

A  
**HAJÓS-BAJA**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**1. változat,**

amely a 2016. augusztus 1-ét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre  
alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

I. NÉV .....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA .....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	5
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET .....	7
V. MAXIMÁLIS HOZAM .....	8
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	9
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL .....	10
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK .....	14
IX. ELLENŐRZÉS.....	16
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	20

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Hajósi-Bajai Hegyközségi Tanács

cím: 6500 Baja, Árpád tér 1.

e-mail cím: hajosbajaiht@gmail.com

## I. NÉV

Hajós-Baja, Hajós-Bajai  
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### A. Szőlőből készült termékek kategóriái:

#### 1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rosé
3. Vörös

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósvartartalom (g/l)
1.	Fehér	9,00	9,00	3,5	1,08
2.	Rosé	9,00	9,00	3,5	1,08
3.	Vörös	9,00	9,00	3,5	1,2

\* a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

#### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Zölde-fehér, halvány szalmasárga színű, intenzív illatú, könnyű, gyakran lágy savú, száraz vagy féledes borok, melyek meghatározó jegye a virágos vagy gyümölcsös illat
2.	Rosé	Halvány rózsaszín, rózsaszín, halvány ibolya, hagymahéj vagy lazac színű, könnyed, élénk savéretű, rendkívül gyümölcsös illatú borok, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal
3.	Vörös	Üde, gyümölcsös vörösborok: erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű, egyszerű, gyümölcsös, fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromájú vörösborok, jellemzően élénk savtartalommal és alacsony alkoholtartalommal Közepesen telt és testes vörösborok: sötét rubin, halvány gránát színű, fűszeres illat karakterű, telt ízű, határozott tannintartalmú, részleges vagy fahordós érlelésű borok, melyekben a tölgyfa íz nem uralkodó

## 2. PEZSGŐ

### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes alkoholtartalom (%vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósavtartalom (g/l)	Minimális palacknyomás (bar)
1.	Fehér	10.00	5.0	11.35,0	0.8	3.0
2.	Rosé	10.00	5.0	11.35,0	0.8	3.0
3.	Vörös	10.00	5.0	11.35,0	0.8	3.0

### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe: zöldes-fehér, őszibarack, halvány szalmasárga Illata: intenzív gyümölcsös, virágos Íze és zamata: üde, élénk, harmonikus savéretű Gyöngyözése: egyenletes, tartós
2.	Rosé	Színe: halvány rózsaszín, hagymahéj vagy lazac szín Illata: határozott gyümölcsre emlékeztető Íze és zamata: harmonikus, finom savéretű Gyöngyözése: finom, tartós
3.	Vörös	Színe: rubin, sötét rubin Illata: intenzív, fiatalos, gyümölcsös illatjegyek Íze és zamata: fűszeres, gyümölcsös, karakteres Gyöngyözése: tartós, egyenletes

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

##### 1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	
1.	Fehér	a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni musttisztítás	
2.	Rosé	a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni musttisztítás prézelés csak szakaszos üzemű préssel	
3.	Vörös	héjon erjesztés prézelés csak szakaszos üzemű préssel	

##### 2. PEZSGŐ

	Pezsgő Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	
1.	Fehér	csak a termékleírásnak megfelelő alapbor használható a tirázslíki összetevői: alapbor, répacukor, sűrített szőlőmust, finomított szőlőmust sűrítmény az erjedés folyamatának ellenőrzése a küvé összeállítása előtt és után a szén-dioxid képződés csak hűtéssel, vagy egyéb fizikai eljárással befolyásolható tárolás 20C°-os zárt tárolóedényben, legalább 3.0 bar nyomáson	
2.	Rosé	csak a termékleírásnak megfelelő alapbor használható a tirázslíki összetevői: alapbor, répacukor, sűrített szőlőmust, finomított szőlőmust sűrítmény az erjedés folyamatának ellenőrzése a küvé összeállítása előtt és után a szén-dioxid képződés csak hűtéssel, vagy egyéb fizikai eljárással befolyásolható tárolás 20C°-os zárt tárolóedényben, legalább 3.0 bar nyomáson	
3.	Vörös	csak a termékleírásnak megfelelő alapbor használható a tirázslíki összetevői: alapbor, répacukor, sűrített szőlőmust, finomított szőlőmust sűrítmény az erjedés folyamatának ellenőrzése a küvé összeállítása előtt és után a szén-dioxid képződés csak hűtéssel, vagy egyéb fizikai eljárással befolyásolható tárolás 20C°-os zárt tárolóedényben, legalább 3.0 bar nyomáson	

**B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:**

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:
  - a. 2011. december 31. előtt telepített ültetvény esetén: bármilyen
  - b. 2012. január 1. után létesített ültetvény esetén: takarásos fejművelés, alacsony és középmagas kordon, bakművelés, ernyő művelés, Moser művelés, Sylvoz művelés, javított Moser művelés, egyes függöny művelés
  
2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok:
  - a. 2011. december 31. előtt telepített ültetvény esetén: bármilyen
  - b. 2012. január 1. után létesített ültetvény esetén:
    - tőkesűrűség: legalább 3300 tőke/ha
    - sortávolság: 1.00-3.60m
    - tőtávolság: legalább 0.6-1.20m (ikertőkés ültetvény esetén a tőtávolság átlagos értéke az irányadó)
  
3. Rügyterhelés: legfeljebb 12 élő világos rügy/m<sup>2</sup>
  
4. A szüret időpontjának meghatározása: az illetékes hegyközség választmányának döntése alapján, amit az augusztus 1-étől heti rendszerességgel elvégzett próbaszüret alapján állapít meg.
  
5. A szőlő minősége:

**1. BOR**

	<b>Bortípus</b>	<b>A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)</b>	<b>A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on</b>
1.	Fehér	16,4	9,00
2.	Rosé	16,4	9,00
3.	Vörös	16,4	9,00

**2. PEZSGŐ**

	<b>Bortípus</b>	<b>A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)</b>	<b>A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on</b>
1.	Fehér	16,4	9,00
2.	Rosé	16,4	9,00
3.	Vörös	16,4	9,00

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

Baja, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút, településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. BOR

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális hozam</b>
1.	Fehér	14.3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős újbor
2.	Rosé	14.3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős újbor
3.	Vörös	14.3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős újbor

### 2. PEZSGÓ

	<b>Bortípus</b>	<b>Maximális hozam</b>
1.	Fehér	14.3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős újbor
2.	Rosé	14.3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős újbor
3.	Vörös	14.3 t/ha szőlő vagy 100hl/ha seprős újbor



**VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK****1. BOR**

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett szőlőfajta</b>
1.	Fehér	Chardonnay, Cserzei fűszeres, Irsai Olivér, Kövidinka, Ottonel muskotály, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát
2.	Rosé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt

**2. PEZSGŐ**

	<b>Bortípus</b>	<b>Engedélyezett szőlőfajta</b>
1.	Fehér	Chardonnay, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir
2.	Rosé	Chardonnay, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

##### a) Természeti és kulturális tényezők

A Hajós-Baja oltalom alatt álló eredetmegjelölés területe Magyarország déli részén, a Telesckai dombok északi nyúlványain helyezkedik el. Nyugatról a Duna folyó, északról és keletről a Duna-Tisza-Közi Homokhátság, délről az országhatár határolja.

A termőtáj kialakításában a Duna folyó meghatározó szerepet játszott. A folyó szabályozását követően alakult ki a folyó jelenlegi medre.

A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően a változatos domborzati viszonyok határozzák meg. A tengerszint feletti magasság a területek többségén 150 m.

A domborzat jellemzően észak-nyugat, dél-kelet irányú váltakozó domb-völgy vonulatokkal jellemezhető, ami kedvező fekvéseket biztosít szőlő ültetvények számára. A szintkülönbségek a 10-20 métert is meghaladhatják. A területek lejtése 2-10 %.

A Hajós-Baja oltalom alatt álló eredetmegjelölés termőhelyeinek a főként a lösz alapon található meszes lepelhomoktalajok a jellemzők (humuszos és futó homok), valamint a kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti és öntéstalajok is fellelhetőek.

A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Mind az éghajlati viszonyok, és a viszonylag kis tengerszint feletti magasság miatt gyakorik a tavaszi és az őszi fagyok is.

Az átlaghőmérséklet 11-12 °C körüli. A napfényes órák átlaga 2000 óra felett van évente. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes.

##### b) Emberi tényezők

A termőhely nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén. Az itteni szőlőkultúra – ahogyan általában a magyarországi is – a római korra vezethető vissza.

A Hajós-Bajai borvidék területe az antik Római Birodalom határterületén feküdt (a Duna folyó jelentette a „limest”, a Birodalom határát), de annak hatása erre a térségre is kiterjedt.

A középkori szőlőkultúrát a XVI-XVII. századi török uralom visszavetette, ami a lakosság számának drasztikus csökkenését és a termelés visszaesését hozta magával.

A török kiűzését követően németajkú családok – főként a sváb lakosok betelepítése volt meghatározó a szőlőtermelés újjászületésében és a termőhelyre jellemző pincekultúra és borkészítés technológiájának megteremtésében. A szőlőtermesztést a filoxéra-vész – a homokterületek filoxéra-immunitása miatt – a homokos területekre terelte, de a

szőlőrekonstrukciók során kiemelkedő termőhelyi adottságú parcellák ismételten hasznosításra kerültek. 1904-ben középfokú szakoktatás indult Baján.

A II. világháború után nagy pincészetek alakultak ki és a szőlőtermesztés is átalakult. Az egykor szinte kizárólagos hagyományos fajták (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, Mézes) mellett a Kékfrankos, Leányka, Muscat Ottonel, Olaszrizling telepítése is elindult.

Uralkodóvá váltak a szélesebb sorközű és magas művelések különböző formái. Az 1970-es évek végétől további fajtaváltás (világfajták telepítése pl. Chardonnay, Cabernet sauvignon, stb.), felületbővítés és művelésmód váltás mellett megindult a nagy kapacitású modernizált borászati üzemek kiépítése.

## **2. A borok leírása**

Az ökológiai környezet hatására testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdag borok készíthetők a borvidéken. A lösz altalaj tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége sajátos tartalmat ad az itt termelt szőlőnek, a meszes altalaj hatására a boroknál ásványos jegyek tapasztalhatók.

A fehér és rosé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörös borok általában gyümölcsösek, mély színűek, csersavaik határozottak, fejlődésük lassú. A termőhely borait hordós és palackos érlelést követően javasolt forgalomba hozni.

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

Az ökológiai környezet jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdag borokat jelent.

A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami elősegíti a szőlő érését is. Ugyanakkor a lösz altalaj tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége sajátos tartalmat ad az itt termelt szőlőnek, a meszes altalaj hatására a boroknál ásványos jegyek tapasztalhatók.

A talaj és a klimatikus viszonyok következtében a fehér és rosé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörös borok általában gyümölcsösek, mély színűek, csersavaik határozottak, fejlődésük lassú. A termőhely borait hordós és palackos érlelést követően javasolt forgalomba hozni.

A Hajós-Bajai borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában. A szőlőtermelés gazdasági súlya mellett óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve is, hiszen a térségben fontos népességmegtartó szerepe van.

A szőlő és bortermelés és az ahhoz kapcsolódó borturizmus, idegenforgalom fokozatos fejlődése tapasztalható napjainkban is. Itt található Magyarország legnagyobb pincefaluja, a Hajósi Pincefalu.

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

## B. PEZSGŐ

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

#### a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

#### b) Emberi tényezők

A VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Hajós-Bajai pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A termőhely nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és pezsgőkultúra területén.

A borvidék területén a Hosszúhegyi Állami Gazdaság 1975-ben kezdett pezsgőt készíteni.

A 80-as évekre a termelés elérte a 25 millió palackot évente. Ennek nagy része orosz típusú tankpezsgőként került piacra.

Készült az üzemben hosszabb érlelési idővel készített tankpezsgő is.

A Carmen pezsgőcsaládnak rosé és vörös tagja is került forgalomba.

A 2000-es évek közepétől egy családi borászat klasszikus palackérlelésű pezsgőt állít elő.

### 2. A borok leírása

Az alapborok elsősorban testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdagok.

Az alapboroknál ásványos jegyek tapasztalhatók. A fehér és rosé alapborok illatanyaga intenzív, zamatban gazdagok. A vörös alapborok általában gyümölcsösek, mély színűek, csersavaik határozottak.

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

Az ökológiai környezet jelentős hatással van az alapborok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdag alapborokat jelent.

A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami elősegíti a szőlő érését is. Ugyanakkor a lösz altalaj tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége sajátos tartalmat ad az itt termelt szőlőnek, a meszes altalaj hatására az alapboroknál ásványos jegyek tapasztalhatók.

A talaj és a klimatikus viszonyok következtében a fehér és rosé alapborok illatanyaga intenzív, az alapborok zamatban gazdagok. A vörös alapborok általában gyümölcsösek, mély színűek, csersavaik határozottak, fejlődésük lassú.

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, borászati és pezsgő készítési technológia kialakítása
- az ökológiai és piaci sajátosságokhoz illeszkedő üzemi és integrációs szerkezet kialakítása.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés a védett eredetű bor kifejezéssel helyettesíthető.
- b) A küvé szó a házasítás szóval helyettesíthető.
- c) Fajtanév, hagyományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés vagy a bor színére utaló kifejezés csak az eredetmegjelölésnél használt betűméretnél kisebb betűmérettel és attól halványabb színárnyalattal jeleníthető meg.
- d) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve: Baja, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, valamint egyéb, szabályozottan használható kifejezések: barrique, cuvée, muskotály, primőr, prémium, siller, késői szüretelésű, jégbor.

### 2. A kiserelésre vonatkozó szabályok (minden termék-kategória és bortípus esetén):

- a) A Hajós-Bajai borvidék területén lévő pincészetben – helyben fogyasztás esetén – a saját előállítású borokat közvetlenül a tároló edényből vagy palackból lehet forgalomba hozni.
- b) Nagy- és kiskereskedelmi forgalomba, valamint vendéglátó egységek részére a borok kizárólag üvegpalackban hozhatók forgalomba.
- c) A borok palackozása csak a Hajós-Bajai borvidék hegyközsége által nyilvántartásba vett palackozóban végezhető. Termőhelyen kívüli kiserelés csak 48 órával a kiserelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A bejelentést a Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsához kell megtenni. A kiserelésnek a termőhelyről való kiszállítást követő 90 napon belül meg kell történnie.

### VIII/3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:

A Hajós-Bajai Borbíráló Bizottság.

### VIII/4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

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

b) Bejelentések

Termelési szándék bejelentése: a Hajós-Baja oltalom alatt álló eredet megjelölés használatának feltétele, hogy a termelő a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát a hegyközségnek bejelenteni. A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében április 30-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

i) Borvidéken kívüli szőlőfeldolgozás bejelentése: a borvidéken kívüli szőlőfeldolgozásának szándékát a termelő a Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsának köteles bejelenteni. A bejelentést a tevékenység megkezdésének naptári évének június 30. napjáig kell megtenni, a bejelentés a soron következő borpiaci évre érvényes.

ii) Kiszereles előzetes bejelentése: a bort kiszerelesre a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után lehet. A borászati vállalkozás a kiszállított bor kiszerelesi szándékáról 48 órával annak megkezdése előtt köteles értesíteni a Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsát.

**4. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:**

Bócsa, Kecel, Kéleshalma, Kiskőrös településeken.

## IX. ELLENŐRZÉS

### 1. A termék-leírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A termék-leírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

### Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóságok:

(1) Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal 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](mailto:bmi@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.mgszh.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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:borsod-fm@mgszh.gov.hu)

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

**1. változat,**

a 2016. augusztus 1-jét megelőzően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: [csongrad@mgszh.gov.hu](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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;
- a helyi borbíráló bizottság működésének ellenőrzése.

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum
<b>I. Strukturális elemek</b>		
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűrűség, 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>	Záradék vagy jegyzőkönyv  Jegyzőkönyv
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Pincekataszteri nyilvántartó lap: záradék vagy jegyzőkönyv Jegyzőkönyv

<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>		
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>		
Szőlészeti technológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív</li> <li>Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Záradék vagy jegyzőkönyv</li> <li>Jegyzőkönyv</li> </ul>
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzésen helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Záradék vagy jegyzőkönyv</li> </ul>
Szüret ideje és módja	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzésen helyszíni ellenőrzésű</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jegyzőkönyv</li> <li>Záradék vagy jegyzőkönyv</li> </ul>
Szőlő származás és mennyisége	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés</li> <li>Szőlő származási bizonyítvány</li> </ul>
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>		
A bor eredete, mennyisége és minősége	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>
Tovább feldolgozásra átadott bor	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jegyzőkönyv</li> </ul>
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási</li> </ul>

	bizonyítvány
--	--------------

<b>III. Forgalmába hozatali eljárás</b>		
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tételes mintavétel</li> <li>• Jegyzőkönyv</li> </ul>	
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi minősítés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jegyzőkönyv</li> </ul>

Az ellenőrzésekért az illetékes hegyközségek a felelősek.