

Az  
**IZSÁKI ARANY SÁRFEHÉR**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**23. változat,**

amely a ~~2014-2023. március 1~~~~augusztus 1~~-jét követően forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó~~szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó~~

**Tartalomjegyzék**

Tartalomjegyzék .....	1
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 .....	13
IX. ELLENŐRZÉS.....	16
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	20

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

## I. NÉV

Izsáki Arany Sárfehér  
Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

**2-3.változat,**  
a ~~2014.~~ 2023. március 1.-jét követően ~~szüretelt szőlőből készült~~ forgalomba kerülő borászati termékekre  
alkalmazandó

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér

#### a) Analitikai előírások

Bortípus		Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	9,87	4,5	9,87	1,08

A maximális alkoholtartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.

Összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.

Kén-dioxid tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.

#### b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1. Fehér	Halványzöld, halvány szalmasárga színű, diszkrét gyümölcs (birsalma, vadkörte) és mezei virágillatú, a termőhelyre, a fajtára és a készítés módjára jellemző borillat, karakteres savú és mérsékelt alkoholtartalmú, neutrális fehérbor. Cukortartalmuk szerint száraz vagy félszáraz bor.

### 2. PEZSGŐ

Pezsgőtípusok:

1. Fehér

#### a) Analitikai előírások

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

A maximális alkoholtartalom, a maximális illósav tartalom, a kén-dioxid- és cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.

#### b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1. Fehér	<del>Halványzöld, halvány szalmasárga színű, tükrös tisztaságú,</del>

**2-3.változat,**

a ~~2014.~~ **2023. március 1**-jét követően ~~szüretelt szőlőből készült~~ **forgalomba kerülő** borászati termékekre alkalmazandó

	<p><u>fajtajellegének megfelelő illatú, határozott savszekezetű, légiesen könnyed, jellemzően gyümölcsös íz-aromájú, üde jellegű, finom szén-dioxid-eloszlású, tartós gyöngyözésű pezsgő. Cukortartalma szerint különlegesen száraz vagy száraz. Színében halványzöld, halvány szalmasárga, tartós, egyenletes szén-dioxid jelenlét.</u></p> <p><u>Illatában, könnyed, diszkrét gyümölcsök, mint birsalma, vadkörte, citrusok, visszafogott virágosság is megjelenhet.</u></p> <p><u>Ízben, friss savak mellett, könnyed, közepes test mellett, egyenletes szén-dioxid eloszlás mellett, közepes hosszúsággal bírnak és az illatban tapasztalt gyümölcs ízek diszkréten megjelenhetnek a szájban is.</u></p>
--	--

**2-3.változat,**

a 2014. 2023. március 1-jét követően szüretelt szőlőből készült forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

##### 1. BOR

Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1. Fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <del>Kézi-szüret,</del></li> <li>- A szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni,</li> <li>- A préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető,</li> <li>- Must tisztítása;</li> <li>- A must szabályozott erjesztése <del>legfeljebb 15 °C-on, épített, vagy természetes pincében.</del></li> </ul>	-

##### 2. PEZSGŐ

Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1. Fehér	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erjesztés <del>palackban, vagy tartályban, legalább 3</del> hónapig,</li> <li>- A pezsgő további érlelésének időtartama <del>tartályban</del> legalább 6 hónap,</li> <li>- <del>Palackban történő érlelésének időtartama legalább 3 hónap;</del></li> </ul>	-

A felsorolt borászati eljárások összes lépése kötelezően alkalmazandó és kötött sorrendű.

#### A. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

Az alkalmazható művelésmódok: fejművelés, ~~Moser, javított Moser, ernyő, Sylvozalacsony kordon, magas kordon művelés.~~

2. A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.

- a) Tőkesűrűség: legalább 4000 tőke/ha;
- b) ~~Tőketávolság legalább 0,8 m;~~
- c)

3. A szőlőültetvények létesítésekor és a pótlások alkalmával csak gyökeres dugvány szaporítóanyag használható.

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

~~2-3.változat,~~

a ~~2014. 2023. március 1-~~jét követően ~~szüretelt szőlőből készült forgalomba kerülő~~ borászati termékekre alkalmazandó

## 5. A szüret időpontjának meghatározása

- a) A szüret kezdési időpontját az augusztus 1-től –hetenként- végzett próbaszüret alapján az Izsáki hegyközség választmánya határozza meg.
- b) Az a termék, ami a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Izsáki oltalom alatt álló eredet-megjelölésű kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Izsáki oltalom alatt álló eredet-megjelölésű jelzésüként nem hozható forgalomba.
- c) A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

## 6. A szőlő minősége

### 1. BOR

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom)
1.	Fehér	9,87%vol, 16 MM°

### 2. PEZSGŐ

Bortípus		A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom)
1.	Fehér	8,42%vol, 14 MM°

### 7. A szüret módja: kézi

**2-3.változat,**  
a ~~2014.~~ **2023. március 1**-jét követően ~~szüretelt szőlőből készült~~ **forgalomba kerülő** borászati termékekre alkalmazandó

#### IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása

Ágasegyháza, Ballószög, Fülöpháza, Fülöpszállás, Helvécia, Izsák, Kunszentmiklós, Orgovány, Páhi, Szabadszállás településeinek szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területei.

~~2-3.változat,~~  
a ~~2014.~~ 2023. március 1.-jét követően ~~szüretelt szőlőből készült~~ forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. BOR

Bortípus		Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/hektár seprős újbor, vagy 14.300 kg/ha

### 2. PEZSGŐ

Bortípus		Maximális hozam
1.	Fehér	100 hl/hektár seprős újbor, vagy 14.300 kg/ha



## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

### 1. BOR

Bortípus		Engedélyezett fajták
1.	Fehér	Arany sárfehér

### 2. PEZSGŐ

Bortípus		Maximális hozam
1.	Fehér	Arany sárfehér

~~2-3.változat,~~  
a ~~2014.~~ 2023. március 1.-jét követően ~~szüretelt szőlőből készült~~ forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

##### a) Természeti és kulturális tényezők:

A lehatárolt termőterület a Duna-Tisza közén fekszik. A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszint<sub>feletti</sub> magasság a területek többségén 120 m-nél kisebb. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-15 métert nem haladják meg.

A termőhely talaja kevésbé változatos, a terület zömén mésztartalmú homoktalajok találhatók (humuszos és futóhomok), altalaj eltemetett mezőségi-réti talaj, helyenként meszes löszfoltokkal. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami segíti a szőlő érését is, a 75 %-ot meghaladó mértékű kvarctartalmuk miatt immúnisak a filoxéra szempontjából. A tápanyag-szolgáltató képességük, ásványanyag-tartalmuk kisebb.

A termőhely klimatikus viszonyait a kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Mind az éghajlati viszonyok, mind a síkvidéki jelleg és a viszonylag kis tengerszint<sub>feletti</sub> magasság miatt egyes évjáratokban a téli fagy lehetséges, de ugyanígy előfordulhatnak tavaszi és az őszi fagyok is. Az átlaghőmérséklet 10-11 °C körül mozog. A napfényes órák átlaga 2.000 óra/év. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami alapvetően kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes. A terület vízellátása jó, a talajvíz szintje a felszínhez közeli, amit kiegyenlít a talaj vízkészletét alapvetően befolyásoló Kolon-tó.

##### b) Emberi tényezők:

A lehatárolt terület jellemző szőlőfajtája az Arany sárfehér, amit 1873-ban egy helyi ültetvényből szelektáltak. A szőlőfajta neve több alkalommal módosult (izsáki sárfehér - 1873, izsáki - 1967, Arany sárfehér - 1999).

A fajtára adaptált speciális művelésmód alakult ki. A fejművelésű tőkét alacsony terheléssel, rövid, sima csapos metszéssel művelik. A művelés fontos követelménye a jó kondíció, amit rendszeres szervestrágyázással tartanak fenn. A síkból kiemelkedő dombokon alkalmazzák a magas kordon művelést, ahol terméskorlátozás mellett, biztosítócsapos metszés alkalmaznak.

Az Izsáki Arany Sárfehér eredetmegnevezés szabályozásának állami elismerésre 2006-ban került sor. (11/2006. /II. 3./ FVM rendelet)

#### 2. A borok leírása

a ~~2014.~~ 2023. március 1.-jét követően ~~szüretelt szőlőből készült~~ szüretelt szőlőből készült forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

A bor halványzöld, vagy halvány-szalmasárga színű, fajta jellegéből adódóan illata egyedi, birsalmára, vadkörte és gyógynövényekre emlékeztető.

A bor zamatban gazdag, savhangsúlyos és mérsékelt alkoholtartalmú, neutrális.

### **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása**

Az ökológiai környezet - elsősorban a felszín közeli talajvízszint és a homoktalajok különleges viszonyának köszönhetően - jelentős hatással van az Arany sárfehér szőlőből készült borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a különleges savösszetételű és markáns savtartalmú, mérsékelt alkoholtartalmú borokat jelent.

A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak.

A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre javasoltak.

Az Arany sárfehér - mint a termőhely legfontosabb szőlőfajtája - tradícióit az izsákiak szenvedélyes lokálpatriotizmusának, lelkesedésének, kitartásának és jelentős mértékben nagy elődjük Kostka László kimagasló, eredményes munkásságának köszönheti.

Az izsáki borászati üzemekben lezajlott folyamatos technológiai fejlesztések lehetővé teszik a reduktív technológia alkalmazását.

A fajta jól illeszkedik a térség ökológiai adottságaihoz, termőképességével és a termés minőségével alapját jelenti a helyi lakosok foglalkoztatásának és megélhetésének.

## **B. PEZSGŐ**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

#### a) Természeti és kulturális tényezők:

A lehatárolt termőterület a Duna-Tisza közén fekszik. A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszint<sub>feletti</sub> magasság a területek többségén 120 m-nél kisebb. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-15 métert nem haladják meg. A termőhely talaja kevésbé változatos, a terület zömén mésztartalmú homoktalajok találhatók (humuszos és futóhomok), altalaj eltemetett mezőségi-réti talaj, helyenként meszes löszfoltokkal. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami segíti a szőlő érését is, a 75 %-ot meghaladó mértékű kvarctartalmuk miatt immúnisak a filoxéra szempontjából. A tápanyag-szolgáltató képességük, ásványianyag-tartalmuk kisebb.

A termőhely klimatikus viszonyait a kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Mind az éghajlati viszonyok, mind a síkvidéki jelleg és a viszonylag kis tengerszint<sub>feletti</sub> magasság miatt egyes évjáratokban a téli fagy lehetséges, de ugyanígy előfordulhatnak tavaszi és az őszi fagyok is. Az átlaghőmérséklet 10-11 °C körül mozog. A napfényes órák átlaga 2.000 óra/év. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami alapvetően kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes. A terület vízellátása jó, a talajvíz szintje a felszínhez közeli, amit kiegyenlít a talaj vízkészletét alapvetően befolyásoló Kolon-tó.

#### **2-3.változat,**

a 2014. 2023. március 1-jét követően szüretelt szőlőből készült forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

b) Emberi tényezők:

Az izsáki bortermelők szigorú technológiai előírások alkalmazásával kiváló pezsgó alapborokat készítenek a termésből. A jellegzetes savösszetételű, markáns savtartalmú, neutrális jellegű, mérsékelt alkoholtartalmú bor kiválóan alkalmas pezsgősítésre. 1972-től helyben gyártanak pezsgőt. Az itt készült pezsgók egy egyedi, jellegzetes típusa a területen termesztett Arany sárfehér szőlőfajta borának 100%-ban történő felhasználásával készült IZSÁKI ARANY SÁRFEHÉR pezsgő.”

## **2. A borok leírása**

Halványzöld, halvány szalmasárga színű, tükrös tisztaságú, fajtajellegének megfelelő illatú, határozott savszekezetű, légiesen könnyed, jellemzően gyümölcsös íz aromájú, üde jellegű, finom szén-dioxid eloszlású, tartós gyöngyözésű pezsgő. ~~Cukortartalma szerint különlegesen száraz vagy száraz.~~

## **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása**

A talaj és éghajlati adottságok - elsősorban a felszín közeli talajvízszint és a homoktalajok különleges viszonyának köszönhetően - jelentős hatással vannak az Arany sárfehér szőlőből készült pezsgó jellemzőire.

- A talaj mésztartalma következtében a pezsgő finom és határozott savösszetételű.
- A homoktalajnál tapasztalható felszín közeli talajvíz hatására a pezsgő légesen könnyed.
- A vegetációs időszakban mért hőösszeg, valamint a napos órák kedvező hatása segíti a szőlők beérését, ami a pezsgő gyümölcsös jellegét eredményezi.
- A szőlő gyors, reduktív technológia szerinti feldolgozása a friss fajtaillatok megőrzése mellett az elegáns szín kialakítását is biztosítja.
- A pezsgősítés során kialakuló autolízis íz diszkrét.

### **2-3.változat,**

a ~~2014.~~ 2023. március 1-jét követően ~~szüretelt szőlőből készült~~ forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. A kiszerelés típusára és a forgalomba hozatal időpontjára vonatkozó szabályok

#### 1. BOR

Bortípus	A kiszerelés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
1. Fehér	1. üveg palack 2. termelői borértékesítés esetén legfeljebb 5 liter űrtartalomig bármilyen anyagú kiszerelés	szüretet követő év február 1.

#### 2. PEZSGŐ

Bortípus	A kiszerelés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
1. Fehér	üveg palack	szüretet követő év <del>november-június</del> 1.

### 2. Jelölési szabályok

- a) Általános jelölési szabályok
- b) Hagyományos kifejezések
  - i) védett eredetű bor
- c) A kiszerelésre vonatkozó szabályok
  - i) A palackozásnak a termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül meg kell történni.
- d) Az illetékes helyi borbíráló bizottság
  - i) A Kunsági ~~Földrajzi Árjelző Borvidék Helyi~~ Borbíráló Bizottság
- e) A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek
  - i) A településnév, mint kisebb földrajzi egység a címkén nem tüntethető fel
  - ii) A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek: dűlők
    - Izsák – Gedeon,
    - Izsák – Szajor,
    - Izsák – Kisizsák,
    - Izsák – Páskom,
    - Izsák - Osztály,
  - iii) Dűlő megjelölés csak abban az esetben alkalmazható, ha a bor 100 %-ban a dűlőben termett.

#### ~~2-3.~~ változat,

a ~~2014.~~ 2023. március 1.-jét követően ~~szüretelt szőlőből készült~~ szüretelt szőlőből készült forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

- f) Ellenőrző jegy  
A kiszerelesen kötelező az Izsáki Hegyközség által kiadott tanúsító védjegy elhelyezése.



### **3. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül ~~nincs engedélyezve~~**

Izsáki Arany Sárfehér bor, pezsgő, ~~minőségi pezsgő a „IV. Lehatárolt terület” területén lévő üzemekben állítható elő.~~

Izsáki Arany Sárfehér pezsgő történelmi okok miatt a következő (szomszédos) közigazgatási területeken és településein lehetséges: Baranya megye, Csongrád megye, Jász-Nagykun-Szolnok megye, Fejér megye, Tolna megye, ~~Fejér megye, -Pest megye, ideértve és Budapest (mint Pest megye székhelye) a fővárost – Budapestet, Jász-Nagykun-Szolnok megye, Csongrád megye.~~

### **4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések**

- a) Nyilvántartások
- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
  - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
  - iii) helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
  - iv) pincekönyv;
  - v) szőlőterület, illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
  - vi) az érzékszervi minősítést végző Kunsági Földrajzi Árujelző Bíráló Borvidék-Helyi Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült titkári határozat;
  - vii) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek
- b) Bejelentések
- i) Termelési szándék bejelentése

#### **2-3.változat,**

a 2014. 2023. március 1-jét követően szüretelt szőlőből készült forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

Az eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy 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 15-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

ii) Kiszérelés előzetes bejelentése

A palackozásra történő kiszállítása, ~~minőségi~~ pezsgő előállításra történő kiszállítása az - Izsáki Hegyközség hegybírójához történő előzetes bejelentését követően lehetséges.

A bort, pezsgőt palackozásra a lehatárolt területről kiszállítani a bor előállítójának az Izsáki Hegyközséghez tett előzetes bejelentése után lehet.

A borászati vállalkozás a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsát.

**2-3.változat,**

a ~~2014.~~ 2023. március 1-jét követően ~~szüretelt szőlőből készült~~ forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

## IX. ELLENŐRZÉS

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek

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

#### Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság

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](mailto:bor@nebih.gov.hu)

Web.: [portal.nebih.gov.hu](http://portal.nebih.gov.hu)

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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:hivatal@borsod.gov.hu)

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

Csongrád Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

#### **2-3.változat,**

a ~~2014.~~ **2023. március 1.**-jét követően ~~szüretelt szőlőből készült~~ **forgalomba kerülő** borászati termékekre alkalmazandó



6720 Szeged, Rákóczi tér 1.  
Tel.: +36 62 680 663  
Fax: +36 62 680 661  
e-mail: [vezeto@csongrad.gov.hu](mailto: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](mailto:hivatal@fejer.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9028 9021 Győr, Árpád út 32.  
Tel.: +36 96 795 679  
Fax: +36 96 795 605  
e-mail: [hivatal@gyor.gov.hu](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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

**2-3.változat,**  
a ~~2014.~~ **2023. március 1.**-jét követően ~~szüretelt szőlőből készült~~ **forgalomba kerülő** borászati termékekre  
alkalmazandó

Fax: +36 34 795 642

e-mail: [hivatal@komarom.gov.hu](mailto: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](mailto:hivatal@nograd.gov.hu)

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

Pest Vármegyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
1135 1052 Budapest, Városház utca 7.

Tel.: +36 1 328 5812

e-mail: [pest@pest.gov.hu](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:hivatal@tolna.gov.hu)

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

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

e-mail: [kormanyhivatal@vas.gov.hu](mailto: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](mailto:vemkh.hivatal@veszprem.gov.hu)

**2-3.változat,**

a ~~2014.~~ **2023. március 1.**-jét követően ~~szüretelt szőlőből készült~~ **szüretelt szőlőből készült** forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

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](mailto:hivatal@zala.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 borbíró bizottság működésének ellenőrzése.

**2-3.változat,**  
a ~~2014.~~ 2023. március 1.-jét követően ~~szüretelt szőlőből készült~~ szüretelt szőlőből készült ~~forgalomba kerülő~~ borászati termékekre alkalmazandó

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	<a href="#">területileg illetékes hegybíró</a> <a href="#">Kunsági-Borvidék-Hegyközségi Tanácsa</a>
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés:</li> <li>HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	<a href="#">területileg illetékes hegybíró</a> <a href="#">Kunsági-Borvidék-Hegyközségi Tanácsa</a>
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<a href="#">területileg illetékes hegybíró</a> <a href="#">Kunsági-Borvidék-Hegyközségi Tanácsa</a>

## II. Évjáratfüggő elemek

<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<a href="#">Kunsági-Borvidék-Hegyközségi Tanácsa</a> <a href="#">területileg illetékes hegybíró</a>
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlőszármazási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	<a href="#">Kunsági-Borvidék-Hegyközségi Tanácsa</a> <a href="#">területileg illetékes hegybíró</a>
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlőszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<a href="#">Kunsági-Borvidék-Hegyközségi Tanácsa</a> <a href="#">területileg illetékes hegybíró</a>

**2-3. változat,**

a **2014. 2023. március 1.**-jét követően **szüretelt szőlőből készült forgalomba kerülő** borászati termékekre alkalmazandó

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzés és helyszíni ellenőrzés</li> </ul>		
Szőlő	származását igazoló dokumentum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	<a href="#">területileg illetékes hegybíró</a> <a href="#">Hegybíró</a>
<b>II/2 Bor eredetének igazolása</b>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	<a href="#">területileg illetékes hegybíró</a> <a href="#">Hegybíró</a>
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemlérről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<a href="#">területileg illetékes hegybíró</a> <a href="#">Hegybíró</a>  <a href="#">Kunsági Borvidék-Hegyközségi Tanácsa</a>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	<a href="#">Hegybíró</a> <a href="#">területileg illetékes hegybíró</a>

### III. Forgalomba hozatal

<b>III/1 Bor eredetének igazolása</b>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	<a href="#">Hegybíró</a> <a href="#">területileg illetékes hegybíró</a>
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemlérről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<a href="#">Hegybíró</a> <a href="#">területileg illetékes hegybíró</a>  <a href="#">Kunsági Borvidék-Hegyközségi Tanácsa</a>
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> <li>Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	<a href="#">Hegybíró</a> <a href="#">területileg illetékes hegybíró</a>
<b>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</b>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">miniszteri rendeletnek</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>	<a href="#">Hegybíró</a> <a href="#">területileg illetékes hegybíró</a>

#### **2-3.változat,**

a ~~2014.~~ **2023. március 1.**-jét követően ~~szüretelt szőlőből készült~~ **szüretelt szőlőből készült** forgalomba kerülő borászati termékekre alkalmazandó

		<a href="#">megfelelőenKunsági-Borvidék Hegyközségi-Tanácsa-szabályzata-szerinti mintavétel</a>		
Organoleptikus paraméterek		<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, <a href="#">Földrajzi Árujelző Borbíráló Bizottság KFBK/BHBB</a> titkár határozata</li> </ul>	<a href="#">Földrajzi Árujelző BorbírálóKunsági-Borvidék Helyi-Borminősítő Bizottsága</a>