

A
HAJÓS-BAJA
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

3. változat,

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

Tartalomjegyzék

I. NÉV	2
II. A BOROK LEÍRÁSA	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	7
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET	10
V. MAXIMÁLIS HOZAM	11
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	12
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL	13
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK	19
IX. ELLENŐRZÉS.....	21
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	25

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Hajósi-Bajai Hegyközségi Tanács
cím: 6500 Baja, Árpád tér 1.
e-mail cím: hajosbajaiht@gmail.com

I. NÉV

Hajós-Baja, Hajós-Bajai
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

3. változat

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

II. A BOROK LEÍRÁSA

A. Szőlőből készült termékek kategóriái:

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér fajta és cuvée
2. Rosé fajta és cuvée
3. Vörös fajta és cuvée
4. Siller fajta és cuvée
5. Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée
6. Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée
7. Prémium fehér fajta és cuvée
8. Prémium rosé fajta és cuvée
9. Prémium vörös fajta és cuvée
10. Fehér jégbor
11. Vörös jégbor

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósvartartalom (g/l)
1.	Fehér fajta és cuvée	9,00	9,00	3,5	1,08
2.	Rosé fajta és cuvée	9,00	9,00	3,5	1,08
3.	Vörös fajta és cuvée	9,00	9,00	3,5	1,2
4.	Siller fajta és cuvée	9,00	9,00	3,5	1,2
5.	Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée	9,00	12,08	3,5	1,4
6.	Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée	9,00	12,08	3,5	1,4
7.	Prémium fehér fajta és cuvée	9,00	10,97	3,5	1,08
8.	Prémium rosé fajta és cuvée	9,00	10,89	3,5	1,08
9.	Prémium vörös fajta és cuvée	9,00	10,89	3,5	1,2
10.	Fehér jégbor	9,00	16,66	3,5	1,4
11.	Vörös jégbor	9,00	16,66	3,5	1,4

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

* a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1. Fehér fajta és cuvée	Színe a Zöldes-fehértől a, halvány szalmasárgáig terjed, a színű, i Intenzív illatú, könnyű, gyakran lágy savú, virágos (bodza, orgona) vagy gyümölcsös (csonthéjas gyümölcsök) vagy citrusos jegyekkel rendelkező bor, száraz vagy féledes borok, melyek meghatározó jegye a virágos vagy gyümölcsös illat
2. Rosé fajta és	Színe a lazacszíntől a halvány pirosig terjed. Friss, üde elsősorban piros bogyós

3. változat

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

a Hajós-Baja oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

	<u>cuvée</u>	<u>gyümölcsökre emlékeztető illatú és ízű, reduktív technológiával készült bor. Halvány rózsaszín, rózsaszín, halvány ibolya, hagymahéj vagy lazac színű, könnyed, élénk savérzetű, rendkívül gyümölcsös illatú borok, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal</u>
3.	<u>Vörös fajta és cuvée</u>	Szín: mély rubin és gránát szín is jellemezheti. Illat: üde, friss, főleg piros bogyós gyümölcsökre emlékeztet, visszafogott tölgyfahordóból eredő fűszerek jelentkezhetnek Íz: közepes savak, visszafogott tannin, közepes alacsony alkohol és test, visszafogott fűszeresség fahordóból és elsősorban zöldfűszerek mellett piros bogyós gyümölcsösség dominál
4.	<u>Siller fajta és cuvée</u>	<u>Erőteljesebb piros, világos rubin színű, intenzív gyümölcsös (piros bogyós) illatú, élénk savérzetű és minimális tannintartalmú borok friss, gyümölcsös (piros bogyós) karakterrel.</u>
5.	<u>Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée</u>	<u>Arany színű, komplex illatú, telt, olajos textúrával, gazdag ízarányú, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes savérzettel és alkoholtartalommal, gyakran maradék cukortartalommal rendelkező bor.</u>
6.	<u>Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée</u>	<u>Rubin vagy sötétvörös színű, komplex illatú, telt, olajos textúrával, gazdag ízarányú, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes savérzettel és alkoholtartalommal, gyakran maradék cukortartalommal rendelkező bor.</u>
7.	<u>Prémium fehér fajta és cuvée</u>	<u>Színe a zöldes-fehértől az aranyig terjedhet. Intenzív összetett illat és zamatanyag gazdagságával elsősorban virágos (bodza, orgona), gyümölcsös (citrus és csonthéjas gyümölcsök) jegyeket hordoz. Reduktív és érlelt testes borok is megjelenhetnek.</u>
8.	<u>Prémium rosé fajta és cuvée</u>	<u>Színe lazacszíntől a halványpirosig terjed. Elegánsan friss üde gyümölcsös (primőr, piros bogyós) illatú, reduktív technológiával készült bor.</u>
9.	<u>Prémium vörös fajta és cuvée</u>	<u>Sötét rubin, halvány gránát színű, fűszeres (őrölt fűszerpaprika) illatkarakterű, telt ízű, határozott tannintartalmú, részleges vagy fahordós érlelésű bor, melyben a tölgyfa íz nem uralkodik. A hosszabb érlelés hatására aszaltgyümölcsre (piros bogyós, meggy, szilva), lekvárookra (piros bogyós, szilva) jellemző illatok, zamatok fejlődnek ki benne.</u>
10.	<u>Fehér jégbor</u>	<u>Órany színű. Gazdag, komplex illatú. Kiemelkedően magas cukortartalmú, „mézédes”, koncentrált ízű, élénk savtartalmú bor.</u>
11.	<u>Vörös jégbor</u>	<u>Bronz-vörös színű. Gazdag, komplex illatú. Kiemelkedően magas cukortartalmú, „mézédes”, koncentrált ízű, aszalt gyümölcsökre (meggy, szilva) emlékeztető zamatanyagokkal rendelkező bor.</u>

3. változat

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

2. PEZSGÓ

Bortípusok:

1. Fehér

2. Rosé

3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósavtartalom (g/l)	Minimális palacknyomás (bar)
1.	Fehér	10,009,00	5,09,00	11,35,0	0,81,08	3,0
2.	Rosé	10,009,00	5,09,00	11,35,0	1,080,8	3,0
3.	Vörös	9,0010,00	9,005,0	11,35,0	1,080,8	3,0

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe: zöldes-fehér, őszibarack, halvány szalmasárga Illata: intenzív gyümölcsös (citrusos, csonthéjas gyümölcsök) virágos (bodza, orgona) Íze és zamata: üde, élénk, harmonikus savérzetű Gyöngyözése: egyenletes, tartós
2.	Rosé	Színe: halvány rózsaszín, hagymahéj vagy lazac szín Illata: határozott gyümölcsre (piros bogyós) emlékeztető Íze és zamata: harmonikus, finom savérzetű Gyöngyözése: finom, tartós
3.	Vörös	Színe: rubin, sötét rubin Illata: intenzív, fiatalos, gyümölcsös (meggy, szilva, piros bogyós) illatjegyek Íze és zamata: fűszeres (őrölt fűszerpaprika), gyümölcsös (meggy, szilva, piros bogyós), karakteres Gyöngyözése: tartós, egyenletes

3. változat

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

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rosé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósavtartalom (g/l)	Minimális palacknyomás (bar)
1.	Fehér	7,00	9,00	4,0	1,08	1,0
2.	Rosé	7,00	9,00	4,0	1,08	1,0
3.	Vörös	7,00	9,00	4,0	1,08	1,0

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénssav tartalom és összes cukortartalom a [hatályos jogszabályok szerint](#).

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe: zöldes-fehér, szalmasárga Illata: intenzív gyümölcsös (bodza, orgona), friss szőlő illatú Íze és zamata: üde, élénk, harmonikus savérzetű, alacsony alkoholtartalommal rendelkező bor Gyöngyözése: enyhe
2.	Rosé	Színe: lazacszíntől a világos pirosig terjed Illata: friss szőlő illatú Íze és zamata: üde, élénk, harmonikus savérzetű, alacsony alkoholtartalommal rendelkező bor Gyöngyözése: enyhe
3.	Vörös	Színe: rubin, sötét rubin Illata: intenzív, fiatalos, gyümölcsös (meggy, szilva, piros bogyós) illatjegyek Íze és zamata: fűszeres (őrölt fűszerpaprika), gyümölcsös (meggy, szilva, piros bogyós) Gyöngyözése: enyhe

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér fajta és cuvée	nincs szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni musttisztítás	nincs
2.	Rosé fajta és cuvée	nincs szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni musttisztítás préselés csak szakaszos üzemi présel	nincs
3.	Vörös fajta és cuvée	nincshéjon erjesztés préselés csak szakaszos üzemi présel	nincs
4.	Siller fajta és cuvée	nincs	nincs
5.	Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée	nincs	alkoholtartalom növelés, édesítés
6.	Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée	nincs	alkoholtartalom növelés, édesítés
7.	Prémium fehér fajta és cuvée	nincs	édesítés
8.	Prémium rosé fajta és cuvée	nincs	édesítés
9.	Prémium vörös fajta és cuvée	nincs	édesítés
10.	Fehér jégbor	-7 °C fok alatti hőmérsékleten kell szüretelni, szőlő préselése fagyott állapotban történik	alkoholtartalom növelés, édesítés
11.	Vörös jégbor	-7 °C fok alatti hőmérsékleten kell szüretelni, szőlő préselése fagyott állapotban történik	alkoholtartalom növelés, édesítés

2. PEZSGŐ

	Pezsgő Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	
	Fehér	csak a termékleírásnak megfelelő alapbor használható a tirázslíkiór-összetevői: alapbor, répacukor, sűrített szőlómust, finomított szőlómust	

3. változat

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

a Hajós-Baja oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

		<p>sűrítmény az erjedés folyamatának ellenőrzése a küvé összeállítása előtt és után a szén-dioxid képződés csak hűtéssel, vagy egyéb fizikai eljárással befolyásolható tárolás 20C°-os zárt tárolóedényben, legalább 3.0 bar nyomáson</p>	
	Rosé	<p>csak a termékleírásnak megfelelő alapbor használható a tirázslikőr összetevői: alapbor, répacukor, sűrített szőlómust, finomított szőlómust sűrítmény az erjedés folyamatának ellenőrzése a küvé összeállítása előtt és után a szén-dioxid képződés csak hűtéssel, vagy egyéb fizikai eljárással befolyásolható tárolás 20C°-os zárt tárolóedényben, legalább 3.0 bar nyomáson</p>	
	Vörös	<p>csak a termékleírásnak megfelelő alapbor használható a tirázslikőr összetevői: alapbor, répacukor, sűrített szőlómust, finomított szőlómust sűrítmény az erjedés folyamatának ellenőrzése a küvé összeállítása előtt és után a szén-dioxid képződés csak hűtéssel, vagy egyéb fizikai eljárással befolyásolható tárolás 20C°-os zárt tárolóedényben, legalább 3.0 bar nyomáson</p>	

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:
 - a. 2011. december 31. előtt telepített ültetvény esetén: bármilyen
 - b. 2012. január 1. után létesített ültetvény esetén: takarásos fejművelés, alacsony és közepmagas kordon, bakművelés, ernyő művelés, Moser művelés, Sylvoz művelés, javított Moser művelés, egyes függöny művelés
2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok:
 - a. 2011. december 31. előtt telepített ültetvény esetén: bármilyen
 - b. 2012. január 1. után létesített ültetvény esetén:
 - tőkesűrűség: legalább 3300 tőke/ha
 - sortávolság: 1.00-3.60m
 - tőtávolság: legalább 0.6-1.20m (ikertőkés ültetvény esetén a tőtávolság átlagos értéke az irányadó)
3. Rügyterhelés: legfeljebb 12 élő világos rügy/m²
4. A szüret időpontjának meghatározása: az illetékes hegyközség választmányának döntése alapján, amit az augusztus 1-étől heti rendszerességgel elvégzett próbaszüret alapján állapít meg.

3. változat

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

5. A szőlő minősége:

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér fajta és cuvée	14,90	9,00
2.	Rosé fajta és cuvée	14,90	9,00
3.	Vörös fajta és cuvée	14,90	9,00
4.	Siller fajta és cuvée	14,90	9,00
5.	Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée	19,00	12,08
6.	Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée	19,00	12,08
7.	Prémium fehér fajta és cuvée	17,50	10,97
8.	Prémium rosé fajta és cuvée	17,40	10,89
9.	Prémium vörös fajta és cuvée	17,40	10,89
10.	Fehér jégbor	25,00	16,66
11.	Vörös jégbor	25,00	16,66

2. PEZSGÓ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	14,90	9,00
2.	Rosé	14,90	9,00
3.	Vörös	14,90	9,00

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZÖBOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	14,90	9,00
2.	Rosé	14,90	9,00
3.	Vörös	14,90	9,00

3. változat

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

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút, településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	t/ha
1.	Fehér fajta és cuvée	100	14,3
2.	Rosé fajta és cuvée	100	14,3
3.	Vörös fajta és cuvée	100	14,3
4.	Siller fajta és cuvée	100	14,3
5.	Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée	70	10,0
6.	Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée	70	10,0
7.	Prémium fehér fajta és cuvée	85	11,5
8.	Prémium rosé fajta és cuvée	85	11,5
9.	Prémium vörös fajta és cuvée	85	11,5
10.	Fehér jégbor	42	6,0
11.	Vörös jégbor	42	6,0

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	t/ha
1.	Fehér	100	14,3
2.	Rosé	100	14,3
3.	Vörös	100	14,3

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	hl/ha
1.	Fehér	100	14,3
2.	Rosé	100	14,3
3.	Vörös	100	14,3

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	14.3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős-újbor
2.	Rosé	14.3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős-újbor
3.	Vörös	14.3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős-újbor

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	14.3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős-újbor
2.	Rosé	14.3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős-újbor
3.	Vörös	14.3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős-újbor

3. változat

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

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér fajta és cuvée	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Generosa , Irsai Olivér, Kövidinka, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon, Szürkebarát
2.	Rosé fajta és cuvée	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
3.	Vörös fajta és cuvée	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
4.	Siller fajta és cuvée	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
5.	Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Kövidinka, Olasz rizling, Rajnai rizling
6.	Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos
7.	Prémium fehér fajta és cuvée	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér, Kövidinka, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon, Szürkebarát, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Pinot Noir
8.	Prémium rosé fajta és cuvée	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
9.	Prémium vörös fajta és cuvée	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
10.	Fehér jégbor	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Olasz rizling, Rajnai rizling,
11.	Vörös jégbor	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kékfrankos

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres , Generosa , Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir
2.	Rosé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGVÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér, Kövidinka, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon,
2.	Rosé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir,
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir

3. változat

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

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Hajós-Baja oltalom alatt álló eredetmegjelölés területe Magyarország déli részén, a Telecskai dombok északi nyúlványain helyezkedik el. Nyugatról a Duna folyó, északról és keletről a Duna-Tisza közti homokhátság, délről az országhatár határolja.

A termőtáj kialakításában a Duna folyó meghatározó szerepet játszott. A folyó szabályozását követően alakult ki a folyó jelenlegi medre.

A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően a változatos domborzati viszonyok határozzák meg. A tengerszint feletti magasság a területek többségén 150 m.

A domborzat jellemzően észak-nyugat, dél-kelet irányú váltakozó domb-völgy vonulatokkal jellemezhető, ami kedvező fekvéseket biztosít szőlő ültetvények számára. A szintkülönbségek a 10-20 métert is meghaladhatják. A területek lejtése 2-10 %.

A Hajós-Baja oltalom alatt álló eredetmegjelölés termőhelyeinek a főként a lösz alapon található meszes lepelhomoktalajok a jellemzők (humuszos és futó homok), valamint a kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti és öntéstalajok is fellelhetők.

A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Mind az éghajlati viszonyok, és a viszonylag kis tengerszint feletti magasság miatt gyakorik a tavaszi és az őszi fagyok is.

Az átlaghőmérséklet 11-12 °C körüli. A napfényes órák átlaga 2000 óra felett van évente. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes.

b) Emberi tényezők

A termőhely nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén. Az itteni szőlőkultúra – ahogyan általában a magyarországi is – a római korra vezethető vissza.

A II. világháború után nagy pincészetek alakultak ki és a szőlőtermesztés is átalakult. Az egykor szinte kizárólagos hagyományos fajták (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, Mézes) mellett a Kékfrankos, Leányka, Muscat Ottonel, Olaszrizling telepítése is elindult.

Uralkodóvá váltak a szélesebb sorközű és magas művelések különböző formái. Az 1970-es évek végétől 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 évektől kezdve megjelentek a kisebb, családi borászatok is. Ezekben a borászatokban a megfelelő szakértelemmel rendelkező középkorú és idősebb szőlészek és borászok mellett fiatal szőlészek és borászok is szerepet kaptak. Így az idősebb szőlőtermesztők és borászok tapasztalata, valamint a fiatalabb szőlőtermesztők és borászok agilitása, friss szaktudása együttesen van hatással a Hajós-Bajai borászati termékekre.

2. A borok leírása

Az ökológiai környezet hatására testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdag borok készíthetők a borvidéken. A lösz altalaj tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége sajátos tartalmat ad az itt termelt szőlőnek, a meszes altalaj hatására a boroknál ásványos jegyek tapasztalhatók.

A fehér és rosé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörös borok általában gyümölcsösek, mély színűek, csersavaik határozottak, fejlődésük lassú. Siller borok esetében a piros bogyós gyümölcsösség és a friss savak, a visszafogott tannin jellemző.

A prémium borok nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű borok, ahol az intenzív gyümölcsösség jellemző. Sok esetben az aszalt gyümölcsökre és lekvárokra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres karakterekkel, melyben a fahordós és palackos érlelésre jellemző illataromák dominálnak.

A késői szüretből származó borok testesek, a készítés módjának és érlelésnek megfelelően karakteresek. Maradék cukrot is tartalmazhatnak.

A jégborok teltek, a maradék cukortartalmuk, savtartalmuk és alkoholtartalmuk következtében édes ízharmoniót mutatnak.

A termőhely borait hordós és palackos érlelést követően javasolt forgalomba hozni.

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

Az ökológiai környezet jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdag borokat jelent.

A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami elősegíti a szőlő érését is, és így akár a magasabb alkohol elérését is. Ugyanakkor a lösz altalaj tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége sajátos tartalmat ad az itt termelt szőlőnek, a meszes altalaj hatására a boroknál ásványos jegyek tapasztalhatók.

A talaj és a klimatikus viszonyok következtében a fehér és rosé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörös borok általában gyümölcsösek, mély színűek, csersavaik határozottak, fejlődésük lassú. A termőhely borait hordós és palackos érlelést követően javasolt forgalomba hozni. Siller borok esetében a magasabb alkoholszint a piros bogyós gyümölcsösséghez is vezethet.

Az alacsony csapadékszintnek köszönhetően a hosszabb, szárazabb vegetációs időszak elősegíti a késői szüretelésű borok elkészítését. A prémium borok esetében a telt, érett jegyek a magasabb átlaghőmérsékletre vezethetők vissza. A kontinentális éghajlatra jellemző hideg telek, valamint a hosszán elnyúló, szinte teljesen sík terület egyes évjáratokban jégbor szüretre is alkalmas alapanyag előállítására is alkalmas lehet.

A Hajós-Bajai borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában. A szőlőtermelés gazdasági súlya mellett óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve is, hiszen a térségben fontos népességmegtartó szerepe van.

A szőlő és bortermelés és az ahhoz kapcsolódó borturizmus, idegenforgalom fokozatos fejlődése tapasztalható napjainkban is. Itt található Magyarország legnagyobb pincefaluja, a Hajósi Pincefalu.

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

Az éghajlati viszonyok különösen kedveznek a jégbor készítésének. A borvidék viszonylag alacsony fekvésű, a Duna vonala mentén évről évre szélsőséges lehűlések tapasztalhatóak. A nyári és kora őszi meleg időjárásnak köszönhetően a szőlő cukortartalma megemelkedik, majd ezt követően a késő őszi, kora téli fagyos hajnalok alkalmával lehetőség nyílik a megfagyott szőlő szüretelésére és jégbor készítésére.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

A VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Hajós-Bajai pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A termőhely nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és pezsgőkultúra területén.

A borvidék területén a Hosszúhegyi Állami Gazdaság 1975-ben kezdett pezsgőt készíteni.

A 80-as évekre a termelés elérte a 25 millió palackot évente. Ennek nagy része orosz típusú tankpezsgőként került piacra.

Készült az üzemben hosszabb érlelési idővel készített tankpezsgő is.

A Carmen pezsgőcsaládnak rosé és vörös tagja is került forgalomba.

A 2000-es évek közepétől egy családi borászat klasszikus palackérelésű pezsgőt állít elő.

2. A borok leírása

Az alapborok elsősorban testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdagok.

Az alapboroknál ásványos jegyek tapasztalhatók. A fehér és rosé alapborok illatanyaga intenzív, zamatban gazdagok. A vörös alapborok általában gyümölcsösek, mély színűek, csersavaik határozottak.

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

Az ökológiai környezet jelentős hatással van az alapborok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdag alapborokat jelent.

A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami elősegíti a szőlő érését is. Ugyanakkor a lösz altalaj tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége sajátos tartalmat ad az itt termelt szőlőnek, a meszes altalaj hatására az alapboroknál ásványos jegyek tapasztalhatók.

A talaj és a klimatikus viszonyok következtében a fehér és rosé alapborok illatanyaga intenzív, az alapborok zamatban gazdagok. A vörös alapborok általában gyümölcsösek, mély színűek, csersavaik határozottak, fejlődésük lassú.

A termőhely humán tényezőinek hatása az alábbi területeken nyilvánul meg:

- az ökológiai viszonyok potenciáljához illeszkedő fajtszerkezet tudatos kialakítása (hagyományos és új fajták)
- az ökológiai és részben piaci sajátosságokhoz illeszkedő szőlészeti, borászati és pezsgő készítési technológia kialakítása
- az ökológiai és piaci sajátosságokhoz illeszkedő üzemi és integrációs szerkezet kialakítása.

[A technológia, amellyel pezsgő készül, kifejezetten jól ötvöződik a természeti adottságokkal \(kontinentális klíma, alacsony csapadék\) és a helyi fajtákkal. Utóbbi helyi fajták egy része](#)

a **Hajós-Baja** oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása

aromatikus, így az illatjegyeiket, az aromatikát a természetes vagy hozzáadott szén-dioxid még jobban kifejezi a kész termékben.

3. változat

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

17/26

C. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

A VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Hajós-Bajai szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A gyöngyöző bor előállítását a termőhely jellegzetes savkarakterű fajtáinak (pl. Cserszegi fűszeres, Kékfrankos, Pinot noir stb.) termesztésével alapozták meg a termelők.

2. A borok leírása

A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor jellemzően – de nem kizárólag – a helyi aromatikus fajtákból készül, melyet olyan stádiumban szüretelnek, hogy a feldolgozás során a szőlő természetes, elsődleges íz- és zamatanyagai megőrizhetők legyenek, amelyet a palackozás előtti szén-dioxiddal történő dúsítás még inkább kiemel.

A Hajós-Bajai szén-dioxid hozzáadásával készült fehér, rosé és vörös gyöngyöző borok harmónikus savtartalommal, frissességgel, üde, élénk gyümölcsös illattal jellemezhetőek.

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

Az ökológiai környezet jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdag borokat jelent.

A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami elősegíti a szőlő érését is. Ugyanakkor a lösz altalaj tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége sajátos tartalmat ad az itt termelt szőlőnek, a meszes altalaj hatására a boroknál ásványos jegyek tapasztalhatók.

A szőlő ültetvények elhelyezkedése, a klimatikus adottságok, a meszes-löszös tápanyagban gazdag talajok, valamint a termőhelynek leginkább megfelelő fajták együtt adják a termék stílusát, ami a komplex gyümölcsös illat és zamatanyagok, üde jelleg és elegáns savtartalom formájában nyilvánul meg.

A technológia, amellyel a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor készül, kifejezetten jól ötvöződik a természeti adottságokkal (kontinentális klíma, alacsony csapadék) és a helyi fajtákkal. Utóbbi helyi fajták egy része aromatikus, így az illatjegyeiket, az aromatikát a természetes vagy hozzáadott szén-dioxid még jobban kifejezi a kész termékben.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés a védett eredetű bor kifejezéssel helyettesíthető.
- b) A küvé szó a házasítás szóval helyettesíthető.
- ~~c) Fajtanév, hagyományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés vagy a bor színére utaló kifejezés csak az eredetmegjelölésnél használt betűméretnél kisebb betűmérettel és attól halványabb színárnyalattal jeleníthető meg.~~
- ~~d) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve: Baja, Bátmonostor, Bácsszentgyörgy, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.~~

A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, valamint egyéb, szabályozottan használható kifejezések: barrique, cuvée, muskotály, primőr, prémium, siller, késői szüretelésű, jégbor.

2. A kiserelésre vonatkozó szabályok (minden termék kategória és bortípus esetén):

- a) A Hajós-Bajai borvidék területén lévő pincészetben – helyben fogyasztás esetén – a saját előállítású borokat közvetlenül a tároló edényből vagy palackból lehet forgalomba hozni.
- ~~b) Nagy- és kiskereskedelmi forgalomba, valamint vendéglátó egységek részére a borok kizárólag üvegpalackban hozhatók forgalomba.~~
- ~~c) A borok palackozása csak a Hajós-Bajai borvidék hegyközsége által nyilvántartásba vett palackozóban végezhető. Termőhelyen kívüli kiserelés csak 48 órával a kiserelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A bejelentést a Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsához kell megtenni. A kiserelésnek a termőhelyről való kiszállítást követő 90 napon belül meg kell történnie. A fenti szabályozás jelenti a garanciát arra, hogy a pincészetek a megfelelő minőséget tudják elérni minden termék kategória és bortípus esetén.~~

VIII/3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése:

A Hajós-Bajai Borbíró Bizottság.

VIII/3.4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) a helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
 - iv) pincekönyv;
 - v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról,

a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

~~vi) az érzékszervi minősítést végző Helyi Borminősítő Bizottság minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat.~~

~~vii) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek~~

b) ~~b)~~ Bejelentések

Termelési szándék bejelentése: a Hajós-Baja oltalom alatt álló eredet megjelölés használatának feltétele, hogy a termelő 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.

i) Borvidéken kívüli szőlőfeldolgozás bejelentése: a borvidéken kívüli szőlőfeldolgozásának szándékát a termelő a Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsának köteles bejelenteni. A bejelentést a tevékenység megkezdésének naptári évének június 30. napjáig kell megtenni, a bejelentés a soron következő borpiaci évre érvényes.

ii) Kiszereles előzetes bejelentése: a bort kiszerelesre a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után lehet. A borászati vállalkozás a kiszállított bor kiszerelesi szándékáról 48 órával annak megkezdése előtt köteles értesíteni a Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsát.

4. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

Bócsa, Kecel, Kéleshalma, Kiskőrös településeken.

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:

(1) [Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága](#)
[Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Borászati Igazgatóság](#)

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346 09 30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bormi@nebihmgszh.gov.hu bmi@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.mgszhnebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obj>

(2) megyei 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

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

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

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

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
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
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
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
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
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
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
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
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
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: elelmiszer@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
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-elelmiszerlanc@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
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.elelmiszer@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

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;~~
- ~~a helyi borbíró bizottság működésének ellenőrzése.~~

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum
I. Strukturális elemek		
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Záradék vagy jegyzőkönyv Jegyzőkönyv
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Pincekataszteri nyilvántartó lap: záradék vagy jegyzőkönyv Jegyzőkönyv

II. Évjáratfüggő elemek		
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>		
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 termés hozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Záradék vagy jegyzőkönyv
Szüret ideje és módja	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Jegyzőkönyv Záradék vagy jegyzőkönyv
Szőlő származás és mennyisége	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív 	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés Szőlő származási bizonyítvány
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>		
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 eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Jegyzőkönyv
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási

	bizonyítvány
--	--------------

III. Forgalomba hozatali eljárás

<u>Bor származását igazoló dokumentum</u>	<u>Mintavétel</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Borszármazási bizonyítvány • Tételes mintavétel • Jegyzőkönyv
<u>Organoleptikus paraméterek</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> • Jegyzőkönyv

Az ellenőrzésekért az illetékes hegyközség hegybírója hegyközségek a felelősek.

Formázott táblázat

formázott: Behúzás: Bal: -0,13 cm, Nincs felsorolás vagy számozás