

A
KŐSZEG/KŐSZEGI
oltalom alatt álló
eredetmegjelölés termékleírása

eredeti változat

amely a 2021. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati
termékekre alkalmazandó

Tartalomjegyzék

I. NÉV	2
II. A BOROK LEÍRÁSA	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK	4
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET	6
V. MAXIMÁLIS HOZAM	7
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	8
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	9
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	11
IX. ELLENŐRZÉS.....	13
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	17

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Soproni Borvidék Hegyközsége

cím: 9400 Sopron, Lackner Kristóf utca 48. 1/17.

email cím: sopron@soproniborvidek.hu

I. NÉV

Kőszeg/Kőszegi
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

Bortípusok:

1. Fehér
2. Vörös
3. Superior vörös
4. Grand Superior vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Összes savtartalom [g/l]
1.	Fehér	11	11-15	1,08	4,6-11
2.	Vörös	11	11-15	1,2	4,6-11
3.	Superior vörös	12	12-15	1,2	4,6-8
4.	Grand Superior vörös	12	12-15	1,2	4,6-8

Maximális összes kénessav tartalom, a maximális szabad kénessav tartalom és maximális összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint, azzal a megjegyzéssel, hogy a Fehér bortípus esetében kizárólag száraz és félszáraz, a Vörös, a Superior vörös és a Grand Superior vörös bortípusok esetében pedig kizárólag száraz kategória készíthető.

b) Érzékszervi jellemzők

Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1. Fehér	Szín: zöldessárga mély citromsárga szín között. Illat: friss, üde, elsősorban citrusokra és fehérhúsú gyümölcsökre emlékeztető jegyek dominálnak, kiegészülve diszkrét friss zöld fűszeres tónusokkal. Íz: száraz vagy félszáraz, friss, ropogós savak és elsődleges gyümölcsíz (citrus, csonthéjas) jegyek dominálnak, ásványossággal kiegészülve, könnyű vagy közepes testtel, de feszes szerkezettel.
2. Vörös	Szín: bíborszíntől rubinvörösig. Illatban: elsősorban pirosbogyós gyümölcsök és fűszeres jegyek uralkodnak. Emellett diszkrét fahordó adta édes fűszerek is megjelenhetnek, továbbá virágos jegyek. Ízben: pirosbogyós gyümölcsök, fűszerek elsősorban, friss, zöldfűszerek, másodsorban a fahordó adta diszkrét fűszerek (cédrus), feszes szerkezet.
3. Superior vörös	Szín: közepesen mély bíbor, rubinszíntől a mély rubin, gránát árnyalatig terjedhet. Illat: piros- és feketebogyós gyümölcsök mellett fűszeres jegyek dominálnak Íz: száraz, közepes tannin mellett, piros- és feketebogyós gyümölcs és fűszeresség jelenik meg, ásványossággal és hordós jegyekkel kiegészítve (cédrus). A bor szerkezete feszes. Jellemzője továbbá a komplexitás és az íz hosszúsága.
4. Grand Superior vörös	Szín: közepesen mély bíbor, rubinszíntől a mély rubin, gránát árnyalatig terjedhet. Illat: piros- és feketebogyós gyümölcsök mellett fűszeres jegyek dominálnak. Íz: száraz, közepes tannin mellett, piros- és feketegyümölcs és fűszeresség (cédrus) jelenik meg, ásványossággal és hordós jegyekkel kiegészítve. Jellemzője továbbá a komplexitás, az íz hosszúsága és a feszes szerkezet.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> - a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni - a kiegészítő szőlőfajta aránya legfeljebb 15% lehet 	<ul style="list-style-type: none"> - tölgyfadarabok használata - tannin hozzáadása - bor édesítése
2.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> - a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni - a szőlőcefrét legalább 8 napig héjon kell erjeszteni 	<ul style="list-style-type: none"> - tölgyfadarabok használata - tannin hozzáadása - bor édesítése - savtartalom növelése
3.	Superior vörös	<ul style="list-style-type: none"> - a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni - a szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni - almasavbontás - a bort a szüretet követő 2. év április 24-ig (Szent György napjáig) érlelni kell, legkorábban akkor hozható forgalomba - a kiegészítő szőlőfajták együttes aránya legfeljebb 15% lehet 	<ul style="list-style-type: none"> - tölgyfadarabok használata - tannin hozzáadása - must és bor édesítése - savtartalom növelése
4.	Grand Superior vörös	<ul style="list-style-type: none"> - a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni - a szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni - almasavbontás - a bort a szüretet követő 2. év április 24-ig (Szent György napjáig) érlelni kell, legkorábban akkor hozható forgalomba 	<ul style="list-style-type: none"> - tölgyfadarabok használata - tannin hozzáadása - must és bor édesítése - savtartalom növelése

B. SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI**1. Művelésmód:**

- a. 2021. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető szőlő az ültetvény fennmaradásáig.
- b. 2021. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében:
- i. ernyőművelés,
 - ii. bakművelés,
 - iii. alacsonykoron,
 - iv. középmagaskordon,
 - v. magaskordon,
 - vi. Guyot.

2. Ültetvénysűrűség:

- a. 2021. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: bármilyen
- b. 2021. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében: min. 3500 tő/ha, max. 20%-os tökehiány

3. A szüret módja: gépi vagy kézi**4. Termésmennyiség a maximális hozam szabályainak megfelelően alakul.****5. A szőlő minősége (minimális cukortartalma, összes alkoholtartalomban kifejezve)**

Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol)
1.Fehér	17	10,6
2.Vörös	17	10,6
3.Superior vörös	19	12,08
4.Grand Superior vörös	19	12,08

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Bozsok, Cák, Kőszeg és Kőszegdoroszló települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	Bortípus	Maximális hozam
1.	Fehér	2,5 kg/tőke, 9 tonna/hektár szőlő
2.	Vörös	2,5 kg/tőke, 9 tonna /hektár szőlő
3.	Superior vörös	2 kg/tőke, 7 tonna /hektár szőlő
4.	Grand Superior vörös	1,5 kg/tőke, 5 tonna /hektár szőlő

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1. Fehér	fő fajták: Chardonnay, Cserzei fűszeres, Furmint, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon, kiegészítő fajták: Zenit
2. Vörös	fő fajták: Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Zweigelt kiegészítő fajták: -
3. Superior vörös	fő fajták: Blauburger, Kékfrankos kiegészítő fajták: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
4. Grand Superior vörös	fő fajták: Blauburger, Kékfrankos kiegészítő fajták: -

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők:

A Kőszegi-hegység, és a hegység lábánál elterülő dombvidék az Alpok első lankái, ahol évszázadok óta művelnek szőlőt. A természeti adottságokat nagyban meghatározza az Alpok közelsége, mind a talaj, mind a klíma tekintetében. Szőlőültetvények egészen 450 métertengerszint feletti magasságig találhatóak.

A Kőszegi-hegység tektonikai ablak, ahol régebbi kőzetek kerültek felszínre a későbbi rétegek lepusztulása miatt. A hegység kőzetei üledékes eredetű metamorf kőzetek, kristályos pala (kvarccsillámpa, kvarcfillit, mészcillámpala, mészfilit, zöldpala), agyagpala, homokkő és gneisz. A mállott alapkőzetre (agyagpala, gneisz) savanyú, nem podzolos barna erdőtalajok települtek, másutt agyagbemosódásos barna erdőtalajok találhatóak. A hegylábi részekre üledékes kőzet, pliocén vályog és pleisztocén lösz települt.

A Kőszegi-hegység mérsékelt hűvös és mérsékelt nedves, kiegyensúlyozott klímájú, éghajlati szempontból az Alpok alja éghajlati körzetbe tartozik. Az évi csapadékmennyiség egy átlagos évben 7-800 mm feletti, ennek 60-70%-a nyáron hullik. Az évi középhőmérséklet 9,2 °C. Általában későn tavaszodik, a nyár hűvös, az ősz sokszor hosszú, amely kedvez a szőlők beérésének. A tenyészidőszak hőösszege 2900-3000 °C, a napsütéses órák évi összege szinte a legkevesebb az országban (kevesebb, mint 1800 óra), ugyanis a borultság éves átlaga meghaladja a 60%-ot.

A termőterület Magyarország egyik legrégebbi, egyedi történelmi hagyományokkal rendelkező földrajzi helye. Kőszeg város és környéke történelmét, gazdaságát, gazdasági felemelkedését és alkonyát, továbbá kultúráját nagyban meghatározta a bor.

b) Emberi tényezők:

A területen felhasznált fajták kiválasztása során, azok a fajták kerültek előtérbe, amelyeket a jó savszerkezet mellett az üde gyümölcsösség jellemez. A generációkon keresztül átadott szaktudás, amely a földrajzi területen történő fajták termesztéséhez, a hozamok eléréséhez, a szüreteléshez kapcsolódó megfelelő érettségi állapot eléréséhez kapcsolódik alapvetően meghatározzák a bor alapvető tulajdonságait. A vörös borok héjon történő érlelése, az egyes vörösbortípusok esetén a érlelés idő meghatározása szintén komoly szakértelmet igényel. A borászatok jól ötvözik a hagyományos technológiát (visszafogott hordós érlelés) és a friss karakter megőrzésére alkalmas tartályos érlelést. A hordó adta tannin ezért sem dominál a borokban.

2. A borok leírása:

A kőszegi borok jellegét nagyban meghatározza az Alpok jelenléte, kőzete és az általánosságban hűvös, de kiegyensúlyozott klíma, amelyre jellemzőek a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti jelentősebb különbségek is.

A termőterület alkalmas a könnyű testű, friss, üde savakkal rendelkező, gyümölcsös ízvilágú borok mellett az elegáns, hosszú lecsengésű, jól érlelhető fehér és vörösborok készítésére is. A hűvös klíma, az alapkőzet jellege biztosítja a borok gerincét alkotó savat, míg a prémium kategóriában a késői szüreti időpont az izgazdagságot. Az alapkőzetből adódó, sós mineralitás valamennyi borra jellemző.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A kőszegi bor minősége és jellemzői a meghatározott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetőek.

A kőszegi borok jellemzőit nagyban meghatározza a szubalpin éghajlat, az Alpok hatása, az Alpok közelsége mellett a területek hegyvidéknek való kitétsége, a szőlők tengerszint feletti magassága (már a város tengerszint feletti magassága is 300 méter közeli), amelynek köszönhetően forró nyári napok után is hűvösek az éjszakák, valamint a napos órák alacsony száma is.

A földrajzi területre jellemző éghajlatnak, a hűvös éghajlat miatti hosszú tenyészidőszaknak, és a nappali-éjszakai hőmérséklet különbségének köszönhetően, összetett ízvilágú, gyümölcsízű, friss savtartalmú, és feszes szerkezetű borok előállítását teszi lehetővé.

A Kőszeg városához tartozó első osztályú dűlők a város fölötti dombokon helyezkednek el az erdők alatt, és akár 450 méter feletti magasságban is lehetnek. Itt ritka a déli kitétségű dűlő, aldűlő (kivételek a Kálvária-hegy és a Római-domb), inkább a délkeleti, keleti kitétség jellemző. A hegyi szőlők általában meredek. Az alacsonyabban fekvő területek között több nyugati tájolású, lankás terület is található. A szőlők vagy az Alpok első lankáinak oldalán, vagy a Kőszegi-hegység előtti dombvidéken találhatóak.

A domborzati viszonyok ugyancsak a feszes szerkezetű, jó savú és elegáns borok termelését segítik elő.

A kőszegi borok sajátossága szempontjából szerepe van a talajnak, elsősorban az alapkőzetnek. A hűvös szubalpin klíma mellett a filites, kvarcos alapkőzet is hozzájárul ahhoz, hogy feszes savszerkezetű borok születhessenek. A kvarc talajnak köszönhetően jó vízelvezető képessége van ami segítheti a magasabb sav illetve a gyümölcsös aromák képződését is. A világos színű talajok jó hőmegtartással rendelkeznek ami segíti a beérést és elősegíti a gyümölcs aromák képződését, illetve a talaj ásványi anyaga amely a jó vízelvezetőképesség hatására oldódik fokozhatja a friss, gyümölcsös sav érzetet és esetekben az ásványos jegyeket is akár.

A borok teste legfeljebb közepes, ami részben a klimatikus adottságoknak (szubalpin hatás, magasabb tengerszint feletti magasság) és fajtaszerkezetnek (pl.: Furmint, Olaszrizling, Kékfrankos Blauburger) is köszönhető. A kőszegi borokra általában a feszes, ropogós gyümölcsíz, a vibráló, friss savak, és a szikár, ásványos szerkezet jellemző, amelyek a fent említett természeti tényezőkre (tengerszint feletti magasság, kvarc, pala, metamorf kőzetek) is visszavezethető.

A visszafogott hordós érlelésnek köszönhetően a borok megtartják a feszes szerkezetet és elsősorban a stílustól függően fehérborokban citrusok és vörösborokban pedig pirosbogyós gyümölcsök, fűszeres jegyek dominálnak.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés a borok esetében helyettesíthető a védett eredetű borkifejezéssel.
- b) Házasított borokra vonatkozó szabályok: használható a küvé, cuvée kifejezés, vagy szinonimaként a házasítás kifejezés. A fenti kifejezés a prémium kategória kivételével minden kategóriában használható.
- c) További jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, szabályozottan használható kifejezések:

Borászati termék	Első szüret	Újbor - primőr	Szüretlen	Siller	Késői szüret
Fehér	+	+	+	-	+
Vörös	+	+	+	+	-
Superior vörös	-	-	+	-	-
Grand Superior vörös	-	-	+	-	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

- d) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük különös szabályai:
 - i. Települések és település részek nevei: Borszok, Cák, Kőszeg, Kőszegdoroszló
 - ii. Települések, Dűlőnevek, (aldűlőnevek):
 - Cák:
 - Botosok,
 - Cseri-dűlő,
 - Kecse-irtás,
 - Kőszeg:
 - Borsmonostori-dűlő,
 - Csói út melléke,
 - Guba-hegy,
 - Günser,
 - Kálvária-hegy (Rosenberger, Schern/Kopasz-hegy, Schönandre, UntereTavachten/Alsó-Figyelő),
 - Napos-tető (Burger/Polgár-szőlők, Gern, Klemmer/Szoros-dűlő, Kulm/Tető, Reiter/Lovas-hát, Rosstauscher/Lócserélő, Römer/Római-domb,
 - ObereTavachten/Felső-Figyelő,
 - Schaugrom/Ördög-árok,
 - Steiner/Kövi-szőlő,
 - Szultán-domb (Ganser/Liba-szőlő, Knappeln, König/Király-szőlő),
 - Tekeson / Árnyékos-tető,
 - Kőszegdoroszló:
 - Borókás-dűlő,
 - Pogányok,

- iii. Dűlőnév és aldűlőnév feltüntetésének feltételei:
- kizárólag Grand Superior vörös kategóriában,
 - ha a szőlő 100%-ban a dűlő által lehatárolt termőhelyen termett (aldűlő esetén 100%-ban az aldűlőn),
 - dűlőnév/aldűlőnév mellett településnév használata kötelező,
 - a termékleírásnak megfelelő szőlőből.

2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

Palackozáshoz kötelező az üvegpalack használata, ugyanakkor annak minden formája és mérete megengedett. Pincéből végső fogyasztónak bármely anyagú kiszerelés felhasználható, kivéve Superior vörös és Grand Superior vörös esetén, amely csak üvegpalackban hozható forgalomba a végső fogyasztónak.

3. A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma:

Superior vörös és Grand Superior vörös esetében a szüretet követő év szeptember 1-e.

4. Az illetékes borbíró bizottság kijelölése:

Borászati hatóság

5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

A Kőszegi bor előállítása a IV. fejezetben meghatározott településeken túl a Kőszegi járásban és Szombathelyi járásban lehetséges.

Kőszegi járáshoz tartozó települések: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pustacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem.

Szombathelyi járáshoz tartozó települések: Acsád, Balogunyom, Bozzai, Bucsu, Csempeszkopács, Dozmat, Felsőcsatár, Gencsapáti, Gyanógeregye, Horvátlövő, Ják, Kisunyom, Meszlen, Narda, Nárai, Nemesbőd, Nemeskolta, Perenye, Pornóapáti, Rábatöttös, Rum, Salköveskút, Sé, Sorkifalud, Sorkikápolna, Sorokpolány, Söpte, Szentpéterfa, Szombathely, Tanakajd, Táplánszentkereszt, Torony, Vasasszonyfa, Vaskeresztes, Vassurány, Vasszécseny, Vasszilvág, Vát, Vép, Zsennye.

IX. ELLENŐRZÉS

1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

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

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail.: bor@nebih.gov.hu

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

(2) Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 896 352

e-mail: kecskemet-elelmiszer@bacs.gov.hu

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

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 795 977

e-mail: pecs.ebao@baranya.gov.hu

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

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 540 240

e-mail: bekescsaba.elelmiszer@bekes.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 46 530 480

e-mail: allategeszsegugy.miskolc@borsod.gov.hu

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 681 070

e-mail: borka.attila@csongrad.gov.hu

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

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 511 160

e-mail: allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu

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

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 795 090

e-mail: elelmiszerlanc.gyor@gyor.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 52 505 813

e-mail: debrecen.elbao@hajdu.gov.hu

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

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 442

e-mail: foallatorvos.eger@heves.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 56 516 810

e-mail: szolnok.jarasihivatal@jasz.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 34 513 916

e-mail: elba-tatabanya@komarom.gov.hu

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

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 514

e-mail: ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 236 3990

e-mail: erd-elelmiszer@pest.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 795 628

e-mail: elelmszer@kaposvar.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 467

e-mail: nyiregyhaza@szabolcs.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 74 451 535

e-mail: bonyhad-elelmszerlanc@tolna.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 506 847

e-mail: eba.szombathely@vas.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 550 332

e-mail: veszprem.elelmszer@veszprem.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 549 280

e-mail: zalaegerszeg-aeu@zala.gov.hu

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

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@mgszh.gov.hu

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

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: somogy@mgszh.gov.hu

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

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

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: tolna@mgszh.gov.hu

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

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: vas@mgszh.gov.hu

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

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

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

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

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 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	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR és VINGIS alapján	HEGYIR elektronikus adatlap	Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség
II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke 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 	Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség

II/2 Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró Hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
III. Forgalomba hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> Mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> Mintavételi jegyzőkönyv 	Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv 	Borászati hatóság
A fogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzés Próbavásárlás 	<ul style="list-style-type: none"> Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv Analitikai minősítés jegyzőkönyv 	Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség