

A  
**TOLNA**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**4. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre  
alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

A termékleírás benyújtójának adatai.....	1
I. NÉV.....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA.....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	6
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET .....	8
V. MAXIMÁLIS HOZAM .....	9
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	10
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	11
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	15
IX. ELLENŐRZÉS.....	19
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	23

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa  
cím: 7150 Bonyhád, Zrínyi Miklós utca 3.  
e-mail cím: tolnaiborvidek@gmail.com

## I. NÉV

**Tolna/Tolnai**  
**oltalom alatt álló eredetmegjelölés**

## II. A BOROK LEÍRÁSA

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

bortípus: fehér, rozé, vörös

#### II/1A. Analitikai előírások

	<b>Borászati termék</b>	Összes alkoholtartalom % vol minimum	Összes sav minimum g/l	Tényleges Minimális alkoholtartalom % vol	Illósav maximum g/l	Összes kénessav (SO <sub>2</sub> ) mg/l maximum
1.	fehérbor	9,0	4,5	9,0	1,08	*
2.	rozébor	9,0	4,5	9,0	1,08	*
3.	vörösbor	9,0	4,5	9,0	1,2	*

A \*-al jelölt esetekben hatályos jogszabályok szerint kell eljárni. A cukortartalom jelölése a hatályos jogszabályoknak megfelelően történhet.

#### II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	A fehérborok színe a halványzöldtől az erőteljesebb szalmasárgáig. Illatában elsősorban citrus, fehér húsú gyümölcsökre utaló jegyeket mutatnak. Szájban kifejezett, határozott savak, ahol közepes alkohol és test gyakran a mértékadó, az ízjegyek között diszkrét fűszeresség, könnyed virágosság is megjelenhez.
2.	rozé	A rozék színe nagy változatosságot mutat: a halvány rózsaszín, ibolya vagy lazac színűtől az epres, málnás, színig. Illatukban, könnyed piros bogyós gyümölcsök, eper, málna dominál. Ízben könnyed test, friss sav érzet és az illatból megszokott ízjegyek dominálnak.
3.	vörös	A vörösborok színe a halvány rubintól az erőteljesebb rubinon át a gránátvörösig. Illatukban a piros bogyós gyümölcsök, mint cseresznye, eper de egyaránt megtalálható a fekete bogyós gyümölcs jegyek, mint a feketeszeder, szilva is, diszkrét fűszeres jegyekkel kiegészítve, de akár a fahordó adta édesfűszerek, mint vanília és fahéj is megjelenhet. Szájban a könnyed és közepesen telt alkohol között, bársonyos tannin jellemzi.

## 2 PEZSGŐ

bortípusok:

1. fehér
2. rozé
3. vörös

### a) Analitikai előírások

	Típus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális kénessav [mg/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	fehér	9	9	4-10	1,08	*	**	min. 3,5 bar
2.	rozé	9	9	4-10	1,08	*	**	min. 3,5 bar
3.	vörös	9	9	4-10	1,08	*	**	min. 3,5 bar

A maximális összes kéntartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.  
A maximális összes cukor tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.

### b) Érzékszervi jellemzők

	Típus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Színe a halvány sárgától az aranyáig terjedhet. Illatában citrusok, csonthéjas gyümölcsök, mint elsődleges aromajegyek az érlelés során keletkezett, keksz, briós, autólízis jegyek is megjelenhetnek. A második alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.
2.	rozé	Színe a világos hagymahéjtól a világos pirosig terjedhet. Ízében és illatában piros bogyós gyümölcsökre jellemző és akár diszkrét fűszeresség is megjelenik., amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, amihez kellemes savegyensúly társul.
3.	vörös	Színe a rubintól a mélyvörösre terjedhet. Illatában és ízében a elsősorban piros bogyós gyümölcsök jelennek meg, mint cseresznye és szilva és diszkrétan a másodlagos illat- és ízanyagok, mint a keksz.

### 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

bortípus:

1. fehér
2. rozé
3. vörös

#### a) Analitikai előírások

	Típus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális kénessav [mg/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	fehér	9	9	4-10	1,08	*	**	1-2,5 bar
2.	rozé	9	9	4-10	1,08	*	**	1-2,5 bar
3.	vörös	9	9	4-10	1,08	*	**	1-2,5 bar

A maximális összes kéntartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.  
A maximális összes cukor tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

#### b) Érzékszervi jellemzők

	Típus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Színe a zöldes fehértől az aranyárga színig terjedhet. Illatában könnyed citrus, csonthéjasok dominálnak, mint lime és zöld alma. Könnyed test, friss és üde savak jellemzik.
2.	rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világos pirosig terjedhet. Illatában, friss piros bogyós gyümölcsök mint málna, eper jelenik meg. Ízben, friss savak, könnyed test jellemző.
3.	vörös	Színe a pirostól a rubinon, és a bíborvörösön át a mélyvörösre terjedhet. Illatában, friss piros bogyós gyümölcsök elsősorban cseresznye, eper jelenik meg. Ízben, friss savak, könnyed test jellemző.

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

1. „Késői szüretelésű bor”, „válogatott szüretelésű bor” hagyományos kifejezéssel, valamint „töppedt szőlőből készült bor” korlátozottan használható kifejezéssel ellátott, valamint a dűlő feltüntetéses Tolnai borászati termékek előállításánál a must természetes alkoholtartalmának növelése és a bor édesítése tilos.

2. A dűlő szelektált borokat legalább hat hónapig tölgyfa hordóban kell érlelni.

#### B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

##### A szőlő művelésmódja, térállása:

A 2009. július 31-e előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a 2035/2036-os borpiaci évig.

##### Új ültetvényekre vonatkozó szabályok:

A 2009. augusztus 1-e után létesített ültetvények esetében:

- A tőkehelyek száma nem lehet alacsonyabb, mint 3300 db/ha.
- A kialakítható sortávolság nem lehet kevesebb, mint 2 méter, illetve több mint 3,5 méter,
- A kialakítható tőtávolság nem lehet kevesebb, mint 0,6 méter, illetve több mint 1,2 méter,

##### A szüret módja:

Kézi és gépi szüret megengedett minden Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék esetén. Ez alól kivételt jelent a dűlőszelektált, a válogatott szüretelés, késői szüretelésű és töppedt szőlőből készült kifejezéssel megkülönböztetett Tolnai bor, mely csak kézzel szüretelhető.

##### A szőlő minősége:

###### 1. BOR

Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
Fehér	151,5	9,0
Rozé	151,5	9,0
Vörös	151,5	9,0

###### 2. PEZSGÓ

Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
Fehér	151,5	9,0
Rozé	151,5	9,0

Vörös	151,5	9,0
-------	-------	-----

### 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
Fehér	151,5	9,0
Rozé	151,5	9,0
Vörös	151,5	9,0

#### **Szüret időpontjának meghatározása:**

A szüret időpontjának meghatározásában a hegyközségi tanács választmánya az illetékes. A szüret időpontjának meghatározására és kihirdetésére vonatkozó szabályokat a borvidék rendtartása tartalmazza.

#### IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

**Települések:** Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcse, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kiszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Závod településeknek, a szőő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.



## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. A BOR

<b>Bortípus</b>	<b>Maximális hozam</b>
Fehér	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből. Dőlőnév feltüntetése esetén legfeljebb 80 hl/ha seprős újbor legfeljebb 11 t/ha szőlőből.
Rozé	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből. Dőlőnév feltüntetése esetén legfeljebb 80 hl/ha seprős újbor legfeljebb 11 t/ha szőlőből.
Vörös	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből. Dőlőnév feltüntetése esetén legfeljebb 80 hl/ha seprős újbor legfeljebb 11 t/ha szőlőből.

### 2. PEZSGŐ

<b>Bortípus</b>	<b>Maximális hozam</b>
Fehér	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből.
Rozé	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből.
Vörös	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből.

### 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

<b>Bortípus</b>	<b>Maximális hozam</b>
Fehér	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből.
Rozé	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből.
Vörös	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből.

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

### 1. A BOR

Bortípus	Engedélyezett fajták
Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Nektár, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Zenit, Zengő, Pinot noir, Kadarka
Rozé	Blauburger, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
Vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

### 2. A PEZSGŐ

Bortípus	Engedélyezett fajták
Fehér	Chardonnay, Furmint, Pinot blanc, Pinot noir (fehér), Rajnai rizling, Zöld veltelíni
Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

### 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus	Engedélyezett fajták
Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, fehér Kadarka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Szürkebarát, Zöld veltelíni
Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. Bor

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

##### a) Természeti és kulturális tényezők:

A Tolnai Borvidék Magyarország déli részén, nagyobb részben Tolna megyében kisebb részben Baranya és Fejér megyékben található. A tolnai szőlők többnyire enyhe lejtésű, kedvező, délies kitettségű, védett domboldalakon, lankákon létesültek.

A borvidék legfontosabb és szinte egyeduralkodó felszíni képződménye és így leggyakoribb talajképző kőzete a lösz. A löszréteg vastagsága például Hőgyésznél eléri a 70 métert. A szőlőültetvények kisebb részben (pl. Pincehely, Hőgyész, Dúzs térségében) homokon települtek.

A Tolnai-dombsághoz és Külső-Somogyhoz tartozó szőlőterületek uralkodó talajtípusai a barnaföldek (Ramann-féle barna erdőtalajok), az agyagbemosódásos barna erdőtalajok, de előfordulnak szőlőültetvények mészlepedékes csernozjom talajokon is.

A Tolnai Borvidék dombos - hegyes területe a többnyire a mérsékelt meleg - mérsékelt nedves éghajlati típusba tartozik.

Elmondható, hogy mind a napfénytartam, mind a napsugárzás havi és évi összege a Tolnai borvidék területén a szőlőtermesztés számára kifejezetten kedvező. Az évi nappali megvilágítás időtartama 4400 óra, a tényleges napsütéses időszak egész évben elérheti a 2060 órát. Magyarország szőlőtermő tájain a napfénytartam évi összege sokéves átlagban 1800-2070 óra. Ebből látszik, hogy a Tolnai borvidék nagyon gazdag napfényben. A másik fontos tényező a hőmérséklet. A borvidéken az évi középhőmérséklet sokéves átlagban 11,8 °C, vegetációs idő alatt viszont 15,8 °C. Az ebből számított teljes hősszeg 3400 °C, a hatásos hősszeg pedig 1300 °C. Legcsapadékosabb hónap a május és a június. Az uralkodó szélirány az északnyugati.

A Tolnai borvidék területének domborzata, talajadottságai, éghajlata és vízrajza alapján a kiváló szőlő termesző területek közé sorolható.

##### b) Emberi tényező

A Tolnai borvidéken először a kelták, majd a rómaiak honosították meg a szőlőtermesztést.

Az Árpádkorban a szép számmal alapított apátságok mindegyikében megtalálhatjuk a jól művelt szőlőket, melyért sokat fáradoztak a bencés és cisztercita szerzetesek.

A XVIII. században a megyébe települt németek tovább fejlesztették a helyi borkultúrát. A Völgységben valószínűleg az ekkor betelepülő rácok terjesztették el a Kadarka termesztését, amelyből új eljárással, héjon erjesztéssel készítettek vörösbort.

Az akkori szőlő és bortermelésben a vörösbort dominált. Feljegyzések tanúskodnak arról, hogy az uralkodó Kadarkának már 6-féle változatáról beszéltek. A filoxéra vész óriási károkat okozott ezen a borvidéken is. A Tolnai borvidéket az 1998-es bortörvénnyel alakították ki, de

az első 1893-as bortörvény a Szekszárdi Borvidéket Tolna megye teljes területében határozta meg, ezért a Tolnai borvidéket is méltán nevezhetjük történelminek.

Ez az évszázados hagyományokra épülő szőlőtermesztés a helyi emberek szaktudásának alapja.

## **2. A borok leírása**

A Tolnai borvidéken előállított borok analitikai tulajdonságai a keletkező viszonylag magas alkohol tartalom, a különböző savak kedvező aránya, a testességet okozó anyagok képződése a borvidék klimatikus viszonyainak köszönhető.

A borvidékről kikerült borok magukon viselik az évszázados szőlőtermesztési hagyományokon felnövő és a modern ismereteket megszerző borászok kezének nyomát. Ez az érzékszervi tulajdonságokban különösen megmutatkozik a borok ízgazdagságában.

Tolnai borokra jellemző a szőlőből származó gyümölcsösség és a finom ászkolásból származó illatok és ízek harmóniája. A kiegyensúlyozott sav és extrakt tartalom.

Mindezek a tulajdonságok a Tolnai borokat keresetté teszik Magyarországon kívül az Európai Unió országaiban és azon kívül is.

## **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása**

A Tolnai Borvidék nagyobb dombhátaból és lankás völgyekből áll. A dombok magassága 150-200 métert is eléri. A dombokat magas mésztartalmú lösz fedi, ami a barna erdőtalajokkal keveredve a szőlő termesztéséhez kiváló talajt biztosít. Első feltétel tehát adott a kiváló szőlő előállításához.

A szőlőtermesztéshez szükséges minimális teljes hősszeg 2500 °C, a minimális hatásos hősszeg viszont 1000 °C, az évi középhőmérséklet pedig 9-21 °C között kell, hogy legyen. Ezek a hőmérsékleti tényezők éveken keresztül kedvező hatással vannak az itt termesztett szőlő minőségére.

A harmadik tényező a lehullott csapadék mennyisége. A borvidéken évente sok éves átlagban 590 mm, a vegetációs időben 450 mm csapadék hull a szőlőre. Ettől nagyobb csapadékra nincs szüksége.

A borvidék kiváló adottságaira a legjobb bizonyíték, hogy a borvidék szőlő és bor termesztése a tárgyi emlékeket tekintve is legalább a Keltákig visszavezethető.

A kiváló szőlőből a borkészítés hagyományait követve és új ismereteket felhasználva a piacon jól eladható, külföldön is keresett borok kerülnek forgalomba a borvidék területén működő borászatoktól.

## **B. Pezsgő**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

a) Természeti és kulturális tényezők:

A VII./A./1.a) pontban leírtakkal megegyező

b) Emberi tényezők:

A Tolnai borvidéken a pezsgőgyártáshoz közel fél évszázada készítenek pezsgő alapborokat. A pezsgőkészítés hagyományait elsajátítva a borvidék termelői kezdték el a termelést, majd a Tolnai pezsgő bevezetését a piacra.

A termék sikere az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának, és ismertségének köszönhető. A Tolnai pezsgő alapvetően tradicionális eljárással, palackban erjesztéssel készül, amelynek következtében az elsődleges gyümölcsös illatok mellett a másodlagos ízek és zamatok is szépen kialakulnak.

### **2. A borok leírása**

A hosszabb érlelés következtében a fehér pezsgők színe a halvány sárgától az aransárgáig terjedhet, a rozé pezsgőké a hagymahéjtól a málna rózsaszínig, míg a vörös pezsgőké a rubintól a mélyvörösig. A Tolnai pezsgők illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges intenzív gyümölcsös, illetve fűszeres (rozé, vörös) íz és zamatanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek másodlagos aromákkal. A Tolnai pezsgők üde savakkal rendelkeznek.

### **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása**

A Tolnai borvidék éghajlatát a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. A napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképesseggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához, ami különösen fontos tényező a pezsgők esetében, mivel a borban nem jelennek meg vegetális, fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak, amelyeket a második alkoholos erjedésből származó szén-dioxid kiemelne.

A hosszú vegetációs időszak, a magas hőösszeg optimális körülményeket biztosít ahhoz, hogy a pezsgők alapborát adó szőlők megfelelően beérjenek és még az üde savaik is megmaradjanak.

A szőlőültetvények elhelyezkedése, a mediterrán jellegű klimatikus adottságok, a meszes-lössös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok, valamint a termőhelynek leginkább megfelelő fajták együtt adják a Tolnai pezsgő egyedi jellegét, ami a második alkoholos erjesztés ellenére megőrzi zamatgazdagságát, a komplex gyümölcsös, illetve fűszeres illat és zamatanyagokat, üde jellegét és elegáns savtartalmát. A tradicionális pezsgőkészítési eljárásnak megfelelő hosszabb érlelés következtében elegáns, finom másodlagos illatokkal gyarapodó pezsgők jellemzőek.

## **C. Széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

a) Természeti és kulturális tényezők:

A VII./A./1.a) pontban leírtakkal megegyező

b) Emberi tényezők:

A Tolnai borok esetében új termékkategóriának számít a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, amelyet a pezsgő alapbor készítéshez hagyományosan itt termelt szőlőből kezdtek készíteni a termelők és sikeresen hozták forgalomba a hazai piacon.

A termék piaci és gazdasági sikere alapvetően az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának és ismertségének köszönhető. A Tolnai szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor jellemzően az itt termesztett fajtákból készül, melyet a szüreti időpont olyan megválasztásával érnek el, hogy a feldolgozás során a szőlő természetes, elsődleges íz és zamatanyagai megőrizhetők legyenek, amelyet a palackozás előtti szén-dioxiddal történő dúsítás még inkább kiemel.

### **2. A borok leírása**

A Tolnai szén-dioxid hozzáadásával készült fehér, rozé és vörös gyöngyözőborok harmonikus savtartalommal, frissességgel, üde, komplex gyümölcsös aromákkal jellemezhetőek.

### **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása**

A Magyarország déli borvidékei közé tartozik. A helyi éghajlatot a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. Magyarországon itt köszönt be először a tavasz és a napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképesseggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához, ami különösen fontos tényező a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok esetében, mivel a borban nem jelennek meg vegetális, fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak, amelyeket a borban jelenlévő szén-dioxid kiemelne.

A szőlőültetvények elhelyezkedése, a mediterrán jellegű klimatikus adottságok, a meszes-lössös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok valamint a termőhelynek leginkább megfelelő fajták együtt adják a termék egyedi jellegét, ami a komplex gyümölcsös illat és zamatanyagok, üde jelleg és elegáns savtartalom formájában nyilvánul meg.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok

#### a) A kisebb földrajzi egységek feltűntetésére vonatkozó szabályok

Körzet: **Völgységi**

A körzet települései: Aparhant, Bátaapáti, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Cikó, Dúzs, Grábóc, Györe, Hidas, Hőgyész, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisvejke, Lengyel, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagymányok, Tevel, Váralja, Závod

Körzet feltűntetéssel készülő Tolnai borok esetében a szőlő 100 %-ának az adott körzet I. és II. termőhelyi kataszteri osztályú határrészeibe tartozó ültetvényeiből kell származnia.

Települések

Települések: Aparhant, ,Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcse, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolnanémedi, Váralja, Závod.

A településfeltűntetéssel megkülönböztetett borok esetében legalább 85%-ban az adott település I és II termőhelyi kataszteri osztályú határrészeibe tartozó szőlőből kell származni a terméknek, legfeljebb 15%-ban a Tolnai Borvidék I. és II. termőhelyi kataszteri osztályú lehatárolt területeinek más részeiről.

Dűlők:

Bonyhád: Aranybánya, Szőlő-domb

Bonyhádvarasd: Kereszt-dűlő

Lajoskomárom: Fülöp-hegy

Simontornya: Derék-hegy, Mózsé-hegy

Paks: Hideg-völgy, Sánc-hegy

Gyöng: Ködmön-hegy

Dűlőfeltűntetéssel megkülönböztetett borok esetén 95 %-ban az adott dűlő I és II termőhelyi kataszteri osztályú területeiről kell származnia annak a szőlőnek, amelyből a bor készülhet.

#### b) A Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyettesíthető a „Tolnai védett eredetű” kifejezéssel.

c) A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló kifejezések, és egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

#### A. BOR

Bortípus	Siller	Késői szüretelésű	Válogatott szüretelésű	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Primőr vagy Újbor	"Első szüret" vagy "virgin vintage"	-barrique -"barrique-ban erjesztett" vagy -".hordóban erjesztett -"barrique-ban érlelt" vagy- "hordóban érlelt"
Fehér	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Rozé	-	-	+	-	+	+	-	+	+	-
vörös	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Jelmagyarázat: + a kifejezés használható, - nem használható

#### B. PEZSGŐ

Bortípus	Siller	Késői szüretelésű	Válogatott szüretelésű	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Primőr vagy Újbor	"Első szüret" vagy "virgin vintage"	-barrique -"barrique-ban erjesztett" vagy -".hordóban erjesztett -"barrique-ban érlelt" vagy- "hordóban érlelt"
Fehér	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-
Rozé	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-
Vörös	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-

Jelmagyarázat: + a kifejezés használható, - nem használható

#### B. PEZSGŐ

Bortípus	Siller	Késői szüretelésű	Válogatott szüretelésű	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Primőr vagy Újbor	"Első szüret" vagy "virgin vintage"	-barrique -"barrique-ban erjesztett" vagy -".hordóban erjesztett -"barrique-ban érlelt" vagy- "hordóban érlelt"
Fehér	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-
Rozé	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-
Vörös	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-

Jelmagyarázat: + a kifejezés használható, - nem használható

d) A muskotály korlátozottan használható kifejezés az alábbi feltételekkel tüntethető fel a borászati termékek címkéjén:

Az alapbornak legalább, 85%-ban a következő szőlőfajták közül egynek vagy többnek a terméséből kell készülni: Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Sárga muskotály.



e) A Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor előállítására a körülhatárolt területen kívül csak az alább felsorolt megyék településein engedélyezett

Tolna megye: Alsónána, Alsónyék, Bába, Bátaszék, Decs, Hanc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba Varsád

Baranya megye: Bisse, Csarnóta, Diószív, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend

Bács-Kiskun megye: Akasztó, Bócsa, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert és **Borota**

Fejér megye: Etyek, Dég

Pest megye: Szigetcsép

Somogy megye: Balatonboglár

## **2. Kiszerezésre vonatkozó szabályok**

### a). Kiszerezés

Tolnai késői szüretelésű bort, Tolnai válogatott szüretelésű bort, Tolnai töppedt szőlőből, és a dűlőszektált bort, csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni.

Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

### b). Címkézés

Alibernet és Báborkadarka, fajták nevei a címkén nem jelölhetők.

A lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységekről származó Tolnai borokon az évjárat feltüntetése kötelező. Évjárat feltüntetése esetén az adott bornak 85%-ban az adott évjáratból kell származnia.

A Tolnai Primőr vagy újbor esetén az adott bornak 100%-ban az adott évjáratból kell származnia.

Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának, illetve az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén feltüntetése engedélyezett.

Valamennyi, kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés.

„Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Tolnai boron feltüntethető.

A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée és a házastás kifejezéssel.

### **3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése:**

Az érzékszervi minősítést végző szerv: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati Igazgatóság.

### **4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:**

#### a) Nyilvántartások

Tolnai borok készítése esetén a szőlőültetvényre és borászati üzemre vonatkozó különös nyilvántartások a következők:

- a) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- b) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- c) Hegyközségi Tanács/Hegyközség által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- d) pincekönyv;
- e) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (*továbbiakban: HEGYÍR*), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- e) az érzékszervi minősítést végző Tolnai Borminősítő Bizottságának minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve;

#### b) Bejelentések

##### a). Termelési szándék bejelentése

A Tolnai Oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – előállításának megkezdésekor a termelő köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.

Szigorúbb termelési feltételekhez kötött bortípusok (dűlőnév) termelésének bejelentése

Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen dűlő feltüntetésével szőlő-alapanyagát kívánják előállítani és ezt a termelő a címkén is fel akarja tüntetni, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybíróknak, a szüretet megelőző május 15-ig bejelenteni.

##### b) Kiszérelés előzetes bejelentése:

A lehatárolt területen kívüli palackozó az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék kiszérelésének megkezdése előtt legkésőbb 8 nappal köteles bejelenteni a palackozás tényét a Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa titkárának.

## IX. ELLENŐRZÉS

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

### Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóságok:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság  
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: [bor@mgszh.gov.hu](mailto:bor@mgszh.gov.hu)

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

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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:zala@mgszh.gov.hu)

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

## 2. Az ellenőrzések köre:

- A borászati termék 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 vizsgálata forgalomba hozott borászati termékek esetén,
- Származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése,
- A helyi borbíráló 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	területileg illetékes hegyközségi tanács,
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	területileg illetékes hegyközségi tanács
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív ellenőrzés:</li> <li>• HEGYÍR,</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<b>II-I 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 szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> <li>• Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> <li>• Szüreti jelentés, szőlő-származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív ellenőrzés: szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány kérelem</li> <li>• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója

<b>II-II Bor eredetének igazolása</b>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés: szőlő-származási bizonyítvány	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: pincekönyv, bor-származási bizonyítvány iránti kérelem</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>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója  területileg illetékes hegyközségi tanács
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<b>III-I Bor eredetének igazolása</b>			
Bor eredetének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés: első borszármazási bizonyítvány	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem</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>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója  területileg illetékes hegyközségi tanács
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója, valamint hegyközségi tanács titkára
<b>III-II Bor forgalomba hozatali eljárás</b>			
Mintavétel	Szabályzat szerinti mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
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>	Helyi Borbíráló Bizottság