

A
SZEKSZÁRD
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

4. változat,

amely 2024. március 15-ét követően forgalomba hozni kívánt borokra alkalmazandó

Tartalomjegyzék

A termékleírás benyújtójának adatai.....	1
I. NÉV.....	1
II. A BOROK LEÍRÁSA.....	2
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	5
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET.....	8
V. MAXIMÁLIS HOZAM.....	8
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	9
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	10
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	13
IX. ELLENŐRZÉS.....	19
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	23

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Hegyközségi Tanács Szekszárd
cím: 7100 Szekszárd, Táncsics utca 3.
e-mail cím: htszekszard@gmail.com

I. NÉV

Szekszárd,

Változat: **Szekszárdi** oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös
4. Bikavér
5. Prémium fehér
6. Prémium vörös
7. Prémium Bikavér
8. Prémium Óvörös
9. Prémium rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Összes alkohol-tartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]
1.	Fehér	min. 9,0	4,6 – 10,0	1,08	min. 9,0
2.	Rozé	min. 9,0	4,6 – 10,0	1,08	min. 9,0
3.	Vörös	min. 9,0	4,6 – 10,0	1,2	min. 9,0
4.	Bikavér	min. 12,08	4,6 – 10,0	1,2	min. 12,08
5.	Prémium fehér	min. 11,71	5,6 – 10,0	1,2	min. 11,71
6.	Prémium vörös	min. 12,08	4,6 – 10,0	1,2	min. 12,08
7.	Prémium Bikavér	min. 12,08	4,6 – 10,0	1,2	min. 12,08
8.	Prémium Óvörös	min. 12,08	4,6 – 10,0	1,2	min. 12,08
9.	Prémium rozé	min. 10,9	4,6-10,0	1,2	min.: 10,9
Maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint Összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint					

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Érettségi állapottól és a szüreti időponttól függően a jellemző szín a zöldesfehértől az aranyárga színig. Illatban meghatározó a fajtától és a technológiától függő könnyű gyümölcsös virágillat, a telt érlelet mézes jellegig. A lősztalajra jellemző kissé

		lágyabb karakterű, telt ízű, jó alkohol-cukor-glicerín egyensúlyú fehér borok a borvidék jellemzői.
2.	Rozé	Az egész halvány (hagyma pálhlevél) színtől a halvány pirosig (kettévágott földieper) minden árnyalat megtalálható érettségi állapottól, fajtától függően. Élénksavú, friss, üde, gyümölcsös karakterű szinte kizárólag reduktív technológiával készül egyéven belül elfogyasztható rozé borok készülnek a borvidékünkön.
3.	Vörös	Hagyományos héjon erjesztett rubint és gránát vörös színű, intenzív illatú vörösborok jellemzőek a borvidékünkön. Mélyrétegű magas mésztartalmú lösz talajon lágyabb karakterű, érett tanninokat bemutató esetenként fahordóban érlelt vörösborokat találhatunk. Kiegyensúlyozott sav-alkohol arány a jellemző.
4.	Bikavér	A színanyag mélytónusú gránát és rubintvörös. Illatban a feketebogyós gyümölcsök és az érett, fűszeres, fahordós és/vagy más érlelési módra jellemző illatok megtalálhatóak. Határozott, harmonikus sav érzet mellett az érett elegáns ízek dominálnak. Fahordós érlelés esetén tartózkodni kell a markáns barrique-os ízjegyek dominanciájától
5.	Prémium fehér	Válogatott szőlőfürtökből készült, elegáns, teltebb, de kellően intenzív illatú, inkább aransárgás színű fehérborok tartoznak e kategóriába. A minimum 6 hónapos érlelésnek – mely egyes fajtáknál fahordós is lehet - és a lösztalajnak köszönhetően, jellemzően kissé lágyabb karakterrel, telt ízekkel, jó alkohol – cukor - glicerín egyensúllyal és kiegyensúlyozott sav-alkohol aránnyal rendelkező borok.
6.	Prémium vörös	Válogatott szőlőfürtökből készült, fűszeres, intenzív illatú, mély színű vörösborok tartoznak e kategóriába. Jellemző az érett tanninok jelenléte és a fahordós érlelés íze. Kiegyensúlyozott, lágy, bársonyos vörösborok kategóriája
7.	Prémium Bikavér	Erőteljesebb gránátvörös - gránátvörös színű, nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű borok struktúrájával, tanninhangsúly nélkül. Fontos jegyük a bársonyos, elegáns struktúra. Fahordós érlelés esetén tartózkodni kell a markáns barrique-os ízjegyek dominanciájától
8.	Prémium Óvörös	Erőteljesebb rubin – rubin - gránátvörös színű vörösbor, melyben a fahordós és/vagy más érlelési mód valamint a palackos érlelésből adódóan a tercier illataromák dominálnak. Tökéletes íz egyensúllyal rendelkező, fűszeres ízű vörösborok, amelyek kiegyenlített, kellemes, sima érzetet adnak. Fontos jegyük a bársonyos struktúra.
9.	Prémium rozé	Kizárólag egészséges, teljes érettségű szőlőből készül, reduktív és esetenként oxidatív technológiával. A prémium rozék a

	nagyobb test és a markáns savtartalom miatt akár több éven keresztül is érlelhetők A belőle készült bor magas beltartalmi értékű, hosszú ideig megőrzi friss gyümölcsös karakterét, akár több évig is, határozott savak és hosszú lecsengésű ízérzet a jellemző rá.
--	--

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Összes alkohol-tartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Tényleges alkohol-tartalom [%vol]	Szén-dioxid (túlnyomás 20 ^o C-on)
1.	Fehér	min. 9,0	4,0 – 10,0	1,08	min. 9,0	1-2,5 bar
2.	Rozé	min. 9,0	4,0 – 10,0	1,08	min. 9,0	1-2,5 bar
Maximális összes kénessav tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint Összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint						

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus gyöngyöző bor	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A jellemző szín a zöldesfehértől az aranyárga színig. Illatban meghatározó a fajtától és a technológiától függő könnyű gyümölcsös virágillat. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek, elegáns savtartalmú borok jellemzik.
2.	Rozé	Az egész halvány (hagyma pálhalevél) színtől a halvány pirosig (kettévágott földieper) minden árnyalat megtalálható érettségi állapottól, fajtától függően. Élénksavú, friss, üde, gyümölcsös karakterű. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek, elegáns savtartalmú borok jellemzik.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	- szakaszos üzemű prés használata	-
2.	Rozé	- szakaszos üzemű prés használata	-
3.	Vörös	- szakaszos üzemű prés használata	-
4.	Bikavér	- szakaszos üzemű prés használata; - a Bikavérhez felhasználni kívánt alapboroknál legalább egy évig fahordós és/vagy más érlelési módot kell alkalmazni, kivéve a Kadarka alapbort melyet minimum 1 hónapig kell érlelni - legalább négy fajta házasítása kötelező az alábbi kikötésekkel: - Kékfrankos aránya a kész tételre vetítve minimum 45% - Kadarka aránya a kész tételre vetítve minimum 5% - A Bikavér borhoz még Cabernet franc, Cabernet sauvignon és Merlot fajták használhatók fel, továbbá még a Bikavérhez felhasználható engedélyezett alábbi szőlőfajták melyek együttes aránya nem haladhatja meg a 10%-ot a kész tételre vetítve: Blauburger, Kékoportó, Menoire, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Béborkadarka, Alibernet, Turán, Tannat, Sagrantino, Malbec, Mészikadar	borok édesítése
5.	Prémium fehér	- szakaszos üzemű prés használata - minimum 6 hónapos érlelés, - egyes fajtáknál hosszabb fahordós érlelés ajánlott	borok édesítése, must javítása
6.	Prémium vörös	- szakaszos üzemű prés használata - legalább egy évig fahordós és/vagy más érlelési módot kell alkalmazni	borok édesítése, must javítása
7.	Prémium Bikavér	- szakaszos üzemű prés használata - legalább 12 hónapos fahordós és/vagy más	borok édesítése, must javítása

		<p>érlelési módot kell alkalmazni</p> <ul style="list-style-type: none"> - legkorábban a szüretet követő év november 1. után hozató forgalomba - legalább négy fajta házasítása kötelező az alábbi kikötésekkel: - Kékfrankos aránya a kész tételre vetítve minimum 45% - Kadarka aránya a kész tételre vetítve minimum 5% - A Bikavér borhoz még Cabernet franc, Cabernet sauvignon és Merlot használható fel továbbá még a Prémium Bikavérhez felhasználható engedélyezett alábbi szőlőfajták, melyek együttes aránya nem haladhatja meg a 10%-ot a kész tételre vetítve: Malbec, Pinot noir, Syrah, Sagrantino, Tannat 	
8.	Prémium Óvörös	<ul style="list-style-type: none"> - szakaszos üzemű prés használata - legalább egy éves érlelés fahordós és/vagy más érlelési módot kell alkalmazni - legalább egy éves palackos érlelés 	borok édesítése, must javítása
9.	Prémium rozé	<ul style="list-style-type: none"> - Kizárólag Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Malbec, Mészikadar, Sagrantino, Tannat fajtákból készülhet a Prémium rozé, - A prémium rozékban összesen maximum 10% lehet az alábbi fajták aránya: Blauburger, Menoire, - 5 hónapnál korábban nem lehet forgalomba hozni, - A Prémium rozé kizárólag a héjon áztatásos technológiával készülhet 	borok édesítése, must javítása

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	-
2.	Rozé	nincs	-

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

Művelésmód, ültetvénysűrűség:

2009. július 31-e után telepített ültetvények esetében:

- A tőkehelyek száma nem lehet alacsonyabb, mint 3300 db/ha.
- A kialakítható sortávolság nem lehet kevesebb, mint 1 méter, illetve több mint 3,5 méter,
- A kialakítható tőtávolság nem lehet kevesebb, mint 0,6 méter, illetve több mint 1,2 méter,
- Művelésmód: bakművelés, fejművelés, alacsony és középmagas kordon, ernyő, sylvoz, guyot

2009. július 31-e előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Szekszárdi borászati termék.

A szőlő minimális természetes cukortartalmára vonatkozó előírások

1. BOR

	Bortípus	Cukortartalom
1.	Fehér	8,98% vol-151,9 g/liter--14,8 MM
2.	Rozé	8,98% vol-151,9 g/liter--14,8 MM
3.	Vörös	8,98% vol-151,9 g/liter--14,8 MM
4.	Bikavér	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékoportó, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Béborkadarka, Alibernet, Turán, Tannat, Sagrantino, Malbec, Mészi kador 12,08 %vol-204,5 g/liter-19 MM Kadarka 10,6 % vol-179,2 g/l-17 MM
5.	Prémium fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Királyleányka, Olaszrizling Pinot blanc, Rajnai Rizling, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Szürkebarát, Trimini, Viognier, Zenit, Zöld veltelini: 11,71%vol-198,2 g/liter-18,5 MM
6.	Prémium vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah: 13,59% vol-230,2 g/liter-21 MM Kadarka:12,08% vol-204,5 g/liter-19 MM Kékfrankos, Merlot Sagrantino, Tannat, Malbec, Pinot noir: 12,83%vol-217,3 g/liter-20 MM
7.	Prémium Bikavér	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah: 13,59% vol-230,2 g/liter-21 MM Kadarka:12,08% vol-204,5 g/liter-19 MM Kékfrankos, Merlot, Sagrantino, Tannat, Malbec, Pinot noir: 12,83% vol-217,3 g/liter-20 MM
8.	Prémium Óvörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah: 13,59% vol-230,2 g/liter-21 MM Kadarka: 12,08% vol-204,5 g/liter-19 MM Kékfrankos, Merlot, Sagrantino, Tannat, Malbec, Pinot noir: 12,83% vol-217,3 g/liter-20 MM
9.	Prémium rozé	10,9 % vol-185,5 g/liter-17,5 MM

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Cukortartalom
1.	Fehér	8,98% vol-151,9 g/liter--14,8 MM
2.	Rozé	8,98% vol-151,9 g/liter--14,8 MM

Szüret időpontja: A Szekszárdi Borvidéken a szüret minden évben augusztus 1 napjával kezdődhet.

Szüret módja: Kézi vagy gépi

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Alsónána, Alsónyék, Bába, Bátaszék, Decs, Harc, Kéty, Kakasd, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba településeknek szülő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

V. MAXIMÁLIS HOZAM**1. BOR**

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbtor és maximum 140 q/ha
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbtor és maximum 140 q/ha
3.	Vörös	100 hl/ha seprős újbtor és maximum 140 q/ha
4.	Bikavér	100 hl/ha seprős újbtor és maximum 140 q/ha
5.	Prémium fehér	60 hl/ha seprős újbtor és maximum 80 q/ha
6.	Prémium vörös	60 hl/ha seprős újbtor és maximum 80 q/ha
7.	Prémium Bikavér	60 hl/ha seprős újbtor és maximum 80 q/ha
8.	Prémium Óvörös	60 hl/ha seprős újbtor és maximum 80 q/ha
9.	Prémium rozé	90 hl/ha seprős újbtor és maximum 120q/ha

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/ha seprős újbor és maximum 140 q/ha
2.	Rozé	100 hl/ha seprős újbor és maximum 140 q/ha

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zöld szagos, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Kadarka,
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Malbec, Menoire, Merlot, Mészikadar, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Tannat, Sagrantino
3.	Vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Malbec, Menoire, Merlot, Mészikadar, Pinot noir, Sagrantino, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
4.	Bikavér	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Malbec, Menoire, Merlot, Mészikadar, Pinot noir, Sagrantino, Syrah, Tannat, Turán, Zweigelt,
5.	Prémium fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Királyleányka, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai Rizling, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zenit, Zöld veltelíni
6.	Prémium vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Malbec, Merlot, Pinot noir, Sagrantino, Syrah, Tannat
7.	Prémium Bikavér	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Malbec, Merlot, Pinot noir, Sagrantino, Syrah, Tannat
8.	Prémium Óvörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Malbec, Merlot, Pinot noir, Sagrantino, Syrah, Tannat
9.	Prémium rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Malbec, Menoire, Merlot, Mészikadar, Pinot noir, Syrah, Zweigelt, Tannat, Sagrantino

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kadarka, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zöld szagos, Zöld szilváni, Zöld veltelíni,
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Malbec, Menoire, Merlot, Mészikadar Pinot noir, Syrah, Zweigelt,

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

A borvidék a Szekszárdi dombságon és a Geresdi dombság északkeleti részén terül el. Az észak-déli csapású dombvidéktől nyugatra a 680 m magas Mecsek hegység nyúlványai, keleti felében pedig a Sárköz síksága, a Gemenci tájvédelmi körzet húzódik, amelyet a Duna folyó határol.

A Szekszárdi borvidék dűlőire a nagy formagazdagság jellemző. A Szekszárdi Borvidék klímája alakításában az atlanti és a mediterrán hatás a döntő, de jelentős a kontinentális klíma befolyása is. Különösen fontos a Duna éghajlat-befolyásoló hatása a borvidéken. A hatalmas folyó vízfelszíne visszatükrözi a napsugárzást, illetve a hatalmas víztömeg jelentősen csökkenti a szélsőséges hőmérsékletváltozások hatásait.

A napsütéses órák száma a Szekszárdi Borvidéken sok év átlagát tekintve 2050-2100 óra. Ez a szőlőre nézve országos viszonylatban is az évek többségében a legkedvezőbb. A forró, a napfényben gazdag nyár és ősz, a „vénasszonyok nyara” még a kései érésű szőlőfajták Kadarka, Cabernet, Olasz rizling, Rajnai rizling bogyóinak fajtajelleges beérését, szép színének, finom ízgazdagságának kialakulását is lehetővé teszik.

Az évi csapadékmennyiség Szekszárdon átlagosan 598 mm. Ez a csapadékmennyiség a szőlő normális fejlődéséhez elengedő, az évi középhőmérséklet 11,3 °C.

Szekszárdi-dombság különböző, szabálytalan irányú dombhátaból és dombsorokból, valamint zegzugos futású eróziós völgyekből áll. A széles (100-200 m) platójú ép töréslépcsők 100-150 m magasságra emelkednek. A dombsorokat, völgyközi hátaikat asztal sima platókat (20-40 m) lösztakaró borítja, míg a lejtőket, töréslépcsőket és az idősebb deráziós völgyek fenekét vékony (1-7 m) lejtőtörmelékes lösz fedi. Jellemzőek a Ramann-féle barna erdőtalajok, különböző mértékben erodált változatai, de gyakoriak a löszkopárok is.

b) Emberi tényezők:

A mai borvidék területén a szőlőkultúra meghonosodását kedvező természeti adottságok a történelem előtti korokban is lehetővé tették

1845-ben két kőkoporsó (sarkophag) került itt elő, az egyik szépen faragott fehér márványból. Ennek egyik oldalán kettős kehelyből szerteágazó szőlővessző látható, a levelek között szőlőfürtökkel. A szőlőág és a koporsóban talált áttört művű üvegtálacska, az ún. "vasdiatrea" felirata - *Áldozz a Pásztornak, igyál és élni fogsz!* - azt bizonyítja, hogy a kőkoporsóban eltemetett előkelő nő már keresztény volt. A sarkophagban volt egy üvegtálacska is, melyben olaj -, méz- és borkeveréket találtak. Ez is bizonyítja, ha nem is a szőlőültetés kezdete, de annak kiterjesztése a rómaiakhoz fűződik.

I. István király Alisca helyén a római Mursa és Aquincum városokat összekötő út mentén új települést hozott létre, amely I. Béla király idejében a Szekszárd nevet kapta. I. Béla király a szekszárdi bencés apátsági kolostor 1061-ben kelt alapítólevelében az apátság határainak kijelölésénél szőlőskerteket említ: Csint, Bikát, Fövestelket.

Ettől kezdve számos középkori oklevél jelöl Szekszárd környékén szőlőt, bort és musttizedet. A modern mezőgazdasági módszereket meghonosító szerzetesrend monostora felépítéskor homokkővet a templom altalajából nyertek, s ezzel egyúttal kitűnő és hatalmas pincéket alakíthattak ki.

A tatárjárás után, egy 1267-ből származó oklevél értékes szőlőket említ Szekszárdon. 1272-ben IV. László a legértékesebb birtokrészeként említi a várost környező hegyoldalakon díszlő szőlőket, amikor a szekszárdi apátságot megerősíti birtokaiban.

A bortermelésnek a török uralom sem vetett véget, bár a szőlőskertek sok kárt szenvedtek az itt folyó csaták, harcok nyomán. A török uralom alatt a hódolt területek magyar bortermelése nagy átalakuláson ment keresztül. A hódoltság ideje alatt terjedt el a "török szőlő", a "török fekete", mely szerb közvetítéssel kapta a kadarka nevet, mely jó minőségű bort adott.

Ekkoriban terjedhetett el a vörös bor készítésének sajátos módja Magyarországon. Feltehetően a balkáni telepések, a rácok hozták magukkal az első kácikat. A felfelé szűkülő kádakba helyezett, összetört szőlőszemeket kocmányostul hagyták megerjedni. A folyamatot a csömöge mozgatásával segítették és követték. A forrás után az anyag csaknem száraz tetejét lesározták, a bor pedig mozgásával kiáztatta a további cersavakat és a maradék színanyagot. Ezzel nehéz sűrű, beltartalma miatt pedig állandó és a szállítás viszontagságait jó bírót nyertek. Elmondhatjuk, hogy ezen eljárás a mai zárt erjesztés előképe.

A hódoltság idején, 1591-ben jegyezte fel báró Wratislaw lengyel főúr magyarországi utazása alkalmával, amikor a környéken megpihent: "Itt kitűnő bor terem, nagyszerűen felüdültünk, sőt palackjainkat is megtöltöttük, amit később nem is bántunk meg..."

A török kiűzésének harcai a XVII. sz. utolsó évtizedében újabb megpróbáltatásokat jelentettek mind a lakosságnak, mind a szőlőknek, borpincéknek. A lakosság elmenekült a harcok elől, a házakat a katonaság rombolta, a szőlőskertek műveletlenekké váltak. A felszabadult területek lassanként benépesedtek, az elhagyott földeket művelés alá vonták. Az elnéptelenedett megyékbe külföldi telepések érkeztek.

Az 1700-as évek elején Hessenből és Pfalzból tömegesen érkeztek a városba német telepések. A megújuló életben a szőlőtermelés, a bor jelentős alapot nyújtott. A betelepült sváb lakosság munkaszeretete, szorgalma, a magukkal hozott kultúra előnyösen hatott a szőlőművelés fejlődésére.

A múlt század második felében a borkivitel tételeiben egyre gyakrabban szerepel a szekszárdi bor, amelyet Obert Druit 1865-ben Európa legkiválóbb borai között említ meg. A szekszárdi bor nagy tisztelője volt Liszt Ferenc is, aki nemcsak ittjártakor fogyasztotta, hanem néhányszor hangversenyútjaira is vitt belőle.

Az 1880-as évek elején Mehrwerth Ignác szekszárdi főjegyző: „Jegyzőkönyv Tolna megye monográhiájának megírásához beszerzett adatokról Szekszárd nagyközséget illetőleg” című munkájában részletesen felsorolja Szekszárd szőlőhegyeit.

A hazánk bortermését visszavető filoxera- és perenoszpórájárvány Szekszárdra az 1880-as évek végén érkezett meg. A mérsékelt pusztulás annak volt köszönhető, hogy a megye korán intézkedett a védekezésről. Már 1881-ben megalakult Tolna Vármegye Filoxera Bizottsága, majd 1886-ban Roboz Zoltánt filoxerabiztosnak jelölte ki a vármegye, aki a szaktanácsadás mellett a védekezést szervezte és vezette.

Az újratelepítés a betegségnek ellenálló amerikai alanyokkal új honfoglalás a szekszárdi szőlőhegyeken.

Miután a filoxéra pusztítását kiheverte a borvidék, az országban elsőként itt készítenek mozgófilmet a szőlőtermesztésről, szüretről 1908-ban.

A Pinceszövetkezet 1929. márciusában alakult meg. Az alapszabály a szövetkezet célját Szekszárd és vidéke jellegének megfelelő egységes bor előállításában jelölte meg. Kizárólag a tagjaitól átvett bor kezelését, házasítását végezhette.

1936-ban megalakult a Magyar Szőlősgazdák Országos Borértékesítő Szövetkezete, amely szabott áron felvásárolta a borkínálatot. Ennek érdekében több ezer hl. befogadású állami pincét építettek Bátaszéken.

A háború pusztításai után évekbe telt, amíg újra termelni kezdtek a pincék. 1949-ben megtörtént az államosítás, amely meghatározta a következő negyven évre a borvidék történetét.

A rendszerváltás után megkezdődött a privatizáció, új struktúra alakult ki, amely napjainkban meghatározza a borvidék szerkezetét.

Az elmúlt időszakban igény merült fel egy magasabb borkategória meghatározására, ezért szükséges az OEM Szekszárd prémium bor bevezetése. A mennyiségi korlátozással érhető el egy nagy formátumú, komplex bor előállítása. A magasabb minőség magasabb értékkel párosul. Dűlő név feltüntetésével készült bor, csak a szekszárdi prémium bor esetén lehetséges, ezzel is biztosítva a minőséget, eredetvédelmet.

2. A borok leírása:

A Szekszárdi borok zömét a lekerekedett savszerkezetű érett tannintartalmú borok adják. A talaj és klimatikus viszonyok következtében a fehér borok könnyűek melyek meghatározó jegye mindig a virágos vagy gyümölcsös illat. A fehér borokban sav- alkohol-glicerín-cukor egyensúly érzékelhető. A rozéborok könnyedek, élénk savérzetű, gyümölcsös illataromájúak. A vörösborokat a kiegyensúlyozott, könnyen fogyasztható, telt ízű, a fűszeres ízű nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű elegáns tanninú borok alkotják.

A prémium borok nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű borok, melyben a fahordós és palackos érlelésből adódóan a tercier illataromák dominálnak.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A szekszárdi dombság vastag lösztakarója kitűnő alapot biztosít a kékszőlők termesztésének. A löszön mintegy 10.000 évvel ezelőtt, a holocénban löszvályog, homokos-kőzettörmelékes vályogtalaj, kisebb részben pannon homokkal kevert lösz alakult ki. A szőlőtermesztés szempontjából rendkívül szerencsés, hogy a lösz mindig tartalmaz legalább 5–7% aktív meszet, de előfordulnak talajok akár 10–30% mésztartalommal is. Ez lényegesen gazdagabb, komplexebb ízvilágot kölcsönöz a bornak. A Geresdi dombvidékhez tartozó területen már agyagbemosódásos barna erdőtalajok is megjelennek. A talajok vízgazdálkodása és tápanyag gazdálkodása nagyon jó kiváló ízvilágú borokat lehet előállítani. A szelíd dombvonulatok csalogató völgyek, völgykatlanok teszik változatossá a borvidéket, különleges mikroklímájú helyek adnak nagy gazdagságot, a szőlő fejlődéséhez, éréséhez.

A klimatikus tényezők, a domborzat, a talaj, az ökológiai adottságok a Szekszárdi Borvidéken harmonikus környezetet biztosítanak a szőlőnek. A borvidék mind a minőségi vörösborszőlő-

fajták, mind pedig a minőségi fehérborszőlő-fajták termesztésére és prémium borok előállítására kiválóan alkalmas.

B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők:

Lásd a bornál.

b) Emberi tényezők:

A versenyképes technológiai fejlesztéseknek köszönhetően a borászatok már több évtizede készítenek szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbort a lehatárolt termőterületen.

2. A borok leírása

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

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A klimatikus tényezők, a domborzat, a talaj, az ökológiai adottságok a Szekszárdi Borvidéken harmonikus környezetet biztosítanak a szőlőnek. A boroknál a szén-dioxid hozzáadása kiemeli a borok gyümölcsös illatát, zamata gazdagságát, üde jellegét és az elegáns savtartalmát.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- a) A Szekszárdi oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok címkéjén cukortartalomnak megfelelő kifejezés feltüntetése a hatályos jogszabályok szerint kötelező.
- b) A Szekszárdi Bikavér esetében a bikaalak, bikafej, vagy erre emlékeztető figurát ábrázoló kép, jelölhető a Szekszárdi Bikavér címkéjén.
- c) A Szekszárdi Bikavér esetében a bikavér szó idegen nyelven, vagy bármilyen, a bikavérrre utaló magyar vagy idegen nyelvű kifejezés nem jelölhető a Szekszárdi Bikavér címkéjén.
- d) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának és az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén engedélyezett a feltüntetése.
- e) Szekszárd oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- f) A „Szekszárd” oltalom alatt álló eredetmegjelölést helyettesítheti a „Szekszárdi”, illetve a „Szekszárdi borvidék” megjelölés.
- g) Valamennyi, település nevének –i képzős változata használható jelölés.

- h) „Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Szekszárdi boron feltüntethető.
- i) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, rose kifejezéssel.
- j) A Küvé bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni. A küvé bor helyettesíthető a cuvée vagy házasítás kifejezéssel.
- k) Alibernet, Bíborkadarka, Turán, Tannat és Sagrantino fajták önállóan nem jelölhetőek a címkén. A szekszárdi prémium bor esetében a Malbec, a Sagrantino és a Tannat fajták a címkén önállóan nem jelölhetőek,
- l) Öreg tőkék bora kifejezés akkor tüntethető fel, ha egy adott bor legalább 85%-ban 40 évesnél idősebb szőlőültetvényről származik.
- m) Címkén feltüntethető kifejezések
- i) Szekszárdi bor: A Szekszárdi borok címkéjén feltüntethető a „classic” kifejezés, azon borokon, mely borok legalább egy hónapos érlelést kaptak, kiszerezése csak az üvegpalackban történhet.
- ii) Szekszárdi Prémium bor: A Szekszárdi prémium borok címkéjén feltüntethető a „Reserve”, a „Válogatás” és a „Selection” kifejezések, azon borokon, mely borokat legalább egy évig érleltek
- n) Feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk, és feltüntetésük szabályai:
- Települések: Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Várdomb, Zomba
 - Dűlők:

Településnév	Dűlő név
Báta	Cenege, Cserhát, Borzás, Somos, Rigóvár, Szénás, Vakszer, Szilos, Csóka-hegy, Bödei-hegy, Látó-hegy
Bátaszék	Rác-hegy, Diós-völgy, Sváb-hegy, Lajvéri-szőlők, Szent-hegy, Leperd, Nagy-Oros, Kis-Oros, Szentai-hegyhát, Orbán-hegy, Felső-Martinca, Martinca, Közép-hegy, Farkasdi-hegyhát, Farkasd
Alsónyék	Bazsó-hegy, Belső-Szeles, Gubac-hegy, Kerek-hegy, Kesztc, Mórági-dűlő, Nyéki-hegy (Felső-hegy, Közép-hegy, Nagy-hegy), Szeles-hát
Alsónána	Első-völgy (Erstestal), Erdei-földek (Waldfeld), Felső-Malidol, Kesztc, Közép-tető (Mittelkopp), Kürtös-hegy (Kortas), Szarvas-tető, Luk (Loch), Malidol, Réz-hegy (Riessberg), Szabad-földek (Freisticker), Várdombi-magaslat (Várdomberhähe) Wiesesticke
Várdomb	Bazsó-hegy, Hittweingarten, Józan, Közép-hegy, Nánai-magaslat, Pilisi-hegy, Temetői-szőlők
Szekszárd	Agárdi-völgy, Almás, Bagó-völgy, Bakta, Balparászta, Balremete, Baranya-völgy, Batti kereszt, Bence-völgy, Bodzás, Bödő, Cinka, Cserhát, Csötönyi-völgy, Ebes, Előhegy, Faluhely, Fuchs-völgy, Gesztenyés, Görögszó, Gurovica, Gurovica-tető, Gyűszű-völgy, Hidaspetre, Iván-völgy, Jobbparászta,

	Jobbremete, Kerék-hegy, Leányvár, Lisztes-völgy, Malom-oldal, Mözsi-hegy, Palánki-hegy, Porkoláb-völgy, Sauli-völgy, Strázsa-hegy, Szentgál-Szilfán alul, Tót-völgy, Virág-hegy
Decs	Arany-domb, Alsó-hegy, Görögszó, Kút-völgy
Sióagárd	Leányvár
Zomba	Szentgál, Leányvár
Szálka	Pincehegy (Kellerberg)

- Kisebb földrajzi egység nevét tartalmazó védjegyekkel, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyekkel jelölt Szekszárdi bor esetében nem kell alkalmazni a település- és dűlőfeltüntetés általános szabályait.
- Településfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlőnek legalább 85%-ának, dűlőfeltüntetés esetén a feldolgozott szőlő legalább 95 %-ának az adott egységből kell származnia.

o) Feltüntethető szabályozott kifejezések:

A. BOR

	Bortípus	Siller vagy kastélyos	Cuvée, Küvé vagy Házasítás	Primőr vagy Újbor	öreg tőkék bora	<ul style="list-style-type: none"> • „barrique” • “Barrique-ban érlelt” • “...hordóban érlelt” 	<ul style="list-style-type: none"> • barrique-ban erjesztett • “...hordóban erjesztett”
1.	Fehér	-	+	+	+	+	+
2.	Rozé	-	+	+	+	-	-
3.	Vörös	+	+	+	+	+	-
4.	Bikavér	-	-	-	+	+	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható + a kifejezés használható

	Bortípus	Muzeális bor	Főbor	Öreg tőkék bora	Virgin vintage vagy első szüret	Válogatott szüretelésű bor	Cuvée vagy Küvé vagy Házasítás	Dűlő feltüntetés	Késői szüretelésű bor	<ul style="list-style-type: none"> • barrique, • “Barrique-ban érlelt” • “...hordóban érlelt”
5.	Prémium fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.	Prémium vörös	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7.	Prémium Bikavér	+	-	+	-	-	-	+	-	+
8.	Prémium Óvörös	+	-	+	-	+	+	+	+	+
9.	Prémium rozé	-	-	+	+	+	+	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható + a kifejezés használható

B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus	Cuvée, Küvé vagy Házasítás	Primőr vagy Újbor
Fehér	+	+
Rozér	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható + a kifejezés használható

- p) A Bikavér bor valamint a Prémium borok esetén kötelező az évjárat feltüntetése
- q) A Szekszárdi OEM Prémium bor legalább egy évig érlelt prémium borral pótolható 15%-ban.
- r) A Prémium Bikavér esetében a Szekszárdi Prémium Bikavér címkéjén a bikaalak, bikafej, vagy erre emlékeztető figurát ábrázoló kép, valamint a bikavér szó idegen nyelven, vagy bármilyen, a bikavérre utaló magyar vagy idegen nyelvű kifejezés nem jelölhető

2. Borelőállítás a termőhelyen kívül:**A. BOR**

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

Bács-Kiskun megye: Baja, Bátmonostor, Borota, Csátalja, Érsekcsanád, Izsák, Akasztó, Bócsa, Csengőd, Kaskantyú, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert, Tabdi, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Császártöltés, Hajós, Nemesnáudvar, Sükösd

Baranya megye Borvidéki települései

Fejér megye: Etyek, Pázmánd, Mór

Somogy megye: Balatonboglár, Balatonlelle,

Tolna megye Borvidéki települései

Bortípusok:

5. Prémium fehér
6. Prémium vörös
8. Prémium Óvörös
9. Prémium rozé

Tolna megye: Fácánkert

Baranya megye: Mecseknádasd

Bortípusok:

4. Bikavér
7. Prémium Bikavér

Csak a szekszárdi borvidék borvidéki településein

B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bács-Kiskun megye: Baja, Bátmonostor, Borota, Csátalja, Érsekcsanád, Izsák, Akasztó, Bócsa, Csengőd, Kaskantyú, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert, Tabdi, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Császártöltés, Hajós, Nemesnádudvar, Sükösd

Baranya megye Borvidéki települései

Fejér megye: Etyek, Pázmánd, Mór

Somogy megye: Balatonboglár, Balatonlelle,

Tolna megye Borvidéki települései

3. Kiszérelés:

A. BOR

	Bortípus	A kiszérelés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
1.	Fehér	-	-
2.	Rozé	-	-
3.	Vörös	-	-
4.	Bikavér	Csak üveg palack	szüretet követő év november 1.
5.	Prémium fehér	Csak üveg palack	szüretet követő év május 1.
6.	Prémium vörös	Csak üveg palack	szüretet követő év november 1.
7.	Prémium Bikavér	Csak üveg palack	szüretet követő év november 1.
8.	Prémium Óvörös	Csak üveg palack	szüretet követő harmadik év november 1.
9.	Prémium rozé	Csak üveg palack	szüretet követő év március 1.

- Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.
- Prémium fehér bor esetén a végső származási bizonyítvány nem kérelmezhető korábban, mint a szüretet követő év április 1.
- Prémium rozé bor esetén a végső származási bizonyítvány nem kérelmezhető korábban, mint a szüretet követő év február 1.
- Prémium vörösbor, Prémium Bikavér bor esetén a végső származási bizonyítvány nem kérelmezhető korábban, mint a szüretet követő év október 1.

- Prémium Óvörös bor esetén a végső származási bizonyítvány nem kérelmezhető korábban, mint a szüretet követő harmadik év október 1.
- Bikavér bor esetén a végső származási bizonyítvány nem kérelmezhető korábban, mint a szüretet követő év október 1.

B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A kiszerelés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
1.	Fehér	csak üveg palack	-
2.	Rozé	csak üveg palack	-

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

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

4.1. Nyilvántartások

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

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

4.2. Bejelentések

4.2.1. Termelési szándék bejelentése

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is - megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, ezen szándékáról módosító nyilatkozatot nem tesz.

4.2.2. Szekszárdi prémium bor termeléséhez kötött bejelentések:

Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen Prémium bortípus szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet

megelőző március 15-ig bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, ezen szándékáról módosító nyilatkozatot nem tesz.

4.2.3. Kiszereles előzetes bejelentése:

A palackozó az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék kiszerelesének megkezdése előtt legkésőbb 5 munkanappal köteles bejelenteni a palackozás tényét a Hegyközségi Tanács Szekszárd titkárának, amennyiben a kiszereles a Szekszárdi Borvidék lehatárolt településein kívül történik.

5. A borok mintavétele és érzékszervi minősítése

A forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges, valamint a kereskedelemről ellenőrzési minták érzékszervi minősítésére kijelölt szervezet a hatályos jogszabály által kijelölt hatóság.

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 Általános Ellenőrzési Igazgatóság
1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Tel.: +36 1 346 09 30

e-mail: bor@nebih.gov.hu

Web.: portal.nebih.gov.hu

(2) Kormányhivatalok

Bács-Kiskun Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6000 Kecskemét, Deák Ferenc tér 3.

Tel.: +36 76 513 713

Fax: +36 76 998 346

e-mail: kormanyhivatal@bacs.gov.hu

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

Baranya Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7623 Pécs, József Attila utca 10.

Tel.: +36 72 507 000

Fax.: +36 72 507 012

e-mail: hivatal@baranya.gov.hu

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

Békés Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5600 Békéscsaba, Derkovits sor 2.

Tel.: +36 66 622 000

Fax: +36 66 622 001

e-mail: vezeto@bekes.gov.hu

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

Borsod-Abaúj-Zemplén Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3525 Miskolc, Városház tér 1.

Tel.: +36 46 512 901

Fax: +36 46 512 903

e-mail: hivatal@borsod.gov.hu

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

Csongrád Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6720 Szeged, Rákóczi tér 1.

Tel.: +36 62 680 663

Fax: +36 62 680 661

e-mail: vezeto@csongrad.gov.hu

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

Fejér Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8000 Székesfehérvár, Szent István tér 9.

Tel.: +36 22 526 900

Fax: +36 22 526 905

e-mail: hivatal@fejer.gov.hu

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

Győr-Moson-Sopron Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9021 Győr, Árpád út 32.

Tel.: +36 96 795 679

Fax: +36 96 795 605

e-mail: hivatal@gyor.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4024 Debrecen, Piac utca 54.

Tel.: +36 52 504 100

Fax: +36 52 504 105

e-mail: hivatal@hajdu.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3300 Eger, Kossuth Lajos út 9.

Tel.: +36 36 521 500

Fax: +36 36 521 525

e-mail: titkarsag@heves.gov.hu

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

Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5000 Szolnok, Kossuth Lajos utca 2.

Tel.: +36 56 795 764

Fax: +36 56 795 789

e-mail: titkarsag@jasz.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
2800 Tatabánya, Bárdos László utca 2.

Tel.: +36 34 515 100

Fax: +36 34 795 642

e-mail: hivatal@komarom.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Zemlinszky R. út 9.

Tel.: +36 32 620 702

e-mail: hivatal@nograd.gov.hu

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

Pest Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1052 Budapest, Városház utca 7.

Tel.: +36 1 328 5812

e-mail: pest@pest.gov.hu

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

Somogy Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Nagy Imre tér 1.

Tel.: +36 82 502 600

e-mail: hivatal@somogy.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Hősök tere 5.

Tel.: +36 42 599 300

Fax: +36 42 599 309

e-mail: hivatal@szabolcs.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre utca 7.

Tel.: +36 74 529 871

Fax: +36 74 415 686

e-mail: hivatal@tolna.gov.hu

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

Vas Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Berzsenyi Dániel tér 1.

e-mail: kormanyhivatal@vas.gov.hu

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

Veszprém Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
e-mail: vemkh.hivatal@veszprem.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Kosztolányi Dezső utca 10.
Tel.: +36 92 507 700
Fax: +36 92 507 705
e-mail: hivatal@zala.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

2. Az ellenőrzések köre:

- A borászati termékek analitikai és érzékszervi 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
1. Strukturális elemek		
Lehatárolás	Adminisztratív HEGYIR, VINGIS,	Kataszteri lap: záradék vagy jegyzőkönyv
Szőlőültetvény	Adminisztratív, HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Záradék vagy jegyzőkönyv Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv
Pincetechnológia	Adminisztratív HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekataszteri nyilvántartó lap: Záradék vagy jegyzőkönyv Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv
2. évjáratfüggő elemek		
2.1. Szőlő eredetének igazolása		
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv
Szőlészeti technológia	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	Záradék vagy jegyzőkönyv Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv
Szüret módja	Adminisztratív Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	Záradék vagy jegyzőkönyv Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv
Szőlő származása, mennyisége és minősége	Adminisztratív ellenőrzés	Kiadott szőlőszármazási bizonyítvány
2.2 Bor eredetének igazolása		
Bor eredete, mennyisége és minősége	Adminisztratív ellenőrzés	Első borszármazási bizonyítvány
Tovább-feldolgozásra átadott bor	Adminisztratív ellenőrzés	Borszármazási bizonyítvány
Alkalmazott borászati	Kockázatelemzésen	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv

technológia	alapuló helyszíni ellenőrzés	
3. Forgalomba hozatali eljárás		
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány