

## I. NÉV

Soltvadkerti  
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

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

Típusa: fehérbor

#### II/1/A. Analitikai előírások

Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [% vol]	Összes savtartalom legalább [g/l]	Tényleges alkoholtartalom legalább [% vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]
Fehérbor	11,50	5,5	11,50	1,08
Túlérett szőlőből készült fehérbor	12,83	5,5	9,0	1,08

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

#### II/1/B. Érzékszervi jellemzők

bortípus	érzékszervi jellemzők
Fehérbor	Halványzöld, vagy zöldes-sárga színű, diszkrét szőlővirág illatú, markánsan savas, fanyar, hosszú utóízzel rendelkező bor.
Töppedt szőlőből készült bor	Arany-sárga színű, komplex illatú, magas természetes cukortartalmú, telt olajos texturával rendelkező, összetett, méz, érett vagy aszalt gyümölcsökre jellemző illatú és ízű bor.

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

Típusa. Fehér pezsgő

#### II/2/A. Analitikai előírások

Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [% vol]	Összes savtartalom legalább [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [% vol]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
pezsgő	9,87	5,5	10,0-13,0	32,0

A pezsgők kén-dioxidtartalma a hatályos jogszabályok szerint.

#### II/2/B. Érzékszervi jellemzők

bortípus	érzékszervi jellemzők
Pezsgő	Halványzöld, halvány zöldes-sárga színű, diszkrét virágillatú, határozott, friss, ropogós savú, jellemzően gyümölcsös íz aromájú, üde, légiesen finom, tartós, közepes intenzitású gyöngyözésű pezsgő.

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### 1. Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások

Fehérbor és töppedt szőlőből készült bor	<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>– must tisztítása,</li><li>– a must szabályozott erjesztése legfeljebb 18 °C-on.</li></ul>
pezsgő	<ul style="list-style-type: none"><li>– erjesztés palackban, vagy tartályban,</li><li>– a második erjesztés legalább 3 hónapig,</li><li>– a pezsgő további érlelésének időtartama tartályban legalább 6 hónap, palackban történő érlelésének időtartama legalább 3 hónap;</li></ul>

#### 2. A szőlő művelésmódja, térállása és rügyterhelése

##### 2.1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok

Az alkalmazható művelésmódok: fejművelés, alacsony, közép magas vagy magas kordon művelés.

##### 2.2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok

Tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha;

Tőketávolság legalább 0,8 m;

Az ültetvény tőkehiányának mértéke és az idegen tőkék aránya együttesen nem haladja meg a telepítéskori tőkeszám 10%-át.

##### 2.3. A szüret időpontjának meghatározása

A szüret kezdési időpontját az augusztus 1-től, hetenként végzett próbaszüret alapján az Soltvadkerti hegyközség választmánya határozza meg.

Az a termék, amely a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Soltvadkerti névvel nem hozható forgalomba.

A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

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

Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma ([%vol], 20 °C-on)
Fehérbor	17,0	10,60
Töppedt szőlőből készült bor	20,0	12,83
Pezsgő	16,0	9,87

2.5. A szüret módja:

A bor, a töppedt szőlőből készült bor és a pezsgő előállításához kizárólag kézi szüretelésből származó szőlő használható.

#### IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Soltvadkert településnek szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területei.

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

A maximális hozam legfeljebb 70 hl/hektár seprős újbor lehetséges, ami legfeljebb 10.000 kg/ha termésnek felelhet meg.

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Ezerjő

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

VII/a: bor

A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők:

A lehatárolt termőterület a Duna-Tisza közén fekszik, a termőhely a környezetéből kiemelkedik. Ökológiai jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszint feletti magasság a területek többségén 110-120 méter közötti. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-15 métert nem haladják meg.

A termőhelyen meszes lepelhomok talaj a jellemző, melynek alatalaja eltemetett réti talaj, helyenként meszes löszfoltokkal. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami segíti a szőlő érését is, a 75 %-ot meghaladó mértékű kvarctartalmuk miatt immúnisak a filoxéra szempontjából. Az alatalaj-tápanyag-szolgáltató képessége az ásványi anyag tartalma-következtében kedvezően hat a szőlő minőségének kialakulására.

A termőhely klimatikus viszonyait a kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Az átlaghőmérséklet 10-11 °C körül mozog. A napfényes órák átlaga 2.100 óra/év. A csapadék átlagos évi mennyisége 500-550 mm, ami alapvetően kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes. A Soltvadkerti-tó kedvezően befolyásolja a termőhely klímáját.

Emberi tényezők:

A soltvadkerti szőlőtermesztés és borkészítés a XVIII. században alapozódott meg. A településre betelepültek kitartó munkával termékeny területté tették a napsütötte és szél hordta homokbuckákat. A szorgalom tehetséggel párosulva nemzedékről nemzedékre szállt, mely virágzó szőlő- és gyümölcskultúrát teremtett.

A helyi ökológiai adottságoknak, az alkalmazott fajtának és a szakemberek tudásának köszönhetően a Soltvadkert szőlő-bortermelés dinamikusan fejlődik. A helyi lakosok a szőlőtermelés és a borászatok hagyományok ápolásán túl a soltvadkerti borok jó hírének öregbítését vallják szívügyüknek. A településen gazdálkodó családi borászatok lettek a termelés mozgatórugói. A szőlőtermesztés technológiájának kialakításánál a terméskorlátozás, valamint a szüret időpont meghatározása meghatározó. A borok készítése a reduktív technológián alapul, amit a hordós érlelés kombinációival tovább növelnek.

Az Ezerjő egy magyar történelmi fehérbort adó szőlőfajta, a Kunsági borvidéken Soltvadkert térségében vált meghatározó fajtává. Egyediségét és egyedülállóságát jellemzi, hogy a terméséből bor, töppedt szőlőből készült bor és pezsgő is előállítható.

Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A termőhely jelentős hatással van a bor jellemzőire, ami az alábbiakban nyilvánul meg:

- A talaj mésztartalma a szőlő savösszetételét kedvezően befolyásolja.



- Az altalaj ásványossága a markáns jelleget kihangsúlyozza.
- A vegetációs időszakban mért hőösszeg, valamint a napos órák kedvező hatása segíti a szőlők beérését, a cukor tartalom alakulására kedvezően hat, ami harmonikus borokat eredményez a sav és az alkohol egyensúlya következtében.
- A Soltvadkerti-tó hőmérséklet kiegyenlítő hatása, a kedvező páratartalom kialakításán túl szabályozza a talaj vízkészletét. A talajvíz szintje a felszínhez közeli, így a szőlőnövény gyökérzete részére jól felvehető. A napsütéses órák száma és a kedvező talajvíz ellátottság elősegíti a szőlő egyenletes fejlődését, amely egyenletesen jó minőséget biztosít a szőlőtermesztésben. Ennek következtében az évjáráthatás szerepe csökken, a szinte minden évben azonos minőségben leszüretelt szőlőből magas minőségű bor készíthető.
- A szőlőtermesztés technológiája a terméskorlátozás, valamint a szüret időpont meghatározása következtében a területre jellemző minőséget eredményez, melyet a helyi termelők a reduktív borkészítés és a hordós érlelés kombinációival tovább növelnek. Ez a tipikusság elsősorban a különleges savösszetételű és markáns savtartalmú, harmonikus, a fajtára jellemző selymes ízű borokat jelent.
- A töppedés következtében a cukortartalom koncentrálnodik, ami a borokban természetes maradék cukortartalmat eredményez, és a bornak telt, olajos textúrát ad.

## VII./b: Pezsgő

### A körülhatárolt terület bemutatása

A boroknál ismertett természeti és emberi tényezők leírásán túl a Soltvadkerti Ezerjó pezsgőre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A jellegzetes savösszetételű, markáns savtartalmú, diszkréten fajtajelleges, mérsékelt alkoholtartalmú Ezerjó szőlőfajta kiválóan alkalmas pezsgősítésre. A 100%-ban Ezerjó szőlőből készült bor pezsgősítésének technológiáját napjainkban dolgozták ki a helyi üzemekben. A termék egyedi jellegét az itt termelt szőlő karaktere, a reduktív borkészítési technológia alkalmazása és a hagyományos, palackos erjesztés, és érlelés alkalmazásával biztosítják.

### Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

Az ökológiai környezet - elsősorban a homoktalajok különleges viszonyainak köszönhetően - jelentős hatással van a pezsgő jellemzőire, ami az alábbiakban nyilvánul meg:

- A talaj mésztartalma következtében a pezsgő finom és határozott savösszetételű.
- A szőlő korai szüretelése következtében a pezsgő savai élénkek, ropogósak.
- Az altalaj ásványossága a markáns jelleget kihangsúlyozza.
- A Soltvadkerti-tó hőmérséklet kiegyenlítő hatása, a kedvező páratartalom kialakításán túl szabályozza a talaj vízkészletét. A talajvíz szintje a felszínhez közeli, így a szőlőnövény gyökérzete részére jól felvehető. A napsütéses órák száma és a kedvező talajvíz ellátottság elősegíti a szőlő egyenletes fejlődését, amely egyenletesen jó minőséget biztosít a szőlőtermesztésben. Ennek következtében az évjáráthatás szerepe

csökken, a szinte minden évben azonos minőségben leszüretelt szőlőből magas minőségű pezsgő készíthető.

- A vegetációs időszakban mért hőösszeg, valamint a napos órák kedvező hatása segíti a szőlők beérését, ami a pezsgő gyümölcsös jellegét eredményezi.
- A gyors, reduktív technológia szerinti feldolgozás a friss fajtaillatok megőrzése mellett az elegáns szín kialakítását is biztosítja. Emiatt a pezsgősítés során kialakuló autolízis íz diszkrét.

.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Kiszereles típusára vonatkozó szabályok

A termékek üvegpalackban forgalmazhatók.

### 2. Jelölési szabályok

#### 2.1. Általános jelölési szabályok

Kisebb földrajzi egység megjelöléseként feltüntethető dülőnevek: Csábor, Szarvaskút-dülő, Kútágas-dülő. Dülő megjelölés csak abban az esetben alkalmazható, ha a bor 100 %-ban a dülőből származó szőlőből készült.

#### 2.2 Hagyományos kifejezések:

- Védett eredetű

### 3. A kiszerelesre vonatkozó szabályok

- A bor a Soltvadkerti Hegyközség által nyilvántartásba vett palackozóban szerelhető ki.
- A palackozásnak a termőhelyről történő kiszállítását követően 90 napon belül meg kell történni.

### 4. Az illetékes helyi borbíráló bizottság

A Kunsági Borvidék Helyi Borbíráló Bizottság

### 5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

#### 5.1. 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 eredetmegjelölésű termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
- az érzékszervi minősítést végző Kunsági Borvidék Helyi Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat;
- az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek

#### 5.2. Bejelentések

##### 5.2.1. Termelési szándék bejelentése

- a) Az eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát a hegyközségnek bejelenteni.
- b) A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 15-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

## IX. ELLENŐRZÉS

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek

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

#### Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság

Név: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága

Cím: 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

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

Fax: Fax.: +36 1 212 49 78

E-mail: e-mail.: [bmi@mgszh.gov.hu](mailto:bmi@mgszh.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

- 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 szemléről 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>	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa

<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<b>II/1 Szőlő eredetének igazolása</b>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzés és helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzés és helyszíni ellenőrzés</li> <li>• Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemléről 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>• Kockázatelemzés és helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő származását igazoló dokumentum		<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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási</li> </ul>	Hegybíró

eljárások	borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	bizonyítvány; <ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		<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>• Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		<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>	Kunsági Borvidék Helyi Borminősítő Bizottsága
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, KBHBB titkár határozata</li> </ul>	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa