

A
FELSŐ-MAGYARORSZÁG
oltalom alatt álló földrajzi jelzés
termékleírása

3. változat

amely a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre
alkalmazandó

Tartalomjegyzék

I. NÉV	2
II. A BOROK LEÍRÁSA	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	7
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET	9
V. MAXIMÁLIS HOZAM	10
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	11
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL	13
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK	18
IX. ELLENŐRZÉS.....	20
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	24

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa
cím: 3423 Tibolddaróc, Széchenyi út 7.

név: Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
cím: 3301 Eger, Kőlyuktető Pf. 83.

név: Mátrai Hegyközségi Tanács
cím: 3231 Gyöngyössolymos, Szabadság u. 118.

név: Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa
cím: 3910 Tokaj, Dózsa György utca 2.

I. NÉV

Felső-Magyarország, Felső-Magyarországi
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés

3. változat,

amely a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Muskotály
2. Siller
3. Rozé
4. Fehér
5. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Muskotály	9,5	4,0 – 9,0	9,5-17,5	1,08
2.	Siller	9,5	4,0 – 86,0	9,5-17,5	1,08
3.	Rozé	9,5	4,0 – 9,0	9,5-17,5	1,08
4.	Fehér	9,5	4,0 – 9,0	9,5-17,5	1,08
5.	Vörös	9,5	4,0 – 86,0	9,5-17,5	1,20

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint,

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Muskotály	Friss üde fehérbor, fajtára jellemző színnel, jellegzetes muskotály illattal és zamattal. Száraz, félszáraz, féledes, illetve édes bor.
2.	Siller	Kékszőlőkből készült, a rozé boroknál több színanyagot tartalmazó, mélyebb színű, teltebb, fanyarabb, száraz bor, melynek illatában és ízében egyaránt megtalálhatók a gyümölcs- és a fűszeres aromák.
3.	Rozé	Kékszőlőkből készült, színárnyalata a hagymahéj színtől az élénk rózsaszínig terjedő színig, friss, üde gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel, esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor, mérsékelt fanyarsággal, száraz, félszáraz, féledes, illetve édes bor.
4.	Fehér	Friss, üde jellegű, hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző színű, gyümölcs és egyéb illatokkal, ízekkel. Száraz, félszáraz, féledes és édes kategóriában is készíthető fehérbor.
5.	Vörös	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző színek, illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, gyümölcs és fűszeres aromákkal bíró vörösborok száraztól az édes kategóriáig.

3. változat,

amely a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

2. PEZSGŐ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Minimális Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on)
1.	Fehér	9,0	4,6 – 10,0	9,0	1,08	3 bar
2.	Rozé	9,0	4,6 – 10,0	9,0	1,08	3 bar
3.	Vörös	9,0	4,6 – 10,0	9,0	1,08	3 bar

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe az ezüstös halvány sárgától az aransárga színig terjedhet. Illata a szőlőre jellemző gyümölcsös, friss. Ízben az érett savstruktúra dominál, savai stílusára a frissesség, ropogósság és gyümölcsösség jellemző.
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a csillogó, bíboros árnyalatig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. Illatában a piros bogyós gyümölcsökre jellemző intenzív gyümölcsösség jelenik meg, mely az ízben is folytatódik.
3.	Vörös	Színe a vörösbornak megfelelő tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek jellemzőek. Ízben az érett savstruktúra mellett bársonyos ízzel, gyümölcsaromákkal rendelkezik.

3. változat,

amely a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

3. GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	<u>Bortípus</u>	<u>Minimális összes alkoholtartalom [%vol]</u>	<u>Összes savtartalom [g/l]</u>	<u>Tényleges alkoholtartalom [%vol]</u>	<u>Maximális illósavtartalom [g/l]</u>	<u>Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on)</u>
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>9,0</u>	<u>4,0 – 10,0</u>	<u>9,0</u>	<u>1,08</u>	<u>1-2,5 bar</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>9,0</u>	<u>4,0 – 10,0</u>	<u>9,0</u>	<u>1,08</u>	<u>1-2,5 bar</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>9,0</u>	<u>4,0 – 10,0</u>	<u>9,0</u>	<u>1,08</u>	<u>1-2,5 bar</u>

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	<u>Bortípus</u>	<u>Érzékszervi jellemzők</u>
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>Színe a zöldes fehértől az aranysárga színvilágig terjedő, fajtagazdagsága miatt üde, gyümölcsös illatú, elegáns savtartalmú. Ízében a gyümölcsös jegyek mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, mégis komplexebb, a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg.</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>Színe a halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Illata elegáns (szeder, málna) illatra emlékeztető. Ízében a gyümölcsösség mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. Üdeségét az érett savak biztosítják.</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>Színe a vörösbornak megfelelő tónusú, illatában és bársonyos ízében egyaránt megtalálhatók a gyümölcs- és a fűszeres aromák, savai érett elegáns tanninokkal társulnak. A zárt erjesztés következtében komplexebb, a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg.</u>

3. változat,

amely a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

24. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on)
1.	Fehér	9,0	4,0 – 10,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
2.	Rozé	9,0	4,0 – 10,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
3.	Vörös	9,0	4,0 – 10,0	9,0	1,08	1-2,5 bar

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a zöldes fehértől az aranysárga színig terjedhet, gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.
2.	Rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.
3.	Vörös	Bársonyos ízzel, gyümölcsaromákkal bíró vörösborok, ahol a szén-dioxid hozzáadása fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A. BORKÉSZÍTÉS

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Muskotály	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása – házasítási szabályok: a Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Hamburgi muskotály, Zefír vagy a Mátrai muskotály fajták aránya együttesen vagy külön-külön minimum 85% 	–
2.	Siller	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető. 	–
3.	Rozé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása 	–
4.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – kötelező a must tisztítása 	–
5.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető 	–

2. PEZSGŐ

[Az általános szabályok alkalmazandóak](#)

3. GYÖNGYÖZŐBOR

[Az általános szabályok alkalmazandóak](#)

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Az általános szabályok alkalmazandóak

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlő művelésmódja, térállása

- a) A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:
 - i) Meglévő ültetvény esetén: művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető szőlő az ültetvény fennmaradásáig.
 - ii) Új ültetvény esetén: Guyot, magas kordon, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, egyes függöny, legyező, fej és bakművelés.
- b) A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.
 - i) Meglévő ültetvény esetén: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető szőlő az ültetvény fenntartásáig.
 - ii) Új ültetvény esetén :
 - tőkesűrűség legalább 3300 tőke/ha,

3. változat,

amely a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

- tőketávolság legalább 0,8 m
- 2. A szüret módja: kézi vagy gépi
- 3. A szüret időpontjának meghatározása: nincs meghatározva legkorábbi szüreti időpont
- 4. A szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve):
 - a) bor: 8,0 %vol (13,4 °MM)
 - b) pezsgő: 8,0 %vol (13,4 °MM)
 - c) gyöngyözőbor: 8,0 %vol (13,4 °MM)
 - d) szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: 8,0 %vol (13,4 °MM)

3. változat,

amely a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves és Nógrád megyék, valamint Budapest-Rákosliget és Pest megye Kerepes, Kislémedi, Mogyoród, Órbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veresegyház települései területének a szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába sorolt határrészei

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális termés hozam
1.	Muskotály	Kézi szüret: 1721 ,0 t/ha, gépi szüret 1620,50 t/ha vagy 1620 hl/ha seprős újbor
2.	Siller	Kézi szüret: 1721 ,0 t/ha, gépi szüret 1620,50 t/ha vagy 1620 hl/ha seprős újbor
3.	Rozé	Kézi szüret: 1721 ,0 t/ha, gépi szüret 1620,50 t/ha vagy 1620 hl/ha seprős újbor
4.	Fehér	Kézi szüret: 1721 ,0 t/ha, gépi szüret 1620,50 t/ha vagy 1620 hl/ha seprős újbor
5.	Vörös	Kézi szüret: 1721 ,0 t/ha, gépi szüret 1620,50 t/ha vagy 1620 hl/ha seprős újbor

2. PEZSGÓ

<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbor</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbor</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbor</u>

3. GYÖNGYÖZŐBOR

<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbor</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbor</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>Kézi szüret: 21,0 t/ha, gépi szüret 20,5 t/ha vagy 160 hl/ha seprős újbor</u>

24. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1.	Fehér	Kézi szüret: 1721 ,0 t/ha, gépi szüret 1620,50 t/ha vagy 1620 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	Kézi szüret: 1721 ,0 t/ha, gépi szüret 1620,50 t/ha vagy 1620 hl/ha seprős újbor
3.	Vörös	Kézi szüret: 1721 ,0 t/ha, gépi szüret 1620,50 t/ha vagy 1620 hl/ha seprős újbor

3. változat,

amely a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Muskotály	Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, Zéta, Zöld szilváni, Zöld veltelini,
2.	Siller	Bíborkadarka, Blauburger, <u>Cabernet dorsa</u> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, <u>Nero</u> , Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,
3.	Rozé	Bíborkadarka, Blauburger, <u>Cabernet dorsa</u> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, <u>Nero</u> , Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
4.	Fehér	Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, Zéta, Zöld szilváni, Zöld veltelini,
5.	Vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, <u>Cabernet dorsa</u> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, <u>Nero</u> , Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	<u>Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, Zéta, Zöld szilváni, Zöld veltelini,</u>
2.	Rozé	<u>Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt</u>
3.	Vörös	<u>Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,</u>

3. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	<u>Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, Zéta, Zöld szilváni, Zöld veltelini,</u>
2.	Rozé	<u>Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt</u>
3.	Vörös	<u>Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,</u>

3. változat,

amely a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Bianca, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Irsai Olivér, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zalagyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, Zéta, Zöld szilváni, Zöld veltelini,
2.	Rozé	Bíborkadarka, Blauburger, <u>Cabernet dorsa</u> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, <u>Nero</u> , Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
3.	Vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, <u>Cabernet dorsa</u> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Medina, Menoire, Merlot, <u>Nero</u> , Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt,

3. változat,

amely a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A régió a Mátra és a Bükk hegységek és az Alföld találkozási vonalán fekszik, 160-180 méter tengerszint feletti magasságban. Keleti és nyugati irányban. 200-~~500~~300 méter magas dombok alkotják.

A Felső- Magyarországi lehatárolt földrajzi terület talajtípusai:

A földrajzi névhez tartozó termőhelyekhez tartozó területek talajai vulkáni eredetű riolittufán, dácit tufán és andeziten képződött többféle (ramman, csernozjom, kovárványos, erodált) barna erdőtalaj féleség, valamint riolittufán kialakult lösz, fekete nyiroktalaj és barna erdőtalaj. A szőlőültetvények egy-két kivételtől eltekintve fennsíkokon, valamint ezek enyhe déli, nyugati és keleti fekvésű lankáin helyezkednek el, ezekből emelkedik ki a tengeri mézskőüledékeken képződött barna erdőtalaj. Néhány helyen a folyók öntésterületein előfordul lepedékes öntéshomok talaj.

A jelenleg hatályos jogszabályok a szőlőtelepítésre alkalmas területeket az ún. termőhelyi kataszterben nyilvántartva I. és II. osztályba sorolják. Eszerint a lehatárolt területen 58.866 ha I. osztályba tartozó, 19.226 ha II. osztályba tartozó szőlőültetvény telepítésére alkalmas terület van. Összesen: 78.092 ha.

A lehatárolt terület jellemző meteorológiai adatainak éves átlaga a következő: évi középhőmérséklet 10,65 °C, évi csapadékmennyiség átlag: 592,6 mm, napsütéses órák számának éves átlaga: 1964 óra.

b) Emberi tényezők

A Bükk, a Mátra, a Cserehát és a Zempléni-hegység lejtőin és völgyeiben a szőlő őshonos növényként évezredek óta megtalálható. A jelenleg négy borvidéket magába foglaló lehatárolt földrajzi területen már a honfoglalás időszakában is termeltek szőlőt. A négy borvidéken eltérő módon alakult a szőlő- és bortermelés történelme, igazodva és követve az éppen akkori ország, országrész tulajdonlási viszonyait. Például a török előrenyomulásainak idején ezen földrajzi területek is két országhoz tartoztak. Ez jelentősen befolyásolta a bortermelést. A régióban jellemzően nagyon sok szőlőfajtaival dolgoztak. Jellemzően fehér bort termeltek a török előrenyomulásáig ezen a tájon, később a vörösbor termelés is meghonosodott, elsősorban Eger és környékén, de emellett minden területen megtalálhatóak voltak a vörösbor adó fajták. A történelem során a vörös- és fehérbor termelés aránya a piaci igényekhez igazodva, folyamatosan változott. Az első pincék létesítése szinte mindenhol az egyházhoz és annak intézményeihez fűződhetett, általában dézsmapinceként. A pincéket az említett hegységek vulkanikus működését követő hamu letömörödésének köszönhetően rendkívül jó adottságot jelentő, könnyen vájható, riolittufába vágták. Az 1950-es éveket követő szocialista, nagyüzemi borászatok kialakításakor elterjedtek a külszíni tárolók nagyméretű hordókkal és edénnyel. A kereskedelem koncentrációjával a nagyméretű üzemek egyre inkább szüreteltek össze szőlőt mind a négy borvidékről, természetesen különböző arányban, a piaci szükségleteknek megfelelően és ezeket tájborként hozták forgalomba, így biztosítva a szőlőültetvények megmaradását. Többek között ennek is

3. változat,

amely a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

köszönhető az a tény, hogy a magyarországi dombvidéki szőlőtermesztés kb. 40%-a erre a felső-magyarországi lehatárolt földrajzi területre koncentrálódik.

2. A borok leírása

Felső-Magyarország többféle klimatikus adottságából és talajösszetételéből adódik az, hogy jelentős eltérések vannak – különösen a „gyengébb” évjáratokban – a borok alkoholtartalmában, savtartalmában és aromájában ezért színes, változatos borok termelését teszi lehetővé. A hagyományok és ez a klimatikus sokféleség kívánja meg és igazolja azt, hogy a régióban nagyon sok szőlőfajtát termesztenek és sokféle borféleséget állítanak elő. Az utóbbi 5-években Felső-Magyarországi néven, a körülhatárolt területről a három megyéből származó szőlőből készült borból, legalább évi mintegy évi 180.000-2050.000 hektolitert bort értékesítnek tájborként. Ez az adat is jól reprezentálja a Felső-Magyarországi oltalom alatt álló földrajzi jelzés értékének növekedését, gazdasági szükségességét.

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

Felső-Magyarország általános klimatikus adottságait az Északi-középhegység közelsége alakítja leginkább. Ebből fakad a téli fagyok elleni védelem, a meleg nyári és őszi napok után pedig a „hegyi szélnek” köszönhető hűvös éjszakák biztosítják szőlőinkben a finom elegáns savak és az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Ezért általánosságban elmondható az itt termelt borokról, hogy izgalmas savakkal, hosszú ízekkel bírnak. A vörösborok viszonylag kevés tannintartalommal rendelkeznek.

A fehérborok esetében meg kell jegyezni, hogy Felső-Magyarország alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, illetve a nehéz, testes, telt fehérborok termelésére is. Emellett megtalálhatók gazdag ízvilágú, rozéborok, sillerborok, a könnyebb és testesebb, hosszú idejű érlelésre alkalmas, azt igénylő vörösborok is.

A fajták nagy számának használata a négy borvidék létezése során mindig jellemző volt.

B. PEZSGŐ

1. Körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

A Felső-Magyarországi borvidékeken a pezsgőkészítés hagyománya a kisebb kézműves termelők pincészeteknél több évtizedes múltra tekint vissza. Gyengébb évjáratokban készített pezsgők is a szőlő minőségének, a termelők folyamatos figyelemmel kísérésének köszönhetően kiemelkedő minőséget biztosítanak. A helyi termőtájban rejlő lehetőségeket jól ismerő szakemberek is elismerik, hogy a szőlők minősége rendkívül jó alapanyagot biztosít a pezsgők készítéséhez. Magyarország egyik legismertebb pezsgőkészítő borászata is évtizedek óta használja a Felső-Magyarországi borvidékeken termelt szőlőket kiváló és híres pezsgőihez.

2. A pezsgő leírása

A felső-magyarországi pezsgőkre – színüktől függetlenül –, az intenzív íz és komplex gyümölcsösség jellemző. Gyümölcsös illata és diszkrét, de ropogós savstruktúrája üdeséget biztosít az itt készült pezsgőknek.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A boroknál már bemutatott okszerű kapcsolatokon túlmenően a jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlőnövény vízellátása. Így a szárazabb évjáratokban is folyamatos, stressz faktoroktól mentes a szőlő fejlődése, így a vegetális és fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg a pezsgőben. A felső-magyarországi borvidékeken a pezsgőkészítést egy széles fajtakör szolgáltatja, így évről évre biztosított a friss üde ropogós savakkal rendelkező hosszú ízű gyümölcsös pezsgők készítése.

C. GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

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

2. A borok leírása

A felső-magyarországi borok közös jellemző tulajdonsága az illat- és zamatgazdagság harmonikus savtartalommal kiegészülve. Ízében, illatában egyaránt a gyümölcsösség és ásványosság teszi komplexé, magas savtartalma ellenére savai érettek, üdék. A zárt erjesztés hatására elegánsabb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg.

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

Felső-Magyarország alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, fehérborok, gazdag ízvilágú, rozék, valamint a könnyebb vörösborok készítésére is. Ezek mindegyike kiváló alapanyaga lehet a gyöngyözőborok készítésének.

Miként a borok esetében kifejtésre került, Felső-Magyarország általános klimatikus adottságait az Északi-középhegység közelsége alakítja leginkább. A téli fagyok elleni védetség mellett fontos kiemelni, a meleg nyári és őszi napok során, a hegytetőkről lezúduló hideg légáramlatok szerepét, melyet a köznyelvben „hegyi szélnek” nevezünk. E természeti jelenség biztosítja a területen termesztett szőlőfajták finom, harmonikus savösszetételét, valamint az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Erre a különleges természeti jelenségre és az itt termesztett szőlőfajtákra vezethető vissza a Felső-Magyarországi gyöngyözőborokra jellemző frissesség és gyümölcsösség.

D. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

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

2. A borok leírása

A Felső-Magyarországi szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok készítésekor a gondosan elkészített alapborok üdesége, frissessége, gyümölcsössége kiemelkedőbbé válik a szén-dioxid hozzáadásával. Kóstoláskor harmonikus savtartalommal, frissességgel, üde, komplex gyümölcs jegyekkel bírnak találkozhatunk.

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

Felső-Magyarország alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, fehérborok, gazdag ízvilágú, rozék, valamint a könnyebb vörösborok készítésére is. Ezek mindegyike kiváló alapanyaga lehet a szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyözőborok készítésének.

Miként a borok esetében kifejtésre került, Felső-Magyarország általános klimatikus adottságait az Északi-középhegység közelsége alakítja leginkább. A téli fagyok elleni védelem mellett fontos kiemelni, a meleg nyári és őszi napok során, a hegytetőkről lezúduló hideg légáramlatok szerepét, melyet a köznyelvben „hegyi szélnek” nevezünk. E természeti jelenség biztosítja a területen termesztett szőlőfajták finom, harmonikus savösszetételét, valamint az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Erre a különleges természeti jelenségre és az itt termesztett szőlőfajtákra vezethető vissza a Felső-Magyarországi szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokra jellemző frissesség és gyümölcsösség.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok:

- az oltalom alatt álló földrajzi jelzés feltüntethető szinonimája: tájbor
- Jelölhető hagyományos kifejezések és korlátozottan használható kifejezések:

1. BOR

	Bortípus	Barrique	Fahordós érlelésű bor	Első szüret	Virgin vintage	Újbor
1.	Muskotály	-	-	+	+	+
2.	Siller	-	-	+	+	+
3.	Rozé	-	-	+	+	+
4.	Fehér	+	+	+	+	+
5.	Vörös	+	+	+	+	+

	Bortípus	Primőr	Jégbor	Cuvée vagy küvé	Termőhelyen palackozva
1.	Muskotály	+	-	-	+
2.	Siller	+	-	+	+
3.	Rozé	+	-	+	+
4.	Fehér	+	+	+	+
5.	Vörös	+	+	+	+

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Muskotály	Palackban erjesztett	Első szüret	Termelői pezsgő	Cuvée vagy küvé
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>-</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>-</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

3. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Barrique	Fahordós érlelésű bor	Első szüret	Virgin vintage	Újbor	Primőr	Termőhelyen palackozva	Cuvée vagy küvé
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>-</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>-</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>
<u>4.</u>	<u>Vörös</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>-</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

3. változat,

amely a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Barrique	Fahordós érlelésű bor	Első szüret	Virgin vintage	Újbor	Primőr	Cuvée vagy küvé	Termőhelyen palackozva
1.	Fehér	-	-	+	+	-	+	±	+
2.	Rozé	-	-	+	+	-	+	±	+
3.	Vörös	-	-	+	+	-	+	±	+

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

2. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

Bács-Kiskun megye, Fejér megye, Hajdú-Bihar megye, Jász-Nagykun-Szolnok megye, Komárom-Esztergom megye, Pest megye, Szabolcs-Szatmár-Bereg megye és Budapest területén található, a hegyközségek által nyilvántartásba vett borászati üzemekben a termékleírásban meghatározott módon.

3. Az illetékes borbíró bizottság kijelölése: borászati hatóság**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 oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi_informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- v) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek

b) Bejelentések

- i) A termelési szándék bejelentése: a Felső-Magyarország oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát az illetékes hegyközségnek bejelenteni. Továbbiakban a termelők részéről bejelentést csak a korábbi bejelentés tartalmi változása esetén kell megtenni legalább 30 nappal a termelési ciklust megelőzően.

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 Központ Borászati és Alkoholos Itatok Igazgatóság

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 76 503 370

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>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

3. változat,

amely a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

3. változat,

amely a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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
Fax: +36 88 407 347
e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

3. változat,

amely a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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.

3. változat,

amely a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács

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 szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem 	Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács
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 szemléről készült jegyzőkönyv 	Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>			
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

3. változat,

amely a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármasági bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléreől készült jegyzőkönyv 	Hegybíró Borvidéki Hegyközségi Tanács
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármasági bizonyítvány 	Hegybíró

III. Forgalmába hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása

Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármasági bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármasági bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléreől készült jegyzőkönyv 	Hegybíró Borvidéki Hegyközségi Tanács
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Borszármasági bizonyítvány 	Hegybíró

3. változat,

amely a 2018. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó