehér bor	A borok színe halványzöldtől a szalmasárga színig terjed. Száras, félédes vagy édes fehérborok, élénk savtartalommal, szekunder aromahagsúllyal többnyire hordós érlelés nyomait nélkülöző íz világgal. A borok meghatározó jegye a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat. A fajtajelleg a - házasított borok kivételével - mindig egyértelműen felismerhető.
II/1.2. rozé bor	Halvány rózsaszín – rózsaszín - ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, élénk savérzetű, gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és ízvilággal.
II/1.3. vörös bor	Sötét ibolya – rubin – erőteljesebb rubin színű, egyszerű, piros bogyós gyümölcsös karakterű, élénk savérzetű, fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromájú vörösborok, jellemzően friss fogyasztásra elkészítve.

II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: pezsgő

II/2. Neszmélyi pezsgő

II/2A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [% vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [% vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
II/2.	Neszmélyi pezsgő	9	5	9-10	0,8	50

A kén-dioxid és cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

II/2B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
II/2.	Neszmélyi pezsgő	Halvány szalmasárga színű, élénk, határozott savú, változatos illataromájú, de leginkább fehér húsú gyümölcskarakterrel. Közepes intenzitású, tartós gyöngyözéssel.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. Borászati eljárások korlátozása

- a) Az II/1. Neszmélyi bortípusok édesítése - a pezsgő kivételével - a neszmélyi borvidéken termelt a) mustból származó mustsűrítménnyel, vagy rektifikált mustsűrítménnyel történhet.
- a)
- b) A „töppedt szőlőből készült bor”, valamint a „késői szüretelésű bor” kifejezés használata esetén a a) Neszmélyi bor cukortartalma csak a szőlő természetes éréséből származhat. A fenti borokban a) sem alkoholtartalom emelés, sem édesítés nem végezhető.
- a)

2. Pezsgőkészítés

- a)
- a) a) Pezsgőt csak a klasszikus palackos érlelésű pezsgőkészítés általános módszerei szerint lehet készíteni.
- a)
- a) b) A Neszmélyi oltalom alatt álló eredet megjelölésű pezsgő cukortartalma alapján a a) következő lehet: brut, száraz, félszáraz, félédes lehet.
- a)
- a)

2. Művelésmód, ültetvénysűrűség

- a)
- a) 2010. augusztus 1. után az alábbi termesztéstechnológiával termelt szőlőből készülhet minden, az a) II/1. és II/2. pont alá besorolt Neszmélyi oltalom alatt álló eredet megjelölésű bor és pezsgő.
- b) Művelésmódok: Moser, ernyő, sylvos, guyot, bakművelés, fejművelés, alacsony kordon, közép magas kordon, magas kordon.
Telepítési sűrűség: minimum 3333 tőke/ha.

A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében a szőlőültetvény termelésben tartásáig bármilyen korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet a Neszmélyi oltalom alatt álló eredet megjelölésű bor és pezsgő.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Az Ászár, Bársonyos, Kerékteleki, Kisbér, Ete, Csép, Nagyigmánd, Császár, Vérteskethely, Neszemény, Dunaszentmiklós, Szomód, Süttő, Lábatlan, Nyergesújfalú, Tát, Tokod, Bajót, Mogyorósbánya, Esztergom, Keszthely, Tata, Mocsá, Dunaalmás, Vértesszőlős, Kocs, Baj települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	bortípus	maximális hozam
II/1.	Neszmélyi bor	14 tonna/ha szőlő, 100 hl/ha seprős újbor
II/1.	Neszmélyi bor - településfeltüntetés esetén	14 tonna/ha szőlő, 100 hl/ha seprős újbor
II/1.	Neszmélyi bor - dűlőfeltüntetés esetén	11,5 tonna/ha szőlő, 80 hl/ha seprős újbor
II/2.	Neszmélyi pezsgő	14 tonna/ha szőlő, 100 hl/ha seprős újbor

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
II/1.1.	fehér bor	Chardonnay, Olasz rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Fűszeres tramini, Királyleányka, Leányka, Rizlingszilváni, Ezerjő, Rajnai rizling, Ottonel muskotály, Hárslevelű, Sárga muskotály, Pinot noir, Pinot blanc, Juhfark, Zenit
II/1.2.	rozé bor	Cabernet sauvignon, Pinot noir, Merlot, Kékfrankos, Cabernet franc, Zweigelt
II/1.3.	vörös bor	Cabernet sauvignon, Pinot noir, Merlot, Kékfrankos, Cabernet franc, Zweigelt
II/2.	Neszmélyi pezsgő	Chardonnay, Olasz rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Fűszeres tramini, Királyleányka, Ezerjő, Rajnai rizling, Ottonel muskotály, Hárslevelű, Sárga muskotály, Pinot blanc

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A körülhatárolt terület bemutatása

A borvidék éghajlata és időjárási viszonyai kiegyenlítettek. Napsütéses órák száma 1950-2000 óra, csapadék mennyisége 550-650 mm. Talaja a síkvidéki ászári körzetben főként márga alapon barna erdőtalaj, a hegyvidéki neszmélyi körzetben lösz, mészkő, dolomit és homokkő. A löszön kiváló minőségű bor terem. Az ökológiai viszonyok alapján a borvidék szőlőterületei a döntő többségben az I. kataszteri osztályba tartoznak. A legmagasabb értékszámú területe Dunaszentmiklóson található (366).

A szőlőterületek jelentős része a Gerecse nyugati részén található. Északról a Duna, nyugatról a Kisalföld határolja. A Duna mikroklímát hozott létre az **északi irányú**, enyhe lejtőkön. A folyó felszínéről visszaverődő napsugarak – kiváltképpen a délutáni órákban – kedveznek a szőlőtermelésnek.

A dombvidéki jelleg, a mérsékelt nedves-hűvös, a magyarországi átlaghoz képest valamivel kevésbé napsütéses időjárás, - amit előnyösen módosít a dunai mikroklíma hatása - kedvez az illatokban és zamatanyagban gazdag borok előállításának.

Természeti és emberi tényezők

A Duna volt a római birodalom határa. A II. században Probus császár parancsba adta az itt állomásozó katonáknak, hogy a Gerecse Dunára néző hegyoldalain szőlőt kell telepíteniük. Eddig vezetjük vissza a borvidék történetét. Bizonyító értékkel bír a szőlőművelésre egy sírlelet; az Esztergomhoz tartozó Ispita hegyi Szaller-féle szőlőben talált sírkő. A sírkövön egy római harcos és egy nő látható, közöttük egy serleget tartó fiúval. A domborművet szőlőkoszorú övezi.

Az korabeli írárok tanúsága szerint a honfoglalás és államalapítás után, mikor is Esztergom lett az ország fővárosa, a Neszmélyt és Dunaalmást övező vidék fénykorát élte. 1422-ben Neszmély még város volt. A környéket övező szőlők, gyümölcsösök és erdők számos látogatót vonzottak, köztük királyainkat is. A neszmélyi borok első igazi hírvivője Zsigmond volt, aki hosszabb távollétei alatt is a vidék borait fogyasztotta.

A törökidőket követően a szőlőtermesztés újra felvirágzott. Mária Terézia idején élénk borkereskedelem folyt a környéken. A neszmélyi bor, mely a somlói után a legkeményebb, legkarakteresebb bor volt még ebben az időben is, jól bírta a vízi szállítást, így szinte egész Európában ismertté vált. A klosterneuburgi apátságnak saját pincéje és szőlője volt Dunaalmáson, de a vidék bora még a pápa asztalára is felkerült.

Schams Ferenc (1780-1839) elsőként írta le átfogóan a magyar borvidékek monográfiáját. Abban az időben a neszmélyi borról azt tartották, hogy csak négy-öt év alatt érik be tökéletesen, s azután minél régebbi, annál tisztább arany színben játszik. Schams Ferenc a következőket írta 1832-ben: „A neszmélyi bor vitathatatlanul a komáromi ispánság legjobb bora, a legelőkelőbb fehér asztali bora Magyarországnak és mind jósága és tartóssága, mind pedig finoman kellemes hegyíze miatt bel- és külföldön egyaránt ismert.” A XIX. Század második felében az Eszterházy Uradalmi mintaszőlészeti és pincészet Ászáron alapját képezte a 1897-ben felállított neszmélyi borvidéknek.

1905-ben Gróf Eszterházy Ferenc Uradalmi pezsgőgyárat alakított ki a tatai Angolparkban lévő 1772-ben épített pincészetben.

A virágzó szőlő-és bortermelésnek a filoxérvész vetett véget. A szőlőterület közel a harmadára csökkent, és a homokterületek termesztésbe vonásával a színvonal is erősen visszaesett. Pozitívumként említhető hogy a filoxéra vész után terjedt el a borvidéken a francia eredetű Olasz rizling, mely itt jó termőhelyre talált. A korábbi szőlőfajtákat újakkal cserélték fel, háttérbe szorult a Kadarka és a Rácfekete, helyettük a jól bevált Olasz rizlinget, a Mézes fehért és Góhért, Piros veltelinit, Zöldszilvánt és Ezerjót telepítették. A kék szőlők közül termelték még a Kékfrankost és Oportót is.

A borok leírása

A Neszmélyi boroknál a fenti természeti környezet, a történelmi hagyományok, valamint az utóbbi 15-évbe történt fajtaváltás következtében eltérő stílusú borok készítésére van lehetőség.

A sokszínűség alapját a borvidék éghajlati adottságaiból levezethető szép, karakteres savak adják.

A savgerincre épül a különböző talajtani adottságokból adódó testesség, tüzes zamat, amelyek a hosszabb érlelést is lehetővé teszik.

A modern borászati technika a fenti beltartalmi értékekkel rendelkező szőlőkből gyümölcsös illat- és elsődleges zamatanyagokban gazdag üde, friss borok előállításának is kedvez.

A borvidék Neszmélyi OEM borai döntően fajtajelleges, illatban, aromákban gazdag, finom savtartalmú fehér borok, melyek rövid, 1-2 éves fogyasztásra készülnek.

Az ilyen stílusú borokat elsősorban a Chardonnay, Szürkebarát, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Sauvignon blanc, Királyleányka fajtákból készítik.

A hagyományos fajták – mint pl. az Olasz rizling, Szürkebarát, Ezerjő, Rizlingszilváni – a fenti stílusban nagyon szép bort adnak, de a borvidék síkvidéki részén kevésbé illatos, inkább fajtajelleges zamatokban gazdag, testesebb stílusban készülnek.

Az okszerű kapcsolat bemutatása

A Neszmélyi bor minden típusára jellemző a karakteres, szép savgerinc. A határozott savak kialakulásának alapját megteremti a mérsékelt nedves- kiegyenlített időjárás. A borvidék szőlőtermelői megkeresték azokat a domboldalakat, Dunára néző lejtőket, jó talajadottságú területeket, ahol a karakteres savak mellett a szép íz-, zamatanyagok is kialakulhattak.

A neszmélyi termelők mindig kihasználták a borok magas sav, és gazdag beltartalmi értékei nyújtotta előnyöket.

- A középkorban élénk borkereskedelmet folytattak, mert a Neszmélyi bor jó minőségben bírta a hosszú ideig történő vízi (Duna) és szárazföldi szállítást.
- Amikor a közizlés a borok hosszú idejű érlelését igényelte, akkor hosszú fahordós érlelés, különleges érlelési zamatanyagok kialakulása után kerültek forgalomba a borok, mint pl. a Neszmélyi Olasz rizling, vagy az Etei Ezerjő.
- A kedvező talajadottságú és fekvésű területeken késői érésű, töppedt szőlőből készítettek édes borokat ilyen pl. az Ászári Szürkebarát.
- A karakteres savgerinc lehetővé teszi a fajtajelleges, intenzív illatú, üde, friss neszmélyi bor készítését is. Ma piaci igényeknek megfelelően döntően ilyen Neszmélyi borok kerülnek forgalomba.

A neszmélyi borok elismerése jelzi, hogy 1997-ben Angliában, 1999-ben Magyarországon neszmélyi borász nyerte el az év borásza címet. Az „év pincészet” címet pedig neszmélyi borászat nyerte el 2004-ben és 2009-ben.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. KISZERELÉS ÉS JELÖLÉSI SZABÁLYOK

1.1. Kiszereles

A Neszmélyi OEM kategória kiszerelese:

- A II/1. Neszmélyi borok palackos és hordós kiszerelesben, dobozos kiszerelesben, valamint folyóborként hozhatók forgalomba. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül, a termelő saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.
- A dűlőnév feltűntetéssel készített borok kizárólag palackos kiszerelesben hozhatók forgalomba.
- A a „primőr, vagy újbor” egyéb kifejezés feltűntetése esetén tárgyév november 1-től következő év október 31-ig hozható forgalomba a bor.

1.2. Jelölési szabályok

- A bortípusok készítésekor a jelölhető hagyományos kifejezések, az egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló egyéb kifejezések közül az bortípusonként az alábbiak használata megengedett:

Bortípus	Hagyományos kifejezés	Egyéb kifejezés
II/1.1. fehér bor	- „késői szűrelelésű bor” - „muzeális bor”	- „primőr, vagy újbor” - „virgin vintage, vagy első szűrelelésű bor” - „hordóban erjesztett bor” - „hordóban érlelt bor” - „barrique bor” - „töppedt szőlőből készült bor” - „prémium bor” „Cuvée, vagy Küvé”
II/ 1.2. rozé bor		„Cuvée, vagy Küvé”
II/ 1.3. vörös bor	- „muzeális bor”	- „virgin vintage, vagy első szűrelelésű bor” - „hordóban erjesztett bor” - „hordóban érlelt bor” - „barrique bor” - „prémium bor” - „Cuvée, vagy Küvé”

- A település feltűntetéssel készülő II/1. Neszmélyi bor készítésekor a szőlő legalább 85%-ának az adott település I. és II. osztályú határrezeibe tartozó űltetvényeiből kell származnia, a feldolgozott szőlő legfeljebb 15%-a a Neszmélyi lehatárolt termőhely más részeiről is származhat.
- A dűlőfeltűntetés esetén a feldolgozott szőlő 100 %-ának az adott dűlőből kell származnia.
- A címkén a hatályos jogszabály által előírtakon és a fenti a) pontban foglaltakon kívül nincs kötelező előírás

2. SZŐLŐFELDOLGOZÁS ÉS TERMÉKELŐÁLLÍTÁS HELYE

A II/1. Neszmélyi borok és a II/2. Neszmélyi pezsgő előállítása a lehatárolt területen belül történhet.

3. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSRA VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

3.1. Szőlőtermesztés

3.1.1. Terméshozam korlátozás

- a) A II/1. Neszmélyi oltalom alatt álló eredet megjelölésű bor és a II/2. Neszmélyi pezsgő készítése esetén azon szőlőültetvények termése használható fel, amelynek termésmennyisége maximum 100 hl/ha seprős újbor. Szőlő értékesítése esetén a szőlőtermés mennyisége maximum 14 t/ha lehet.
- b) A település feltüntetéssel megkülönböztetett II/1. Neszmélyi oltalom alatt álló eredet megjelölésű borok maximum 14 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, maximum 100 hl/ha seprős újborból készíthetők.
- c) A 4.2. pont alatt felsorolt dülőnevek feltüntetésével a II/1. pont alatti valamennyi Neszmélyi bortípust el lehet készíteni, amennyiben a termés mennyisége maximum 80 hl/ha seprős újbor, szőlő értékesítése esetén maximum 11,5 t/ha.
- d) A „töppedt szőlőből készült bor”, valamint a „késői szüretelésű bor” kifejezés használata esetén a borok maximum 7 t/ha terméshozamú szőlőből nyert, maximum 50 hl/ha seprős újborból készíthetők.

3.1.2. Szüret módja és a szőlő minősége

3.1.2.1. Szüret módja

Kézi és gépi szüret minden II/1. Neszmélyi bortípus esetében megengedett.

Nem lehet gépi szürete alkalmazni a késői szüretelésű, vagy töppedt szőlő szedése esetén, amennyiben a belőle készült Neszmélyi bor nevében a „késői szüretelésű” hagyományos kifejezés, illetve a „töppedt szőlőből készült” egyéb kifejezés szerepel.

3.1.2.2. A szőlő minősége

Neszmélyi OEM-sel ellátott borok az alábbi természetes cukortartalmú szőlőből készíthetők:

Termékkategória és terméktípus	A szőlő természetes cukortartalma (g/l) és potenciális alkoholtartalma (tf%)	
	minimum	maximum
megnevezése		
fehér bor	153 g/l 9,0 tf%	263 g/l 15,5 tf%
rozé bor	153 g/l 9,0 tf%	263 g/l 15,5 tf%
vörös bor	153 g/l 9,0 tf%	263 g/l 15,5 tf%
pezsgő	153 g/l 9,0 tf%	190 g/l 11,0 tf%

3.1.3. A szüret időpontjának meghatározása

A szüret legkorábbi időpontját a területileg illetékes hegyközség választmánya határozza meg.

3.2. Borkészítés

3.2.1. Kifejezések feltüntetése a bortípusokon

a) „Cuvée, vagy Küvé” bor készítése minden II/1. pont alá besorolt Neszmélyi oltalom alatt álló eredet megjelölésű bor terméktípus esetében megengedett.

b) „Muzeális bor” hagyományos kifejezéssel az 5 éves vagy 5 évnél idősebb Neszmélyi borok hozhatók forgalomba.

4. FELTÜNTETHETŐ KISEBB FÖLDRAJZI EGYSÉGEK

A Neszmélyi vagy Neszmély eredetmegjelöléssel együtt feltüntethető, a neszmélyi lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek az alábbiak:

4.1. A Komárom – Esztergom megye területén található települések:
Ászár, Bársonyos, Kerékteleki, Kisbér, Ete, Csép, Nagyigmánd, Császár, Vérteskethely, Dunaszentmiklós, Szomód, Süttő, Lábatlan, Nyergesújfalu, Tát, Tokod, Bajót, Mogyorósbánya, Esztergom, Kesztlőc, Tata, Mocsá, Dunaalmás, Vértesszőlős, Kocs, Baj

A település névvel csak azokat a borokat lehet forgalomba hozni, amelyek kizárólag az adott település közigazgatási határán belül termelt szőlőből készítek.

4.2. Dűlők:

Borvidéki település	Dűlőnév
Dunaszentmiklós	Bokrosi-dűlő
Neszmély	Előharaszt Göte-oldal Határszél Korma föle Madari-hát Meleges-hegy Pap-hegy Páskom Pörösök Sós-hegy Úrge-hegy Várhegy
Szomód	Borsos-diós Kalács-hegy
Tata	Grébics-hegy Látó-hegy Látó-hegy föle

5. AZ ILLETÉKES HELYI BORBÍRÁLÓ BIZOTTSÁG KIJELÖLÉSE

A Neszmélyi lehatárolt termőhelyen a borok érzékszervi minősítését a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatósága végzi.

6. NYILVÁNTARTÁSOK, ADATSZOLGÁLTATÁSOK, BEJELENTÉSEK

6.1. Nyilvántartások

- Keletkezett származási bizonyítványok (szőlő és borszármazási) példányi
- Forgalomba hozatali engedélyek másolatai
- A Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanács által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok
- Pincekönyv
- A szőlőterület, illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredet megjelöléses termék előállítójáról, a HEGYÍR-ben vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

6.2. Adatszolgáltatás

A hatályos törvényi adatszolgáltatási kötelezettségen kívül nincs további előírás.

6.3. Bejelentések

A Neszmélyi oltalom alatt álló eredet megjelölésű „töppedt szőlőből készült bor”, valamint a „késői szüretelésű bor” termelési szándékát a termelő köteles - a szüret előtt legalább 10 nappal - a területileg illetékes hegyközségnél bejelenteni. Ez a bejelentés csak az érintett szüretre érvényes.

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 hatóságok:

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>

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
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
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>

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 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.

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

1. Ellenőrzés rendszere:

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