

A
DUNA-TISZA KÖZI
oltalom alatt álló földrajzi jelzés
termékleírása

5. változat,

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

Tartalomjegyzék

| | |
|---|----|
| I. NÉV | 2 |
| II. A BOROK LEÍRÁSA | 3 |
| III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK | 4 |
| IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET | 5 |
| V. MAXIMÁLIS HOZAM | 6 |
| VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK | 7 |
| VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL | 8 |
| VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK | 10 |
| IX. ELLENŐRZÉS | 12 |
| X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE | 16 |

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Kunsági Borvidéki Hegyközségi Tanács
cím: 6000 Kecskemét, Szent István krt. 19/a
e-mail cím: kunsagiborvidek@gmail.com

I. NÉV

Duna-Tisza köz*i*
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér fajta és küvé
2. Rozé fajta és küvé
3. Siller fajta és küvé
4. Vörös fajta és küvé

a) 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 | 8,0 | 3,5 | 4,5 | 1,0 |
| 2. | Rozé fajta és küvé | 8,0 | 3,5 | 4,5 | 0,8 |
| 3. | Siller fajta és küvé | 8,0 | 3,5 | 4,5 | 1,2 |
| 4. | Vörös fajta és küvé | 8,0 | 3,5 | 4,5 | 1,2 |

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

II/1B. Érzékszervi jellemzők

| | Bortípus | Érzékszervi jellemzők |
|----|----------------------|--|
| 1. | Fehér fajta és küvé | Friss, üde jellegű, közepesen hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és virág illatokkal, ízekkel. Száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor. |
| 2. | Rozé fajta és küvé | Kékszőlőből készült friss, üde gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel (málna, őszibarack, meggy, ribizli, szamóca stb.), esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor. Száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor. |
| 3. | Siller fajta és küvé | Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő jelleggel, mérsékelt tannintartalommal, testességgel rendelkező borok. Száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor. |
| 4. | Vörös fajta és küvé | Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília), csokoládé, dohány aromákkal bíró vörösborok Száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor. |

5. változat,

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

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

NINCS

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok

- a. A 2012. január 1-e előtt telepített, meglévő szőlőültetvények esetében - azok művelésmódjától vagy ültetvénysűrűségétől függetlenül - az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelölésű borok.
- b. 2012. január 1-e után létesített ültetvény esetében csak a következő művelésmódokkal telepített ültetvényről származó szőlőből készülhetnek Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékek:
 - i. Fejművelés
 - ii. Ernyőművelés
 - iii. Moser művelés és javított Moser művelés
 - iv. Egyes függöny művelés
 - v. Sylvoz művelés

2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok

- a. Az ültetvénysűrűség a 2012. január 1-e után létesített ültetvény esetén legalább 3.300 tőke/ha.
- b. A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és/vagy ikertőkés telepítés fogadható el. 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.
- c. A termelési célok eléréséhez szükséges végleges termésmennyiség beállítását a vegetációs időszakban a szükséges mértékben elvégzett fűrtszabályozással kell megvalósítani.

3. Szüret időpontja, módja és a szőlő minősége

A szüret kezdési időpontját az illetékes hegyközség választmánya évente határozza meg. Az a termék, amely a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelölés kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelölésként nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

| | Bortípus | A szőlő minimális természetes cukortartalma (Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on) | A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on |
|----|----------------------|---|--|
| 1. | Fehér fajta és küvé | 13,43 | 8,00 |
| 2. | Rozé fajta és küvé | 13,43 | 8,00 |
| 3. | Siller fajta és küvé | 13,43 | 8,00 |
| 4. | Vörös fajta és küvé | 13,43 | 8,00 |

Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok előállításához általánosságban, mind a kézi, mind a gépi szüret alkalmazható.

5. változat,

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

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Bács-Kiskun megye, Csongrád megye, Jász-Nagykun-Szolnok megye és Pest megye szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

A maximális hozam - seprős borban kifejezve - legfeljebb **160 hl/ha** lehet. Ez a hozam nem haladhatja meg a **24.000 kg/ha** szőlőtermést.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

| | Bortípus | Engedélyezett szőlőfajta |
|----|----------------------|---|
| 1. | Fehér fajta és küvé | Aletta, Arany sárfehér, Bianca, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Czerszegi fűszeres, Csillám, Ezerfürtő, Ezerjő, Furmint, Generosa, Gyöngy rizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Jubileum 75, Karát, Kerner, Királyleányka, Kövidinka, Kunleány, Lakhegyi mézes, Leányka, Mátrai muskotály, Muscat ottonel, Nektár, Olasz rizling, Odysseus, Orpheus, Páttria, Pelso, Pinot blanc, Piros veltelíni, Pozsonyi fehér, Pölöskei muskotály, Rajnai rizling, Refrén, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Vértes csillaga, Viktória gyöngye, Villard blanc, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi Muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot noir, Zweigelt |
| 2. | Rozé fajta és küvé | Alicante bouschet, Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Dunagyöngye, Hamburgi Muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Merlot, Nero, Pannon frankos, Pinot noir, Rubintos, Turán és Zweigelt. |
| 3. | Siller fajta és küvé | Alicante bouschet, Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Dunagyöngye, Hamburgi Muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Merlot, Nero, Pannon frankos, Pinot noir, Rubintos, Turán és Zweigelt. |
| 4. | Vörös fajta és küvé | Alicante bouschet, Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Dunagyöngye, Hamburgi Muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Merlot, Nero, Pannon frankos, Pinot noir, Rubintos, Syrah, Turán és Zweigelt. |

5. változat,

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

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelzés területe Magyarország középső részén helyezkedik el. Legnagyobb része a Magyar Alföld Duna és Tisza folyók által határolt területén, a Duna-Tisza közén (Kiskunság, Észak-Bácska, Jászság, Tápióság), illetve a Tiszántúl tiszazugi és Csongrád megyei részén 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 a területek többségén 150 m-nél kisebb. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-15 métert nem haladják meg.

A Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelzés termőhelyeinek talaja kevésbé változatos, a terület zömén mésztartalmú homoktalajok találhatók. A homoktalajok kialakulása elsősorban a Duna folyónak köszönhető, ami a kelet-nyugati irányú mozgásával évezredek alatt a Duna-Tisza közén hagyta homokos hordalékát. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, ami segíti a szőlő érését.

Ugyanakkor tápanyag-szolgáltató és víztartó képességük, ásványi anyagtartalmuk alacsony. A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon alapvetően uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Mind az éghajlati viszonyok, mind a síkvidéki jelleg és a viszonylag kis tengerszintfeletti magasság miatt téli, tavaszi és az őszi fagyokra is számítani kell. Az átlaghőmérséklet 10-11 °C körül mozog. A napfényes órák átlaga 2.000 óra évente. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm.

b) Emberi tényezők

A termőhely nagy földrajzi kiterjedtsége miatt nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő és borkultúra területén. Ez részben az ágazat középkori virágzásához, majd a török hódoltságot követő időszakban felhagyott homokterületek újrahasznosításához (megkötéséhez) kapcsolódik. A szőlőtermesztést - a homokterületek filoxéra-immunitása miatt - a filoxéra-vész érintetlenül hagyta, és szerepét nagymértékben felértékelte.

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.

2. A borok leírása

A borok gyorsan fejlődnek, könnyűek, kisebb savtartalmuk következtében lágyabbak.

5. változat,

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

A fehér és rozé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A siller és vörösborok általában gyümölcsösek, könnyed, kevésbé mély színűek, csersavaik szintén gyorsan fejlődnek.

A borok ásványi anyag tartalma, a homokos talajra jellemzően, alacsony.

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

Az ökológiai környezet - a homoktalajnak köszönhetően - jelentős hatással van a borok jellemzőire. A termőhely borai rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez jól adaptálható fajta elterjedését eredményezte (Bianca, Kövidinka, Cserszegi fűszeres, stb.).

A Duna-Tisza közti oltalom alatt álló földrajzi jelzés 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. Az itt telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták aránya Magyarországon a legnagyobb (több mint 60%), ezekből alakul ki a borok termelésének gerince. Az ökológiai viszonyokhoz jól adaptálódott Vitis Vinifera szőlőfajból, vagy annak és a Vitis nemzetséghez tartozó fajoknak a keresztezéséből létrejött (toleráns és rezisztens) szőlőfajták piaca egyre nagyobb, ezzel biztosítható a jövedelmezőség.

A Duna-Tisza köze ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg.

Az életmódváltozás megváltoztatta a borfogyasztási szokásokat, melynek eredményeként fokozott igény jelentkezik az illatos, mérsékelt alkohol tartalmú, friss borok iránt. A termőhely adottsága, a termesztett fajták valamint a borászatok technológiai felkészültsége lehetőséget teremt ezen igények kielégítésére.

5. változat,

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

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a. Az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” kifejezés helyett használható „tájbor” hagyományos kifejezés.

2. Az illetékes helyi borbíró bizottság

A borok érzékszervi bírálatát a NÉBIH BAI végzi.

3. A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek

A borok címkézésénél kisebb földrajzi egységek neve nem tüntethető fel.

4. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül

Baranya, Békés, Borsod-Abaúj-Zemplén, Fejér, Hajdú-Bihar, Heves, Komárom-Esztergom, Nógrád, Tolna megyék településeinek, valamint Budapest közigazgatási területe.

5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

a) Nyilvántartások

- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii) helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- iv) pincekönyv;
- v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt földrajzi jelzéses termék előállításáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- vi) az érzékszervi minősítést végző Helyi Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat;
- vii) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek;

b) Bejelentések

- i) A földrajzi jelzés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles a szándékát a területileg illetékes hegyközségnek bejelenteni. A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 30-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

6. A kérelem által érintett földrajzi jelzéshez kapcsolódó hagyományos kifejezések listája

a) Hagományos kifejezések:

- i. siller
- ii. tájbor

b) Egyéb korlátozottan használható kifejezések:

- i) „Muskotály”: Legalább 85 %-ban Aletta, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Muscat ottonel, Nektár, Pölöskei muskotály, Tramini, Zefír szőlőfajták közül egynek, vagy többnek a terméséből készült bor.
- ii) „Primőr”: a szüret évében palackozott bor. Szinonim megjelölésként az „újbor” kifejezés is használható.

5. változat,

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

A **Duna-Tisza közi** oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírása

5. változat,

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

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

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: bor@nebih.gov.hu

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

(2) megyei 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
6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

5. változat,

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

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>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: +36 32 521 500

5. változat,

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

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
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

5. változat,

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

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

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

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 | Illetékes szervezet |
|--|---|--|---------------------|
| I. Strukturális elemek | | | |
| A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el | Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján | HEGYÍR elektronikus adatlap | Hegybíró |
| Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.) | <ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: • HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv | Hegybíró |
| Pincetechnológia | <ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv | Hegybíró |

| II. Évjáratfüggő elemek | | | |
|--|---|--|----------|
| <i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i> | | | |
| Potenciális terméshozam | <ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv | Hegybíró |
| Szüret | <ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés • Adminisztratív ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv • Szüreti jelentés, szőlőszármazási bizonyítvány kérelem | Hegybíró |
| Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése | <ul style="list-style-type: none"> • Szüreti jelentés és szőlőszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv | Hegybíró |
| Szőlő származását igazoló dokumentum | | <ul style="list-style-type: none"> • Szőlőszármazási bizonyítvány | Hegybíró |
| <i>II/2 Bor eredetének igazolása</i> | | | |
| Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése | <ul style="list-style-type: none"> • Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése | <ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány | Hegybíró |
| Alkalmazott borászati eljárások | <ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási | <ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; | Hegybíró |

5. változat,

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

| | | | |
|---|--|---|----------|
| | bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés <ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv | |
| Bor származását igazoló dokumentum | | <ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány | Hegybíró |

III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása

| | | | |
|---|---|---|----------|
| Bor eredetének ellenőrzése | <ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány | Hegybíró |
| Alkalmazott borászati eljárások | <ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés | <ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv | Hegybíró |
| Bor származását igazoló dokumentum | | <ul style="list-style-type: none"> • Borszármazási bizonyítvány | Hegybíró |

III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás

| | | | |
|----------------------------|--|--|-----------|
| Mintavétel | <ul style="list-style-type: none"> • <u>127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet</u> szerinti mintavétel | <ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv | Termelő |
| Organoleptikus paraméterek | <ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi bírálat és minősítés | <ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv | NÉBIH BAI |

5. változat,

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