

A
MÁTRA
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre
alkalmazandó

Tartalomjegyzék

| | |
|--|----|
| I. NÉV | 2 |
| II. A BOROK LEÍRÁSA | 3 |
| III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK..... | 5 |
| IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET | 7 |
| V. MAXIMÁLIS HOZAM | 8 |
| VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK..... | 9 |
| VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL | 10 |
| VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK | 12 |
| IX. ELLENŐRZÉS | 15 |
| X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE..... | 19 |

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Mátrai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
cím: 3231 Gyöngyössolymos, Szabadság u. 118
e-mail cím: dominika@matrahkt.axelero.net

I. NÉV

Mátra, Mátrai
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös
4. Muskotály
5. Késői szüretelésű bor
6. Siller

a) Analitikai előírások

| | Bortípus | Minimális összes alkoholtartalom [%vol] | Minimális összes savtartalom [g/l] | Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol] | Maximális illósavtartalom [g/l] |
|----|-----------------------|---|------------------------------------|--|---------------------------------|
| 1. | Fehér | 9,5 | 4,0 | 9,5 | 1,08 |
| 2. | Rozé | 9,5 | 4,0 | 9,5 | 1,08 |
| 3. | Vörös | 9,5 | 4,0 | 9,5 | 1,2 |
| 4. | Muskotály | 9,5 | 4,0 | 9,5 | 1,08 |
| 5. | Késői szüretelésű bor | 15,12 | 4,0 | 9,0 | 1,08 |
| 6. | Siller | 10,6 | 4,0 | 9,5 | 1,08 |

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint

b) Érzékszervi jellemzők

| | Bortípus | Érzékszervi jellemzők |
|----|-----------------------|--|
| 1. | Fehér | Halványzöld - halvány szalmasárga – erőteljesebb szalmasárga – szalmasárga színű, tölgyfás aromák nélküli, gyakranlagy savú és alacsony alkohol tartalmú borok, friss, gyümölcsös és esetenként citrusos karakterrel. |
| 2. | Rozé | Halvány rózsaszín – rózsaszín – halvány ibolya színű, könnyed élénk savéretű, rendkívül gyümölcsös illat aromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és íz világgal. Fogyasztási idejük a szürettel számított egy – másfél év. |
| 3. | Vörös | Erőteljesebb rubin – sötét rubin színű, intenzív gyümölcsös, gyakran fűszeres illat aromájú, telt ízű, részleges vagy minimális fa hordós érlelésű borok, melyekben a tölgyfa íz nem uralkodik. Jellemzően lágy struktúrájú és jó egyensúllyal rendelkező vörösborok közepes alkoholtartalommal. |
| 4. | Muskotály | Halvány szalmasárga – szalmasárga – erőteljesebb szalmasárga színű, intenzív muskotályos illat aromájú, gyümölcs ízű, lágy savú borok, gyakran maradékcukorral. |
| 5. | Késői szüretelésű bor | Arany színű, Komplex illat aromájú, telt olajos textúrával, gazdag íz aromával, fa hordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes sav érzettel és alkohol tartalommal. Gyakran maradék cukortartalommal. |
| 6. | Siller | Halványpiros – erőteljesebb piros színű, meggyes – cseresznyés illat aromájú, könnyed élénk sav éretű, fajtakarakteres, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és íz világgal. |

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Mátra** oltalom alatt álló eredetmegjelölés

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. BOR

| | Bortípus | Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások | Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl) |
|----|-----------------------|---|---|
| 1. | Fehér | <ul style="list-style-type: none"> • a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; • musttisztítás; | - |
| 2. | Rozé | <ul style="list-style-type: none"> • a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; • a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; • musttisztítás; | - |
| 3. | Vörös | <ul style="list-style-type: none"> • vörösborkészítés héjon erjesztéssel vagy melegítéses eljárással; • préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel; | - |
| 4. | Muskotály | <ul style="list-style-type: none"> • a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; • préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel ; • musttisztítás; • házasítási szabály: a bor legalább 85%-ban tartalmaz Cserzei fűszerest, Irsai Olivért, Ottonel muskotályt vagy Sárga muskotályt; | - |
| 5. | Késői szüretelésű bor | <ul style="list-style-type: none"> • a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; • préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel; • musttisztítása; • legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; • 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; | <ul style="list-style-type: none"> • édesítés • mustjavítás |
| 6. | Siller | <ul style="list-style-type: none"> • a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; • préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel; | - |

A szőlőművelés szabályai:

1. Művelésmód és ültetvénysűrűség: Csak olyan ültetvényről származó szőlő használható fel Mátrai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek előállításához, amelynek a tőkehiány mértéke nem haladja meg a 25 %-ot.
2. A szőlő rügytehelése: A tőketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rügyek száma - bármely művelésmód esetén nem haladhatja meg a 16 élő világos rügy/m² értéket.
3. 2012. január 1-e után létesített ültetvényekre vonatkozó szabályok:
 - a. művelésmód:
 - i. Ernyőművelés
 - ii. Moser művelés
 - iii. Egyes függöny művelés
 - iv. Sylvoz művelés
 - v. Alacsony és a közép magas kordon

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A Mátra oltalom alatt álló eredetmegjelölés

- b. Ültetés-sűrűség: legalább 3.300 tőke/ha. A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és/vagy ikertőkés telepítés is elfogadható.
 - c. sortávolság: legalább 1,00 m, legfeljebb 3,60 m
 - d. tőtávolság: legalább 0,60 m, legfeljebb 1,20 m Ikertőkés ültetésben a tőtávolság átlagos értéke az irányadó.
4. A szüret időpontjának meghatározása: A szüret kezdési időpontját az illetékes hegyközség választmánya évente határozza meg. Az a termék, ami a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Mátrai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Mátrai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzésűként nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.
5. A szőlő minősége és a szüret módja:

1. BOR

| | Bortípus | A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom) | A szüret módja |
|----|-----------------------|--|-----------------------|
| 1. | Fehér | 9,0 %vol (15 °MM) | kézi vagy gépi |
| 2. | Rozé | 9,0 %vol (15 °MM) | kézi vagy gépi |
| 3. | Vörös | 9,0 %vol (15 °MM) | kézi vagy gépi |
| 4. | Muskotály | 9,0 %vol (15 °MM) | kézi vagy gépi |
| 5. | Késői szüretelésű bor | 12,08 %vol (19 °MM) | kézi |
| 6. | Siller | 9,0 %vol (15 °MM) | kézi vagy gépi |

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Abasár, Apc, Atkár, Budapest-Rákosliget, Detk, Domoszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Halmajugra, Hatvan, Heves, Karácsond, Kerepes, Kislána, Kislémedi, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Órbottyán, Pásztó, Rózsaszentmárton, Szada, Szendehely, Szücsi, Vác, Vácegres, Vácrátót, Véc, Veresegyház, Visonta települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

| | Bortípus | Maximális hozam | Maximális hozam (településnév feltüntetése esetén) | Maximális hozam (dűlőnév feltüntetése esetén) |
|----|-----------------------|---|---|--|
| 1. | Fehér | 140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbór | 140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbór | 80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbór |
| 2. | Rozé | 140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbór | 140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbór | 80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbór |
| 3. | Vörös | 140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbór | 140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbór | 80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbór |
| 4. | Muskotály | 140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbór | 120 q/ha szőlő vagy 84 hl/ha seprős újbór | 80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbór |
| 5. | Késői szüretelésű bor | 100 q/ha szőlő vagy 70 hl/ha seprős újbór | 80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbór | 60 q/ha szőlő vagy 40 hl/ha seprős újbór |
| 6. | Siller | 140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbór | 140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbór | 80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbór |

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

| | Bortípus | Engedélyezett szőlőfajta |
|----|-----------------------|---|
| 1. | Fehér | Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöldvelteleni, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt |
| 2. | Rozé | Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt |
| 3. | Vörös | Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt |
| 4. | Muskotály | Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon Blanc, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöldvelteleni, |
| 5. | Késői szüretelésű bor | Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot Blanc, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt |
| 6. | Siller | Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt |

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Mátrai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok termelésére lehatárolt terület Magyarország északi részén helyezkedik el. Hazánk legmagasabb kelet-nyugati irányban húzódó hegyvidéke a Mátra, melynek napfényben gazdag, déli lejtőin helyezkedik el legnagyobb dombvidéki borvidékünk. Az északi szelektől védett, részben vulkanikus, részben tápanyagban gazdag, üledékes taljain, kiváló minőségű borszőlő termesztethető.

A borvidék talaji két nagy övezeti csoportba tartoznak! Mezőségi és erdei talajok. A mezőségi talajok a borvidék alsó részén, az erdei talajok a felső-kivágott erdők helyén alakultak ki.

A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon alapvetően uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzik. A szőlő napfényigényes növény, az asszimilációjához 20-30 ezer lux fényerősség szükséges, ott érzi jól magát, ahol a tenyészidő alatt a napfényes órák száma 1250-1500 között alakul. Mátraalján csaknem minden évben rendelkezésre áll ez a mennyiség. Az éves napfénytartam 1900-2000 óra. Ezek az értékek évjáratok szerint lényegesen változhatnak, de a minimum alá ritkán kerülnek Mátraalján a szőlőtermesztéshez szükséges hőmennyiség elegendő. A termelés alsó határa a 9-10 °C hőmérsékleti izotermáinál húzható meg. Borvidékünkön az öt éves átlag 10,5 °C, a tenyészidőben pedig eléri a 17°C -ot. Sok évben az évi átlag 11°C -főlé emelkedik, ami a kedvező, jó évjáratok fontos jellemzője. Mátraalján a csapadék mennyiség (356-903 mm). A június, július, augusztusi csapadék átlaga kedvező melynek minőség és mennyiség növelő hatása van. A Mátra védő hatása a hőmérséklet alakulását is kedvezően befolyásolja.

b) Emberi tényezők

A termőhely nagy földrajzi kiterjedtsége miatt is nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén. A Mátraalján már a második évezred legelejétől foglalkoznak a szőlő termesztésével. Az első írásos emlék 1042 -ből származik, melyben Aba Sámuel alapította bencés kolostorhoz királyi adományozású szőlőbirtok is tartozott. A későbbiekben is a szőlő és a bor fontos szerepet töltött be a történelem folyamán az itt élő népek számára. XV. Században több település kapott városi jogot, így lakóik a borukkal szabadon kereskedhettek. Török megszállás követően 1536-ban Szapolyai János király szabad bormérési jogot adott a gyöngyösieknek, amit kifüggesztett borcégérrel jeleztek. A XVII-XVIII. Század fordulóján a gyöngyösi tanács különféle kedvezményekkel ösztönözte lakóit a szőlőtelepítésre. A II. Világháború után a kis pincészetek eltűntek, és helyében meghatározó nagy szövetkezetek alakultak. Felgyorsult a szőlőtelepítés mértéke, és a Borvidék közel 8000 ha lett. A 1990-ben megváltoztak a tulajdonviszonyok, és a szőlők nagy része egyéni tulajdonba kerültek. Kialakultak a családi pincészetek, birtokok, amik mai is meghatározzák a borvidéket.

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A szőlő szaporítóanyag előállítás és ezen belül a szőlőoltvány készítés nagy szerepet töltött be a Mátrai borvidéken. Kezdetre a század elejére nyúlik vissza Abasár és Nagyréde településekre. 1961-ben Gyöngyöshalászon, és Ludason jelentős területe alanytelepeket és európai fajtákból törzsültvényeket létesítettek. Ezek a telepek tették később lehetővé, hogy szövetkezetek létrejötte után a szőlőoltvány termelés, Abasáron és Nagyrédén meghatározó termelési tevékenységgé váljon az 1960-as évekre. Ez alapozta meg a Mátrai Borvidék jelenlegi gazdag fajtaválasztékát.

A Mátrai borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában. A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos jövedelemteremtő, jövedelem kiegészítő és népességmegtartó szerepe van. A szőlőtermesztés tájalkotó szerepével hozzájárul a térség vonzerejének kialakulásához.

2. A borok leírása

Az ökológiai környezet jelentős hatással van a borok jellemzőire, amelyek más borvidéken nem reprodukálhatók. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, lágyabb, gyors sav-fejlődésű, egyes évjáratokban alkoholban gazdag borokat jelent. A talaj és a klimatikus viszonyok következtében a fehér és rozé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörösborok általában gyümölcsösek, könnyedebbek, kevésbé mély színűek, csersavaik szintén gyorsan fejlődnek. A borok, ásványi anyag tartalmuk gazdag, a talaj adottság miatt. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és gyors fogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte

A Mátrai borvidéken lezajlott folyamatos technológiai fejlesztések lehetővé teszik a reduktív technológia alkalmazását a fehér és rozé borok esetében, valamint a friss, a szőlő gyümölcs jellegét hangsúlyozó vörösborok készítését.

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

A Mátrai borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg. Piaci szempontból az itteni borokat jó ár/érték arány jellemzi.

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

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. VIII/1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredet megjelölés kifejezés helyett használható a védett eredetű bor hagyományos kifejezés is.
- b) Fajtanév, hagyományos kifejezés, a bor színére utaló vagy egyéb korlátozottan használható kifejezés csak úgy tüntethető fel, amennyiben betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan nem jelenik meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.
- c) Házásított borokra vonatkozó szabályok:
 - i. Használható a küvé, cuvée kifejezés, vagy szinonimaként a házasítás kifejezés.
 - ii. Fajtanév feltüntetése csak akkor lehetséges, ha a házasításban résztvevő minden fajta aránya eléri egyenként az 5%-ot. Ebben az esetben fajtanevet csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb 50 %-os betűméretet kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.
- d) Javasolt a Mátrai Borvidék logóját feltüntetni a címkén. Minimális méret: 1,5 cm



- e) Kisebb földrajzi egységek feltüntetésének szabályai:
 - i. Kisebb földrajzi egység (település, dűlő) neve csak akkor tüntethető fel a címkén, ha termék 100 %-ban a feltüntetendő kisebb földrajzi egység, dűlő által lehatárolt termőhelyen termett. A dűlőnevek csak a Mátra eredetmegjelöléssel és a településnévvel együtt tüntethetők fel.
 - ii. Feltüntethető településnevek: Abasár, Apc, Atkár, Detk, Domoszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Hatvan, Halmajugra, Heves, Karácsond, Kiszána, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Rózsaszentmárton, Szücsi, Vécs, Visonta, Pásztó, Szendehely, Budapest-Rákosliget,

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Kerepes, Kisémedi, Mogyoród, Órbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veresegyház. Körülhatárolás: közigazgatási határok

iii. Feltüntethető dűlőnevek: lásd. 1. melléklet. Lehatárolás: lásd. térkép

f) Feltüntethető hagyományos kifejezések és egyéb korlátozottan használható kifejezések:

| bortípus | „barrique”, „barriqueban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barriqueban érlelt v. „...hordóban érlelt” | első szüret, virgin vintage vagy szűztermés | újbor vagy primőr | válogatott szüretelésű bor | szüretlen | tőpvedt szőlőből készült bor | jégbor | küvé vagy cuvée | muzeális bor | főbor |
|-----------------------|---|---|-------------------|----------------------------|-----------|------------------------------|--------|-----------------|--------------|-------|
| Fehér | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| Rozé | + | + | + | + | - | - | - | + | - | - |
| Vörös | + | + | + | + | + | - | - | + | + | - |
| Muskotály | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| Siller | + | + | + | + | - | + | - | + | - | - |
| Késői szüretelésű bor | + | - | - | + | + | + | + | + | + | - |

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

2. A kiszerezésre vonatkozó szabályok:

- A késői szüretelésű bort csak palackban lehet értékesíteni. A palackozási kötelezettség nem vonatkozik az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra kerülő, saját termelésű boraira.
- A bort kiszerezni csak a borászati hatóság által engedélyezett és a Mátrai Hegyközségi Tanács (a továbbiakban: MHT) által nyilvántartásba vett kiszerező üzemben lehet.
- Termőhelyen kívüli kiszerezés csak 48 órával a kiszerezés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A bejelentést az MHT-hoz kell megtenni. A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül meg kell történnie a kiszerezésnek.

3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: a Mátrai Borvidék Helyi Borvizsgáló Bizottsága

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- Nyilvántartások:
 - keletkezett származási bizonyítványok (szőlő-és borszármazási) példányai,
 - forgalomba hozatali engedélyek másolatai,
 - helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok,
 - pincekönyv,
 - szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses/oltalom alatt álló földrajzi

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

- vi. az érzékszervi minősítést végző Mátrai Borvidék Helyi Borvizsgáló Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat
- vii. az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek;

b) Bejelentések:

- i. Termelési szándék bejelentése: A Mátra oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát a hegyközségnek bejelenteni. A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 30-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.
- ii. 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.
- iii. Szüret bejelentése: A jégbor, kategóriába tartozó borok készítésére vonatkozó szándékot legalább 48 órával a tervezett szüreti időpont előtt be kell jelenteni az ültetvény területe szerint illetékes hegybíró részére.
- iv. Kiszérelés előzetes bejelentése: A bort kiszérelésre a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után lehet. A borászati vállalkozás a kiszállított bor kiszérelési szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a Mátrai Hegyközségi Tanácsot. (Az MHT az ellenőrzött borvidéken kívüli, bort kiszérelő vállalkozás költségviselése mellett ellenőrizheti a kiszérelési tevékenységet.

5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

- a) Kiszállítás az MHT titkárának tájékoztatását követően lehetséges. Kiszállító a kiszállítás előtt legalább 48 órával köteles bejelenteni az MHT titkárának honnan-hova-milyen fajtát, mustot, alapbort és (szőlő esetén hozzávetőlegesen +/- 15 %-kal behatárolható), hogy mekkora mennyiséget kíván kiszállítani.
- b) Az előállítás területe: Bács-Kiskun megye, Heves megye, Komárom-Esztergom megye, Pest megye

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:

(1) Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bmi@mgszh.gov.hu

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

(2) Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

e-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.
Tel.: +36 62 553 470
Fax: +36 62 426 311
e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
Tel.: +36 22 315 460
Fax: +36 22 502 064
e-mail: fejer@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: +36 96 529 330
Fax: +36 96 529 333
e-mail: gyor@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.
Tel.: +36 52 523 800
Fax: +36 52 523 801
e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: +36 36 510 765
Fax: +36 36 510 755
e-mail: heves@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.
Tel.: +36 56 505 377
Fax: +36 56 505 371
e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
2800 Tatabánya, Győri út 13.
Tel.: +36 34 310 909
Fax: +36 34 305 771
e-mail: komarom@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: +36 32 521 500
Fax: +36 32 521 524
e-mail: nograd@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: +36 1 329 7017
Fax: +36 1 317 6231
e-mail: pest@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.
Tel.: +36 82 527 580
Fax: +36 82 315 023
e-mail: somogy@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.
Tel.: +36 42 508 300
Fax: +36 42 508 311
e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.
Tel.: +36 74 529 869
Fax: +36 74 415 688
e-mail: tolna@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.
Tel.: +36 94 314 093
Fax: +36 94 327 852
e-mail: vas@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
Tel.: +36 88 590 472
Fax: +36 88 407 347

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

2. Az ellenőrzések köre 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.

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

| Ellenőrzési pontok | Ellenőrzés módszere | Igazoló dokumentum |
|--|---|---|
| I. Strukturális elemek | | |
| Lehatárolás | Adminisztratív: HEGYIR, VinGIS | Kataszteri lap: záradék vagy jegyzőkönyv |
| Szőlőültetvény | - Adminisztratív: HEGYÍR - Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés | Záradék vagy jegyzőkönyv Jegyzőkönyv |
| Pincetechnológia | Adminisztratív: HEGYÍR Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés | Pincekataszteri nyilvántartó lap: záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv |
| II. Évjáratfüggő elemek | | |
| <i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i> | | |
| Szőlészeti technológia | Adminisztratív Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés | Záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv |
| Potenciális terméshozam | Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | Jegyzőkönyv |
| Szüret ideje és módja | Adminisztratív · Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés | Záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv |
| A szőlő származása, mennyisége és minősége | Adminisztratív | Szüreti jelentés Szőlőszármazási bizonyítvány |
| <i>II/2 Bor eredetének igazolása</i> | | |
| A bor eredete, mennyisége és minősége | Adminisztratív | Első borszármazási bizonyítvány |
| Tovább-feldolgozásra átadott bor | Adminisztratív | Borszármazási bizonyítvány |
| Alkalmazott borászati technológia | Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés | Jegyzőkönyv |
| III. Forgalomba hozatali eljárás | | |
| Mintavétel | Tételes mintavétel | Jegyzőkönyv |
| Organoleptikus paraméterek | Érzékszervi minisítés | Jegyzőkönyv |

1. változat,

amely a 2016. július 31-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó