

A
ZEMPLÉN
oltalom alatt álló földrajzi jelzés
termékleírása

2. változat,

amely a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre
alkalmazandó

Tartalomjegyzék

A termékleírás benyújtójának adatai.....	1
I. NÉV.....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA.....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	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: Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 3910 Tokaj Dózsa György út 2.

e-mail cím: szolyak@tokajhkt.t-online.hu

I. NÉV

Zemplén (Zempléni)

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Jégbor

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Cukormentes extrakttartalom [g/l]
1.	Fehér	9,0	min. 4,5	min. 9,0	1,2	min. 19,0
2.	Jégbor	16,66	min. 4,5	min. 9,0	1,35	min. 22,0
<p>Összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint. Maximális kénessavtartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint. Maximális szabad kénessavtartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.</p>						

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	<p>Színe: halvány szalmasárgától a sötét szalmasárga színig Tisztasága: tiszta, a palackban való érlelésből származó esetleges finom perszerű kiválás megengedett. Illata: az érlelési időtől függően változó: az üde, közepes intenzitású gyümölcsös illat aromától a fűszeres, virágos, vegetális jellegig. Íze: Élénk savtartalmú, alacsony, esetenként közepes alkoholtartalommal primér aroma hangsúlyal és kesernyés jelleggel. Érleléskor esetenként mineralitás érezhető, melyet részleges, vagy kevés fahordós érlelésből származó ízvilág egészít ki.</p>
2.	Jégbor	<p>színe: világossárgától a borostyán sárgáig tisztasága: tiszta, a palackban való érlelésből származó esetleges finom, porszerű kiválás megengedett illata: jellegzetes jégborra jellemző, de nem feltétlenül botrytises. Citrusos-mézes illatú. íze, zamata: harmonikus, a késői szüretelésű szőlőre jellemző íz és zamat, ízben koncentrált gyümölcsaromák, élénk savtartalom, közepes alkoholtartalom érezhető, selymes struktúrával, rendkívül hosszú utóízzel rendelkezik.</p>

2. változat,

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	Az alapanyagának 85 %-ban a termőhelyről kell származnia.	-----
2.	Jégbor	A szőlőt fagyott állapotban kell préselni Az alapanyagának 85 %-ban a termőhelyről kell származnia	- édesítés, - alkoholtartalom-növelés, - savtartalom növelése, - savtartalom csökkentése

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. a szőlő művelésmódja, térállása:
 - a) 2009. augusztus 1. előtt telepített ültetvények esetén: bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú szőlőültetvényről származó szőlőből, annak a termesztésben tartásáig.
 - b) 2009. augusztus 1. után létesített ültetvények esetén:
 - i) Művelésmód: bak, kordon (alacsony, közép magas, magas), ernyő, sylvoz, guyot
 - ii) Térállás: 4.000 tőke/ha, ahol egy tőke tenyészterülete maximum 2,5 m².
 - iii) Teraszos művelés esetén a rézsűk területe nem számít bele a tenyészterületbe.
2. A szüret módja:
 - a) A fehérborokhoz szüretelt szőlő esetében kézi és gépi szüret is alkalmazható. A jégbor csak kézzel szüretelhető.
 - b) A jégbor túlérletten, megfagyottan szüretelt és préselt szőlőbogyók felhasználásával készül, amelyet igazoltan minimum -7°C-os hőmérsékleten szüreteltek
3. A szőlő minősége:

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma potenciális alkoholtartalomban kifejezve
1.	Fehér	136 g/l - 8 %vol
2.	Jégbor	283 g/l - 16,66 %vol

4. A szüret időpontjának meghatározása:

Jégbor esetében a szüret kezdési időpontját az ültetvény helye szerint illetékes hegybíró szemlélés alapján állapítja meg.

2. változat,

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- [Abaújszántó](#), [Bekecs](#), [Bodrogkeresztúr](#), [Bodrogkisfalud](#), [Bodrogolaszi](#), [Erdőbénye](#), [Erdőhorváti](#), [Golop](#), [Hercegkút](#), [Legyesbénye](#), [Makkoshotyka](#), [Mád](#), [Mezőzombor](#), [Monok](#), [Olaszliszka](#), [Rátka](#), [Sárazsadány](#), [Sárospatak](#), [Sátoraljaújhely](#), [Szegi](#), [Szegilong](#), [Szerencs](#), [Tarcsl](#), [Tállya](#), [Tokaj](#), [Tolcsva](#), [Vámosújfalú településeknek](#)

szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

Törölt: Borsod-Abaúj-Zemplén megyének

A szőlőnek 100%-ban a lehatárolt termőhelyről kell származnia.

Törölt: 85

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	Kézi szüretnél 17 t/ha szőlő, illetve 120 hl/ha seprős újbor Gépi szüretnél 16 t/ha, illetve 120 hl/ha seprős újbor
2.	Jégbor	4 t/ha szőlő vagy 20 hl/ha seprős újbor

2. változat,

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Kabar, Kövérszőlő, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát, Trimini, Zengő, Zenit, Zéta
2.	Jégbor	Furmint, Hárslevelű, Kövérszőlő, Olasz rizling

2. változat,

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Emberi, természeti és kulturális tényezők:

A termőhely Magyarország északi részén, a 21°10' és 21°40' szélességi fokok és a 48°7' és 48°30' hosszúsági fokok között helyezkedik el. A termőhely éves hőmérsékleti átlaga 10,8 C°, az éves csapadék mennyisége 525 mm. A napfényes órák száma viszonylag magas, 2 009 óra évente, ebből 1 400 – 1 500 a tenyészidőszakra eső napfényes órák száma. Az aktív hőösszeg 1 600-1 800 C°. Az átlagos évi legmagasabb hőmérséklet 33 C°, az átlagos évi legalacsonyabb hőmérséklet pedig -19 C°. A termőhelyen uralkodó szélirány északkeleti.

A termőhely Borsod-Abaúj-Zemplén megye hegy- és dombvidékeinek lejtőin terül el, melynek alapkőzete üledékes kőzet és vulkáni tevékenységet kísérő hamu megszilárdulásából keletkezett riolittufa. Összetételét tekintve nagyjából szilikát ásványok kapnak szerepet az alapkőzetben. A riolittufa rendkívül gazdag ritka nyomelemekben. Jelentős mennyiségben fordulnak elő további magmás kőzetek, mint a riolit és az andezit, amelyek a riolittufához hasonló hatással vannak a szőlőnövényre, továbbá nagy szerepet játszanak a borok mineralitásának kialakulásában. A vulkáni tufakon aromás, kiváló minőségű, lassan öregedő borok teremnek. Borsod-Abaúj-Zemplén megyében számos folyó található, melyek mind vízfelületről visszaverődő napfényvel, mind ködképző hatásukkal befolyásolják a termőhely klimatikus adottságait.

A termőhely talajára alapvetően a lösz alapú váztalajok, nyirok talajok, néhol tipikus barna erdőtalajok jellemzőek. Helyenként a vulkanikus alapkőzetekre rátelepedett különböző szerkezetű talaj található.

2. A borok leírása:

A szőlőtermesztés a Zempléni termőhelyen ősidők óta jellemző tevékenység, mivel a szőlő ezen a termőhelyen a miocén kortól előfordul. A termőhelyen már a XIII. századtól írásos emlékek utalnak a szőlő és bortermelés jelentőségére, földalatti pincék építésére. A Zempléni termőhelyen folytatott szőlőtermesztés a XVI. században indul ugrásszerű fejlődésnek és a XVII. században éli virágkorát. A dinamikus fejlődés a filoxéra vész idején torpan meg, majd a XX. század elején a szőlőrekonstrukciók következtében újabb lendületet vesz. A termőhelyen hagyományosan megtalálható Furmint, Hárslevelű, Sárga muskotály és Kövérszőlő mellé ekkor kezdenek kiegészítő jelleggel más fehérborszőlőt adó fajtákat is telepíteni (pl Zéta, Kabar, Olasz rizling, Szürkebarát, Tramini). Ezen fajták köre még néhány újabb fajtaival, illetve új nemesítésű fajtákkal bővül (pl. Chardonnayval, Cserszegi fűszeressel, Sauvignonnal, Zenittel, Zengővel stb.). Ezeket a fajtákat eredetileg kísérleti céllal telepítették a termőhelyen, amelyekből később árutermelő méretű ültetvényeket is létrehoztak. A rendszerváltás után hangsúlyosan előtérbe kerül - a termőhelyi átfedés miatt - a tokaji minőségű termékektől eltérő borászati termékek egyértelmű megkülönböztetése, ezért bevezetik a Zempléni tájbor kategóriát, amit jogszabályi szinten először a szőlőtermesztésről és borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI törvény tájborokra vonatkozó felhatalmazása alapján szabályoznak. A Zemplén

2. változat,

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

földrajzi jelzés az Európai Unióhoz történő csatlakozáskor Közösségi szinten is védett földrajzi névvé válik.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A Zempléni termőhelyen található szőlőültetvények elsősorban a délkeleti – déli - délnyugati kitétséggű lejtőkön található, ahol - az ugyanilyen szélességi körön elhelyezkedő, kontinentális klímájú területekhez képest - az éves napsütéses órák számát és aktív hőösszeget tekintve, illetve a kiváló adottságok mutatkoznak a szőlőtermesztés számára. A csapadék mennyisége és eloszlása szintén hozzájárul a szőlő megfelelő fejlődéséhez. Ez a két tényező teszi lehetővé a késői érésű fehér szőlőfajták nagy biztonsággal történő beérését.

Az itt élő termelők a termőhelynek leginkább megfelelő fehérbort adó szőlőfajtákat telepítenek Borsod-Abaúj-Zemplén megye szőlőtermesztésre kedvező adottságú domboldalain és lejtőin, ahol a környező folyókról visszaverődő napsugarak és a viszonylag magas hősszeg következtében a az itt termelt fehérborok, üdék, gyümölcsös, florális, fűszeres jellegűek, lekerékített savakkal rendelkeznek, harmonikus ízhatásúak.

A termőhely - kontinentális jellégéből, különösen a hideg, fagyos késő őszi, téli időszakokból adódóan - alkalmas jégbor készítésre. A zempléni termőhelyen a jégbor készítés a rendszerváltás utáni időszakra nyúlik vissza.

A Zempléni hegységet alkotó alapkőzetek és azok ásványianyag-tartalma szintén meghatározzák a zempléni borok íz- és aromavilágát. A vulkáni kőzetekből képződött talajok értékes makro- és mikroelemekben gazdagok, ezáltal kedvezően hatnak a termés, illetve a bor minőségére, és elősegítik a Zempléni borokra jellemző fűszeres, virágos, vegetális illat jelleg, valamint a minerális ízvilág kialakulását.

Így az élénk savak, és a minerális ízek különösen a testes zempléni fehérborokra jellemzőek.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- a) évjárat feltüntetése:
 - i) fehér: nem kötelező, feltüntetés esetén 85%-os évjárat-azonosság kell.
 - ii) jégbor: kötelező, 100%-os évjárat-azonosság (amennyiben a szőlőt januárban vagy februárban szüretelik, úgy az előző naptári évet kell feltüntetni évjárat megjelölésként a címkén)
- b) cukortartalmat jelölő kifejezés feltüntetése
 - i) fehér: kötelező
 - ii) jégbor: nem kötelező
- c) a cuvée vagy küvé kifejezés a több szőlőfajta borából házasított fehér borok esetében tüntethető fel. A küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében kell feltüntetni.

2. A kiszerezésre vonatkozó szabályok:

- a) fehér: bármilyen kiszérés megengedett
- b) jégbor: csak 0,75 literes, 0,5 literes vagy 0,375 literes üvegpalackban hozhatók forgalomba
A palackozási kötelezettség nem vonatkozik a termelők által saját pincéjükben, saját termésű, helyben közfogyasztásra kerülő borokra

3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: Tokaji Borbíró Bizottság

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
 - iii) pincekönyv;
 - iv) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló földrajzi jelzésű termék előállításáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYIR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
 - v) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek
 - vi) kiszállítási engedélyek és nyilvántartása
 - vii) az érzékszervi minősítést végző Tokaji Borvidék Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült TBB tikári határozat.
- b) Bejelentések
 - i) Termelési szándék bejelentése:
 - A Zemplén oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatának feltétele, hogy a borászati termék előállításának megkezdésekor a termelő e szándékát az illetékes hegyközségnek bejelentse.
 - A jégbor alapanyagának szüretelését legalább 48 órával a tervezett szüreti időpont előtt be kell jelenteni az ültetvény területe szerint illetékes hegybíróknak.

2. változat,

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

- a) Zempléni borok előállítása 2012. december 31-ig a lehatárolt termőhelyen kívül, Magyarország egész területén lehetséges.

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:

a) 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>

b) 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>

2. változat,

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

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

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

2. változat,

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

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	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR és VINGIS alapján		a parcella fekvése szerint illetékes hegyközség
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróbaszerű helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróbaszerű helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	a pince helye szerint illetékes hegyközség
II. Évjáratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses szűrőpróbaszerű en alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróbaszerű helyszíni ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	az ültetvény fekvése szerint illetékes hegyközség
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróbaszerű helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			

2. változat,

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló szűrőpróbaszerű helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Borszármazási bizonyítvány 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> • Hegybíró jelenlétében történő mintavétel vagy hegybíró által hitelesített minta 	<ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv 	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Tokaji Borbíráló Bizottság
Minőségi tanúsítvány	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, Forgalomba hozatali engedély borszármazási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Hegyközségek munkájának ellenőrzése	Kockázatelemzés alapján	Adminisztratív, igazoló dokumentumok	Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa

2. változat,

a 2014. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó