

**KUNSÁG TERMÉKLEÍRÁS**

**I. NÉV**

Kunság, Kunsági  
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### II. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor, pezsgő, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor.

#### II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

A bor fajtabor vagy küvé

Típusai szerint: fehér, rozé, siller vagy vörösbor, késői szüretelésű szőlőből készült fehér vagy vörösbor, válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér, rozé vagy vörösbor, töppedt szőlőből készült fehér vagy vörösbor, fehér vagy vörös jégbor

#### II/1A. 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 borok	9,0	3,5	9,0	1,0
2.	rozé fajta és küvé borok	9,0	3,5	9,0	0,8
3.	siller fajta és küvé borok	9,0	3,5	9,0	1,2
4.	vörös fajta és küvé borok	9,0	3,5	9,0	1,2
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé	12,08	3,5	9,0	0,8
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé	12,08	3,5	9,0	1,2
7.	válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé	12,08	3,5	9,0	0,8
8.	válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajtabor vagy küvé	12,08	3,5	9,0	0,8
9.	válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé	12,08	3,5	9,0	1,2
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé	12,83	3,5	9,0	0,8
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé	12,83	3,5	9,0	1,2
12.	Fehér jégbor	16,66	3,5	9,0	0,8
13.	Vörös jégbor	16,66	3,5	9,0	1,2

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

**II/1B. Érzékszervi jellemzők**

	bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér fajtabor vagy küvé	Halványzöld, halvány szalmasárga, erőteljesebb szalmasárga színű, gyakran lágy, alacsony alkoholtartalmú bor, friss, nyári gyümölcs, esetenként citrus karakterrel, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
2.	Rozé fajtabor vagy küvé	Halvány rózsaszín, rózsaszín, halvány ibolya színű, könnyed élénk savérzetű, gyümölcs illatú és ízű. Cukortartalma alapján lehet száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
3.	Siller fajtabor vagy küvé	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatú és ízű, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő jelleggel, lekerekedett savakkal, mérsékelt tannintartalommal, testességgel rendelkező, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
4.	Vörös fajtabor vagy küvé	Rubin vagy erőteljesebb rubin színű, intenzív gyümölcs és fűszer aromájú, fiatalos, mérsékelt tannin tartalmú vörösbor, kellemes savérzettel, és alkoholtartalommal, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé	Arany színű, Komplex illatú, telt olajos texturával, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes savérzettel és alkoholtartalommal rendelkező bor, gyakran maradék cukortartalommal.
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé	Rubin vagy sötétvörös színű, komplex illataromájú, telt olajos texturával, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes savérzettel és alkoholtartalommal. Gyakran maradék cukortartalommal.
7.	válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé	Zöldessárga színű, fajtára jellemző illatú és ízű, élénk savtartalmú, közepesen telt testes és alkoholos karakterű bor. Száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
8.	válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajtabor vagy küvé	Halvány rózsaszín – rózsaszín – halvány ibolya színű, elegánsan finom savérzetű, rendkívül gyümölcsös illatú, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor
9.	válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé	Sötétrubin vagy sötétvörös színű, gyümölcs, esetenként fűszeres illatú, közepesen testes, lágy karakterű vörösbor, fahordós és palackos érlelési ízekkel, mérsékelt tannin tartalommal, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé	Arany színű, komplex illatú, magas természetes cukortartalmú borok, telt olajos texturával rendelkező, összetett, méz, érett vagy aszalt gyümölcs, esetenként botritisz illatú és ízű, általában félédes vagy édes borok.
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé	Sötétrubin vagy sötétvörös színű, érett, aszalt gyümölcs és/vagy fűszeres illatú, telt, testes, vörösbor, fahordós és palackos érlelési ízekkel, mérsékelt tannin tartalommal, gyakran maradék cukortartalommal.
12.	Fehér jégbor	Óarany színű. Gazdag, komplex illatú, kiemelkedően magas cukortartalmú, „mézédes”, koncentrált ízű, élénk savtartalmú bor.
13.	Vörös jégbor	Bronzvörös színű. Gazdag, komplex illatú, kiemelkedően magas cukortartalmú, „mézédes”, koncentrált ízű, mérsékelt tannin tartalmú bor.

**II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: pezsgő**

Színe szerint lehet fehér, rozé vagy vörös.

**II/2A. Analitikai előírások**

a) összes alkoholtartalom legalább	10,0 % vol.
b) szén-dioxid tartalom (zárt tárolóedényben, 20°C-os hőmérsékleten mért túlnyomás legalább)	3,0 bár
c) cukortartalom:	
– különlegesen száraz ( <i>extra dry</i> )	12-20 g/l;
– száraz ( <i>dry, sec</i> )	17-35 g/l;
– félszáraz ( <i>medium dry, demi sec</i> )	33-50 g/l;
– édes ( <i>sweet, doux</i> )	50 g/l-nél több.
d) Tényleges alkoholtartalom legalább	9,5% vol.
e) Cukormentes extrakttartalom, legalább	16,0 g/l
f) Titrálható savtartalom (borkősavban kifejezve), legalább	5,0 g/l
g) Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve), legfeljebb	0,8 g/l
h) Összes kénessavtartalom: legfeljebb	185 mg/l
i) Szabad kénessavtartalom, legfeljebb	50 mg/l

**II/2B. Érzékszervi jellemzők**

Típus	Érzékszervi jellemzők
Pezsgő	A jelzett (fehér, rozé, vörös) színnek megfelelő színű, neutrális vagy a fajtára jellemző illatú és ízű, harmonikus sav érzetű, könnyed, légiesen finom, tartós gyöngyözéssel.

**II/3. Szőlőből készült termékek kategóriái:** szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor  
Színe szerint lehet fehér vagy rozé.

**II/3A. Analitikai előírások**

- a) Tényleges alkoholtartalom:  
legalább 7 % vol.
- b) Összes alkoholtartalom:  
legalább 9 % vol.
- c) A szén-dioxid gáz túlnyomása a palackban, 20 °C hőmérsékleten: legalább 1,0 bar
- d) Cukormentes extrakt tartalom, legalább 16,0 g/l
- e) Titrálható savtartalom (borkósavban kifejezve), legalább 5,0 g/l
- f) Illósav tartalom (ecetsavban kifejezve), legfeljebb 0,8 g/l
- g) Összes kénessavtartalom:  
legfeljebb 185 mg/l
- h) Szabad kénessavtartalom, legfeljebb 50 mg/l

**II/3B. Érzékszervi jellemzők**

Típus	Érzékszervi jellemzők
Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző bor	Enyhén gyöngyöző, halvány zöldes-sárga – halvány szalmasárga színű, vagy halvány rózsaszín – rózsaszín – halvány ibolya színű, alacsonyabb alkoholtartalmú, határozott savgerincű, száraz, félédes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok.

**III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK**

## 1. Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások

	bortípus	kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások
1.	Fehér fajtabor vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása;</li> </ul>	–
2.	Rozé fajtabor vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása;</li> </ul>	-
3.	siller fajtabor vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> </ul>	
4.	vörös fajtabor vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> </ul>	–
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása;</li> <li>– legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható;</li> <li>– 3 hónapos fahordós érlelés</li> <li>– 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;</li> </ul>	a must javítása, a bor édesítése;
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható;</li> <li>– 3 hónapos fahordós érlelés</li> <li>– 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;</li> </ul>	a must javítása, a bor édesítése;
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása;</li> <li>– legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható;</li> <li>– 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;</li> </ul>	a must javítása, a bor édesítése;
8.	Válogatott szüretelésű	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőt a szüret napján fel kell</li> </ul>	a must javítása, a bor

	szőlőből készült rozé fajtabor vagy küvé	<p>dolgozni;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása;</li> <li>– legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható;</li> </ul>	édesítése;
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható;</li> <li>– 3 hónapos fahordós érlelés</li> <li>– 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;</li> </ul>	a must javítása, a bor édesítése;
10.	Töppedt szőlőből készült fehérbor	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása;</li> <li>– legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható;</li> <li>– 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;</li> </ul>	a must javítása, a bor édesítése;
11.	Töppedt szőlőből készült vörösbor	<ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható;</li> <li>– 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt;</li> </ul>	a must javítása, a bor édesítése;
12.	Fehér jégbor	<ul style="list-style-type: none"> <li>– -7 °C alatti hőmérsékleten végzett kézi szüret;</li> <li>– a szőlő préselése fagyott állapotban;</li> <li>– erjesztés a kívánt cukortartalomig;</li> <li>– legalább 6 hónapos palackos érlelés;</li> </ul>	a must javítása, a bor édesítése;
13.	Vörös jégbor	<ul style="list-style-type: none"> <li>– -7 °C alatti hőmérsékleten végzett szüret;</li> <li>– a szőlő préselése fagyott állapotban;</li> <li>– erjesztés a kívánt cukortartalomig;</li> <li>– legalább 6 hónapos palackos érlelés;</li> </ul>	a must javítása, a bor édesítése;

## **2. A szőlőművelés előírásai**

### **2.1. Művelésmód és ültetvénysűrűség**

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

2011. december 31-e után létesített ültetvény esetében csak a következő művelésmódokkal telepített ültetvényből származó szőlőből készülhetnek Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzéssel ellátott termékek:

- fejművelés
- ernyőművelés
- Moser művelés
- egyes függöny művelés
- sylvoz művelés

Az ültetvénysűrűség a 2012. január 1-e után létesített ültetvény esetén legalább 3.300 tőke/ha. A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és/vagy ikertőkés telepítés is elfogadható. A sortávolság legalább 1,00 m, legfeljebb 3,60 m lehet, tőtávolság legalább 0,60 m, legfeljebb 1,20 m lehet. Ikertőkés ültetvényben a tőtávolság átlagos értéke az irányadó.

A tőketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rüggyek száma - bármely művelésmód esetén - nem haladhatja meg a 16 élő világos rügy/m<sup>2</sup> értéket. A termelési célok eléréséhez szükséges végleges termésmennyiség beállítását a vegetációs időszakban a szükséges mértékben elvégzett fűrtszabályozással kell megvalósítani.

Csak olyan ültetvényről származó szőlő használható fel Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek előállításához, amelynek a tőkehiány mértéke nem haladja meg a 10 %-ot.

## 2.2. A 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, Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzésüként nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

A termékek előállításához a szőlő minimális cukortartalma és potenciális alkoholtartalma az alábbi táblázatban meghatározottak szerint alkalmazandó a mindenkor hatályos magyar és EU jogszabályok és előírások alapján.

<u>Bortípus/kategória</u>	<u>A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)</u>	<u>A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma ([%vol], 20 °C-on)</u>
<u>Bor</u>	<u>14,82</u>	<u>9,0</u>
<u>késői szüretelésű szőlőből készült bor</u>	<u>19,00</u>	<u>12,08</u>
<u>válogatott szüretelésű szőlőből készült bor</u>	<u>19,00</u>	<u>12,08</u>
<u>töppedt szőlőből készült bor</u>	<u>20,00</u>	<u>12,83</u>



<u>jégbor</u>	<u>25,00</u>	<u>16,66</u>
<u>pezsgő</u>	<u>14,82</u>	<u>9,0</u>
<u>Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor</u>	<u>14,82</u>	<u>9,0</u>

A szőlő szüretelésénél általában, mind a kézi, mind a gépi szüret alkalmazható, de kizárólag kézzel szüretelt szőlőből állítható elő:

- késői szüretelésű szőlőből készült bor
- válogatott szüretelésű szőlőből készült bor
- töppedt szőlőből készült bor
- jégbor

#### IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Borvidéki települések:

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

**V. MAXIMÁLIS HOZAM**

bortípus		Maximális hozam	
		hl/ha	kg/ha
1.	Fehér fajtabor vagy küvé	100	14.300
2.	Rozé fajtabor vagy küvé	100	14.300
3.	siller fajtabor vagy küvé	100	14.300
4.	vörös fajtabor vagy küvé	100	14.300
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé	70	10.000
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé	70	10.000
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajtabor vagy küvé	70	10.000
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajtabor vagy küvé	70	10.000
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajtabor vagy küvé	70	10.000
10.	Töppedt szőlőből készült fehérbor	42	6.000
11..	Töppedt szőlőből készült vörösbor	42	6.000
12.	Fehér jégbor	42	6.000
13.	Vörös jégbor	42	6.000
14.	Pezsgő	100	14.300
15.	Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző bor	100	14.300

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

### 1. Fehér bor készítéséhez használható fajták

Arany sárfehér, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Hárslevelű, Irsai Olivér, Jubileum 75, Karát, Királyleányka, Kövidinka, Generosa, Olasz rizling, Muscat ottonel, Nektár, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zöld veltelini, Zenit, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot noir, Zweigelt;

### 2. Rozé, siller vagy vörösbor készítéséhez használható fajták

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir és Zweigelt;

### 3. Késői szüretelésű szőlőből készült bor készítéséhez használható fajták

Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Hárslevelű, Jubileum 75, Karát, Kövidinka, Generosa, Olasz rizling, Nektár, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zöld veltelini, Zenit, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir és Zweigelt.

### 4. Válogatott szüretelésű szőlőből készült bor készítéséhez használható fajták

Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Hárslevelű, Jubileum 75, Karát, Kövidinka, Generosa, Olasz rizling, Nektár, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zöld veltelini, Zenit, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir és Zweigelt.

### 5. Töppedt szőlőből készült bor készítéséhez használható fajták

Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Hárslevelű, Jubileum 75, Karát, Generosa, Olasz rizling, Nektár, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir és Zweigelt.

### 6. Jégbor készítéshez használható fajták

Kövidinka, Olasz rizling, Rajnai rizling, Szürkebarát, Tramini, Zöldveltelini, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos;

### 7. Pezsgő készítéséhez használható fajták

Arany sárfehér, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér Ezerjő, Olasz rizling, Rajnai rizling, Kadarka, Kékfrankos, Muscat ottonel, Nektár, Pinot noir, Tramini;

### 8. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor készítéséhez használható fajták

Arany sárfehér, Chasselas, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Irsai Olivér, Királyleányka, Muscat ottonel, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt;

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők:

A termelésére lehatárolt terület Magyarország középső részén helyezkedik el. Legnagyobb része a Magyar Alföld Duna és Tisza folyók által határolt területén, a Duna-Tisza közén valamint a Tiszazugban 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 150 m alatti. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-20 métert nem haladják meg.

A Kunság termőhelyein zömmel mésztartalmú homoktalajok találhatók (humuszos és futóhomok), valamint kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti és öntéstalajok. A homoktalaj sajátossága, hogy gyorsan melegszik, világos színe a napsugárzást jobban visszaveri, ami segíti a szőlő érését is, valamint 75 %-ot meghaladó kvarctartalma következtében immunis a filoxéra szempontjából. Ugyanakkor tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége, ásványianyag-tartalma kisebb.

A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon alapvetően uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők.

Az átlaghőmérséklet 10-11 °C. A vegetációs időszakban gyakoriak - július, augusztus hónapban - a hőségnapok. 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.

### Emberi tényezők:

A termőhely nagy földrajzi kiterjedtsége miatt is nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén. Az első írásos emlékek szerint 1075-ben már szőlőskertek voltak találhatóak a területen. A középkorban a bortermelés elsődlegesen a helyi igények kielégítését szolgálta. A török hódoltságot követő időszakban felhagyott homokterületek újrahaszosítása és a futóhomok megkötése érdekében a lehatárolt területen szőlőt telepítettek. A szőlőültetvényeket a filoxéra-vész (1875-től) szinte teljesen érintetlenül hagyta, és szerepét nagymértékben felértékelte. A XIX. század végén végrehajtott technológia fejlesztések a térség borainál jelentős minőségjavulást eredményeztek. Az 1900-as évek elejétől a termőhelyekről származó borok piaca és ismertsége jelentősen megnövekedett, melynek következtében a többszörösére nőtt a szőlőültetvények területe.

A jelenleg is folyamatosan megvalósuló technológiai fejlesztések lehetővé teszik a reduktív technológia alkalmazását, napjainkban keresett fehér és rozé borok készítését, valamint a friss, a szőlő gyümölcs jellegét hangsúlyozó vörösborok előállítását.

A gyöngyöző bor és pezsgő előállítását a termőhely jellegzetes savkarakterű fajtáinak termesztésével alapozták meg a termelők. (pl. Ezerjón, Cserszegi fűszeres, stb.).

A borvidék szlogenje „A Kunsági Bor a Mindennapok Bora” 2000. óta oltalom alatt áll.

A lehatárolt terület termelőit jellemzi az ökológiai viszonyok potenciáljához illeszkedő fajtaszerkezet megválasztása, a hagyományos szőlőfajták és újonnan nemesített fajták területi arányainak tudatos kialakítása, és a piaci sajátosságoknak megfelelő szőlészeti és borászati technológia alkalmazása.

## **2. A borok leírása**

A borok gyorsan fejlődnek, mérsékelt savtartalmúak, lágy karakterűek. A fehér és rozé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörösborok általában gyümölcsösek, könnyedek, kevésbé mély színűek, csersav tartalmuk kevésbé markáns. A borok, a meszes homoktalajra jellemzően kevésbé ásványosak.

A válogatott szüretelésű szőlőből készült borok fajtatipikusak, kiegyensúlyozott sav, alkohol cukor harmóniával rendelkeznek.

A késői szüretből származó és töppedt szőlőből készült borok testesek a készítmódjának és érlelésnek megfelelően karakteresek. Maradék cukrot tartalmaznak.

A jégborok teltek, a maradék cukor tartalmuk, savtartalmuk és alkoholtartalmuk következtében édes íz harmóniát mutatnak.

A pezsgők légiesen könnyűek, friss illatúak és élénk savtartalmúak.

A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok friss illatúak, könnyedek.

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

Az ökológiai környezet - elsősorban a homok talajoknak köszönhetően - jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, kisebb savtartalmú, lágyabb, gyors sav-fejlődésű, az évjáratok többségében mérsékelt alkoholtartalmú borokban jelenik meg.

A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, stb.). A fajtatipikusság a válogatott szüret alkalmazásával fokozható. Egyes évjáratokban a szőlők különleges értékeket produkálnak. A túlrett és a töppedt termésből alkoholban gazdag, telt, testes borok készíthetők, melyek minősége az érlelés során tovább növekszik. A könnyű, friss borok kiváló alapanyagául szolgálnak a pezsgő és a szén-dioxid hozzáadásával észült gyöngyöző boroknak.

A Kunsági borvidék 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 jövedelemteremtő, jövedelem kiegészítő és népességmegtartó szerepe van. Az ökológiai sajátosságok (pl. homoktalajok, csapadékhiány) miatt a szőlőtermesztés az egyik leggazdaságosabb művelési ág ezen a vidéken. A szőlőtermesztés tájalkotó szerepével hozzájárul a térség vonzerejének kialakulásához. A szőlőültetvények hatékonyan gátolták és gátolják a futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák.

A Kunsági borvidéken telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták a meghatározóak.

Kunsági borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Általános jelölési szabályok

#### 1.1. A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek

##### 1.1.1. Településnevek feltüntetése

A Kunsági borvidékhez tartozó települések neve, mint a Kunság lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek tüntethetők fel, kivétel Izsák és Monor települések nevei.

##### 1.1.2. Dűlőnevek feltüntetése

A Kunság lehatárolt termőhely megnevezéssel és a településnévvel együtt az alábbi dűlőnevek tüntethetők fel:

- Arany-hegy (Ceglédbercel településen)
- Fischer-part (Cegléd és Ceglédbercel településen)

##### 1.1.3. Körzetnevek feltüntetése

A Kunság lehatárolt termőhely megnevezéssel együtt az alábbi körzetnevek tüntethetők fel:

- Kecskemét mely magába foglalja a Felsőlajos, Kecskemét, Kerekegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene, Lajosmizse településeinek, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó szőlőterületek.
- Tiszakürt mely magába foglalja a Cserkeszőlő, Csépa, Nagyrév, Szelevény, Tiszainoka, Tiszakürt, Tizzasas, Tiszaug településeinek, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó szőlőterületek.

Körzetnevek feltüntetése esetén a körzethez sorolt település név, mint kisebb földrajzi egység megnevezés nem használható.

**1.1.4.** Kisebb földrajzi egység neve csak akkor tüntethető fel a címkén, ha a termék 100 %-ban a feltüntetendő kisebb földrajzi egység által lehatárolt termőhelyről származik.

#### 1.2. Fajtanév, hagyományos kifejezés, a bor színére utaló vagy egyéb korlátozottan használható kifejezés feltüntetése

Fajtanév, hagyományos kifejezés, a bor színére utaló vagy egyéb korlátozottan használható kifejezés csak legfeljebb az eredetmegjelölés betűméretével azonos betűmérettel írható a címkére.

##### 1.2.1. Hagományos kifejezések:

- a) siller
- b) védett eredetű bor
- c) késői szüretelésű szőlőből készült bor
- d) válogatott szüretelésű bor

### 1.2.2. Egyéb korlátozottan használható kifejezések:

- a) „Muskotály”: Legalább 85 %-ban a Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Generosa, Hamburgi muskotály, Nektár, Muscat ottonel, Trimini felsorolt szőlőfajták közül egynek, vagy többnek a terméséből készült bor.
- b) „Primőr”: a szüret évében palackozott bor. Szinonim megjelölésként az „újbor” kifejezés is használható.

1.3. Az Arany Sárfehér fajtanév a címkén nem tüntethető fel.

1.4. Házasított borok esetén használható

- A küvé kifejezés, vagy szinonimájaként a házasítás kifejezés, illetve eredeti írásmóddal a cuvée szó.

## 2. Borok kiszállítása

A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül meg kell történnie a kiszerelésnek.

### 3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

- a) A borászati termékek kereskedelmi és vendéglátó szervezetek részére kizárólag üvegpalackban értékesíthető.
- b) A bor, pezsgő, szén-dioxid hozzáadással készült gyöngyözőbor palackozását a területileg illetékes hegyközség hegybírója, vagy a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa titkára ellenőrizheti.
- c) Bor, pezsgő, szén-dioxid hozzáadással készült gyöngyözőbor a Kunsági borvidék hegyközsége által nyilvántartásba vett palackozóban végezhető.
- d) Termőhelyen kívüli kiszerelés csak 48 órával a kiszerelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A bejelentést a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsához kell megtenni.

### 4. Az illetékes helyi borbíró bizottság

A termékek érzékszervi bírálatát a NÉBIH BAI végzi.

5. Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyett használható a „védett eredetű” hagyományos kifejezés is

### 6. (áthelyezve a III.2 pontba)

6. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül: Borota, Csongrád és Hajós települések területén engedélyezett.

## 7. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

### 1. Nyilvántartások

- a) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- b) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- c) helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- d) pincekönyv;
- e) 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);
- f) az érzékszervi minősítést végző NÉBIH BAI minősítési jegyzőkönyve alapján készült tükári határozat;
- g) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek;



## 2 Bejelentések

### 2.1. Termelési szándék bejelentése

A Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termelő a gazdasági aktát vezető hegybíró részére e szándékát bejelentse. A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 30-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

### 2.2. Dűlőnév használatának bejelentése:

A termelő a szüret évének április 30-ig köteles jelentést tenni a hegybírónak amennyiben ültetvényén termelt szőlőből készült bor címkéjén fel kívánja tüntetni az adott dűlő nevét.

2.3. A jégbor készítésére vonatkozó szándékot legalább 48 órával a tervezett szüreti időpont előtt be kell jelenteni az ültetvény területe szerint illetékes hegybíró részére.

### 3. A kiszerelés előzetes bejelentése:

A bort palackozásra a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának a telephelye 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.

## 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 Igazgatóság

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

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

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

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

**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

**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

2. Az ellenőrzések köre

- 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	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, 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 szemlérlől készült jegyzőkönyv	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
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 szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa

**II. Évjáratfüggő elemek**

<b>II/1 Szőlő eredetének igazolása</b>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlőszármazási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
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 ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<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 bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> </ul>	Hegybíró

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró

### III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</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 bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró  Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv,</li> </ul>	<b>NÉBIH BAI</b>