

A

Pannonhalma / Pannonhalmi
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

2. változat,

amely a 2025. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati
termékekre alkalmazandó

Tartalomjegyzék

I.	NÉV.....	2
II.	A BOROKLEÍRÁSA	3
III.	KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK	5
IV.	KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET	6
V.	MAXIMÁLIS HOZAM.....	7
VI.	ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	8
VII.	KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL.....	9
VIII.	TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	12
IX.	ELLENŐRZÉS	15
X.	A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	17

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége

e-mail cím: pannonhalmiborvidekhegykozsege@gmail.com

Cím: 9081 Győrújbarát, Veres Péter u. 5-7.

I. NÉV

Pannonhalma / Pannonhalmi
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. fehérbor
2. rozébor
3. vörösbor
4. jégbor
5. főbor

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehérbor	9,0	4,0-13,0	9,0	1,08
2.	Rozébor	9,0	4,0-13,0	9,0	1,08
3.	Vörösbor	9,0	4,0-13,0	9,0	1,2
4.	Jégbor	16,66	4,0-13,0	9,0	1,2
5.	Főbor	15,12	4,0-13,0	11,5	*

*Fehér borok: 1,08; vörösborok: 1,2

A maximális összes kénessav tartalom az (EU) 2019/934 rendelet I. melléklet B. rész, a maximális illósav tartalom az (EU) 2019/934 rendelet I. melléklet C. rész szerint, az összes cukortartalom a hatályos jogszabályok az (EU) 2019/33 rendelet III. melléklet A. rész szerint

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehérbor	Zöldessárgától az aranyárga változó szín, intenzív illat (barack, citrus, körte) és talajadottságok miatt nagyon kellemes savszerkezetű, gyümölcsös borok. A fajták házasításával még komplettebb illatú és zamatú bor, ahol egyik fajtajelleg sem uralkodik. Fajtajelöléses boroknál egyértelműen felismerhető fajtajelleggel.
2.	Rozébor	Kékszlólból készült, halvány rózsaszín – rózsaszín, ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, friss, üde, élénk savakkal bíró, gyümölcsös illatokkal és ízekkel, alacsony tannintartalommal.

3.	Vörösbor	Színe vöröstől a rubinvörös színig terjed. A macerációs időtől függően alacsony vagy közepesen tanninhangsúlyos, gazdag borok készülnek, érzékszervileg nagyon sokszínű piros bogyós gyümölcstől a meggy és érett szilvajegyek mentén lekerekedett savakkal jelennek meg vörösborok.
4.	Jégbor	Kiemelkedő minőségi szőlőalapanyagból egy túlérrett jegyek mellett, lendületes, pikáns a fajtára jellemző gazdag gyümölcsös illat- és hosszú íz világ is megjelenik.
5.	Főbor	A borban egyetlen fajta használata esetében a fajtára jellemző illatok és zamatok, több fajta alkalmazása esetében a komplexitás mellett a bor illatában és zamatában egyaránt a túlérrett szőlőre utaló, valamint a nemes rothadásból származó illatok és zamatok uralkodnak.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1.

- Valamennyi Pannonhalmi bor esetében tilos a 127/2009. (IX.29.) FVM rendelet 28.§ (a) alapján 606/2009/EK bizottsági rendelet I.A melléklete táblázatából a 14., 25., 32. és 40. sorában meghatározott eljárások.
- A szőlő feldolgozása során csak szakaszos üzemű prés használata megengedett.

2. A szőlőművelés szabályai

Az alábbi művelésmóddal termelt szőlőből készülhetnek a Pannonhalmi borászati termékek:

- a) 2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében az alábbi művelésmódok és telepítési sűrűség mellett engedélyezett:

- Alacsony kordon
- Guyot
- Középmagas kordon
- Sylvoz
- Ernyőművelés
- Moser (javított Moser)
- Fejművelés
- Bakművelés

Telepítés sűrűség: minimum 3300 tő/ hektár

- b) A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Pannonhalmi borászati termék az ültetvény termesztésben tartásáig.

3. Szüret módja és időpontjának meghatározása:

Kézi és gépi szüret megengedett minden oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék esetén.

Kivételt képez:

- jégbor
- főbor

melyek esetében csak kézi szüret engedélyezett.

A szüret legkorábbi időpontját a Pannonhalmi Borvidék Hegyközség választmánya határozza meg.

4. Pannonhalmi borok az alábbi természetes minimális cukortartalmú szőlőből készíthetők:

Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/liter)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol)
1.Fehérbor	151,5 g/liter	9,0 %vol
2.Rozébor	151,5 g/liter	9,0 %vol
3.Vörösbor	151,5 g/liter	9,0 %vol
4.Jégbor	280,5 g/liter	16,66 %vol
5.Főbor	255 g/liter	15,12 %vol

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Bakonypéterd, Écs, Felpéc, Győr-Ménfőcsanak, Gyórság, Gyórszemere, Győrújbarát, Kajárpéc, Lázi, Nyalka, Nyúl, Pázmándfalu, Ravazd, Románd és Tényő, Pannonhalma települései (Pannonhalmi Borvidék) a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területekről származó szőlő termése használható fel Pannonhalma oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek előállítására.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	Bortípus	Maximális termés hozam t/ha kifejezve szőlőtermésben	Maximális termés hozam kifejezve hl/ha seprős újborban
1.	Fehérbor	14 t/ha	100 hl/ha
2.	Rozébor	14 t/ha	100 hl/ha
3.	Vörösbor	14 t/ha	100 hl/ha
4.	Jégbor	6 t/ha	40 hl/ha
5.	Főbor	6,3 t/ha	45 hl/ha

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett fajták
1.	Fehérbor	Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefir, Zöld veltelíni
2.	Rozébor	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Zweigelt
3.	Vörösbor	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
4.	Jégbor	Fehér: Hárslevelű, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sárgamuskotály, Zöld veltelíni
		Vörös: Kékfrankos
5.	Fóbor	Fehér: Chardonnay, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini
		Vörös: Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők:

A borvidék klímájára a Bakony-vidék, részben a Győri medence és a Marcali medence agroökológiai körzete gyakorol hatást. Időjárási viszonyai kiegyenlítettek, országos viszonylatban közepes fény-, hő- és jó csapadék ellátottsága. Az évi középhőmérséklet 10°C, az évi átlagos csapadékmennyiség 550-650 mm. Napfényes órák száma meghaladja az évi 1950-et.

Pannonhalmi-dombság Győr- Moson- Sopron megye déli részén helyezkedik el. Pannonkor végén, de inkább a felsőpliocén elején kéregmozgások indultak meg. Az egységes pannontábla észak-nyugati és dél-keleti irányú vetődési vonalak mentén összetört. Két fővölgy a Pannonhalmi- völgy és a Tényői-völgy alakult ki és kiemelkedett három vonulat a Pannonhalma, Ravasz-Csanaki és a Sokoró. A Sokoró alapjáról, amelyről beigazolódott, mezozós vagy paleozós kristályos kőzet, illetve mészkő alapja van. Erre az alapra települtek a különféle pannon üledéksorok, amelyeknek a valódi vastagságát nagyon változó. (főleg homok, homokkő, agyag, részletesebben, kékes-szürkés színű agyag, finomabb és durvább szemcséjű pannóniai-ponttusi homok, illetve homokkő). Az üledék-felhalmozódás valószínűleg az alsó pliocénben indult meg a Pannon-tenger sekély vizű parti sávjában, főleg folyóvízi eredettel. Ezek a kőzetek figyelemmel kísérhetők a pannonhalmi Várhegy falu felőli oldalán húzódó horog mentén is, ahol helyenként több méter magas homokkő falakkal találkozhatunk.

Emberi tényezők

A Pannonhalmi-dombság területén a szőlőtermesztés gyökerei a római korig nyúlnak vissza. Írásos feljegyzések I. István király uralkodásától fellelhetők. Szent István király pannonhalmi alapítólevele 1002-ben kelt, melyben a tized alá eső termények között az első helyen a szőlő (bor) szerepelt.

Szent László 1093-ban készült pannonhalmi birtokösszeíró levele 88 szőlőművest (vinitores) említ a térségben. A XI. században a szőlőtermesztés elterjesztésében kiemelkedő szerepük volt a francia és olasz telepeseknek, valamint a szerzeteseknek. Az 1242. évi tatárjárás kevésbé érintette e vidéket, mint az ország más részeit, így szőlőkultúra majdnem változatlan formában tudott tovább virágozni. A Pannonhalmi Apátság melletti hegyoldalon kivágott erdők helyére szőlőterületek létesültek, melyen a kor legjobb szőlőtermesztési technológiákat használtak.

A XIV. században az országban a pannonhalmi (Győr megyei) borokat kedvelt borok között említik. Ebben az időben a szőlő gyakran szerepelt az oklevelekben, úgymint adományozás, öröklés, adásvétel tárgya. Vilmos apát alatt külön hegyjog volt kialakítva.

A török kiűzése után csak lassan ált helyre a rend, tért vissza az élet a szőlőhegyre. XVII. század közepén az apátság kormányzója kiadta, hogy akik a régi szőlőt rendbe hozzák, azok nyolc évig nem fizetnek tizedet és kilencedet. Olyan nagymértékű volt a régi szőlők felújítása, hogy 1637-ben tiszttartó ezt mondta „Szent-Mártonnak elegendő szőlőhegye van”. 1712. április 18-án keletkező hegylevél Szent- Mártonhoz tartozó szőlőhegyek hegyestereinek és szőlősgazdáknak kiadott utasításokat tartalmazott.

A szőlőművelés fokozatosan visszanyerte gazdasági szerepét a XVIII. század elejére, szőlőtermesztés újra fő foglalkozási ággá vált. A legjobb fajták népszerűsítése már nagyon korán elkezdődött. 1862-ben több szőlőkiállítást is szerveztek, ahol rizlingeket tartották a legalkalmasabbnak a helyi viszonyok közepette. A szőlőművelés fejlesztését szem előtt tartva a Győrvidéki Gazdasági Egyesület élénk propagandát folytatott, mellyel szőlőtermesztés minden alapvető szabályát igyekezett a lakossággal megismertetni. Az eredmény nem maradt el, több olyan bor került e borvidékről, amelynek minősége megfelelt akár külkereskedelmi követelményeknek is.

1874-ben pontosan meghatározták fajtákként a tőketerhelést csapra és „csonkásra” történt. Télre takarták a szőlőt, a bakhát magassága 1/2 lábnyi volt. A bakhátat kétszerre bontották le, először metszéskor, majd kötözéskor. A szőlő zöldmunkáira nagyon nagy gondot fektettek. A szüret után a karókat kihúzták a szőlő mellől. Az újtelepítéseknél kiadták, hogy kettő és fél lábnyira forgassák meg és trágyázzák. Válogatott szőlőfajtákat soros irányba ültették.

A filoxéra ellen folyamatos tőkepótlást és szénkénegezést végeztek, az 1880-as években alkalmazták a bordói levét, hogy a régi fajtákat termesztésben tudják tartani, annak érdekében, hogy a borminőséget tudják biztosítani a borpiacon. Pannonhalmi főapát elrendelte, hogy a kajári mintaszőlője mellé telepítsenek ellenálló amerikai alanytelepet, hogy megtudják, őrizni a jól bevált, ismert fajtákat. A filoxéra a borvidék 4694 kataszteri hold területének negyedét hagyta meg, amely a 1935-ben a statisztika adatok alapján 1175 kataszteri holdra eset vissza. 1932-1941 kimutatások alapján legismertebb és legfontosabb palackozott borok – Pannonhalma Gyöngye, Chateau Pannonhalma, Tényői vörös, Tényői Auvergnás a borházasításoknak fontos szerepe volt a borvidéken.

1963-tól kezdődött el a nagyüzemi telepítések, ahol egysége nagy táblákat hoztak létre. A telepítésekkel közel 1080 hektáron történt nagyüzemi termelés és mellette még 300-400 hektáron kistermelők művelték a szőlőt.

A pannonhalmi bencés kultúra 1000 éves történelme során folyamatosan a bor és a szőlő került a középpontba. A szerzetesek a szőlőtermesztésben a kor legkorszerűbb technológia eszközeit alkalmazták. A térséget irányították, hogy milyen fajtákat telepítsenek, hogyan készítsék elő a talajt a telepítésre és hogyan védekezzenek a növénybetegségek ellen. A filoxéravész megjelenésekor a szószékről hirdették a híveknek a védekezés lehetőségeit és elsőként ismerték fel az szőlőoltvány fontosságát, Tényő községben alanytelepet hoztak létre. Ez a nagy szaktudás tartotta életbe a mai napig a Pannonhalmi borvidéket. A borok nagy részét már XV. századtól palackba kerültek, így került ki a határokon kívülre is a pannonhalmi bor, természetesen a bencés közösségnek segítségével. A pannonhalmi borokat nagyon kedveltek voltak Magyarországon is különálló több borszaküzleteket hoztak létre Budán a XVIII. századtól. Az itt élő embereknek szakértelme miatt mindig eredményesen tudtak termelni, így fontos megélhetés volt a szőlő és a bor.

2. A borok leírása

A tradíció mellett nagyon fontosak az éghajlati tényezők, amely nagyban befolyásolja itt termet borokat. A pannonhalmi borok egyediségét abból lehet levezetni, hogy a Kisalföld területéből kiemelkedik a Pannonhalmi és Sokorói dombságon, a pannonüledéken megrakodott főleg löszön, löszös-homokon kialakult barna erdőtalajokon folyik a szőlőtermelés. A fehér és rozé borok kellemes savszerkezetű friss üde illatú borokat terem. A vörösborok jól iható, elegáns

tannintartalmú, de gyümölcsös borok készülnek. A borvidéken, mint a keleti mind a déli és délnyugati oldalon termelnek szőlőt, de ezt is irányítottan végezték a fajtánként eltérő volt az ültetvény összetétel a keleti oldalra az inkább kisebb savtartalommal érlelődő fajtákat ültették, a déli és nyugati oldalra pedig a késői érésű fehér szőlőfajtákat és kékszőlőket. A kitettségek figyelembe vételével minden évben jó minőségű borokat lehet készíteni, még a legszélsőségesebb időben is.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A szőlőművelés főleg löszön, löszös-homokon kialakult barna erdőtalajokon folyik. Fontos megemlíteni, hogy valamennyi borvidéki területen a szőlőnek fontos talajréteg kémhatása lúgos, a talajok meszesek, amely nagyban befolyásolja az itt termelt borok minőségét.

A talajadottságok és környezeti feltételekből adódóan egy jó savszerkezetű gyümölcsös fehér és vörösborokat lehet termelni. A térségben az uralkodó szélirány észak-nyugati, amely folyamatos légmozgást okoz, ez miatt a növény-egészségügyi problémák sokkal nehezebben lépnek fel a szőlőkben, amely nagyban befolyásolja a borminőségét.

A borvidéken I. osztályú szőlő termőhelyi kataszterbe sorolt terület 2734 ha és II. osztályba 500 ha soroltak be. Az átlagos pontérték 317 pont. A kiváló adottságok miatt a szőlőtermesztésnek megvannak feltételei, a terület nagyságából adódóan pedig a borvidék fejlődési lehetősége is. A tradíció alapján, amelyet a Pannonhalmi Apátság feljegyzései esetében a borvidéken, mint a fehér és kékszőlők termesztésének régi múltja van. A borvidéken az írások alapján a házasított borok fontos szerepet játszottak az értékesítésben. A borvidék fajtaszerkezete nagymértékben változott a kor igényeinek, gazdasági környezetnek, de fontos szerepet töltött be a Rajnai rizling, Olasz rizling és Tramini fajta.

A térségben élő emberek szaktudása és hozzákapcsolódó természeti környezetnek köszönhetően más borvidékektől jól elkülönült borokat lehet készíteni. Borok piaci sikerét jelzi, hogy az EU-26 tagországon kívül harmadik országokba is elkerülnek a palackos Pannonhalmi borok.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) Pannonhalma oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- b) a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések

	1.1. Fehérbor	1.2. Rozébor	1.3. Vörösbor	1.4. Jégbor	1.5. Főbor
Késői szüretelésű bor	+	-	-	-	+
Siller	-	-	+	-	-
válogatott szüretelésű bor	+	-	+	-	+
„Primőr” vagy „újbor”	+	+	+	-	-
Töppedt szőlőből készült bor	+	-	+	-	+
Szüretlen	+	+	+	+	+
Muskotály	+	-	-	-	-
Cuveé vagy Küvé	+	+	+	+	+
Muzeális bor	+	-	+	+	+
Birtokbor	+	-	+	-	-
Barrique „barrique-ban erjesztett” „...hordóban erjesztett” „barrique-ben érlelt” „...hordóban érlelt”	+	-	+	+	+

- c) A fajta és évjárat feltüntetés szabályai:

Pannonhalmi borászati termékeken a fajta és azoknak, a borkészítésre alkalmas szőlőfajták osztályba sorolásáról szóló rendeletben meghatározott szinonimáinak feltüntetése valamennyi termékkategória esetében engedélyezett az alábbi korlátozásokkal és kiegészítésekkel.

- „Muskotály” korlátozottan használható kifejezéssel megkülönböztetett Pannonhalmi boron fajta feltüntetése nem engedélyezett.
- Muskotály korlátozottan használható kifejezéssel megkülönböztetett Pannonhalmi bor esetén az alapbornak, 85%-ban a Pannonhalmi muskotály bor esetében meghatározott az alábbi fajtákból kell készülnie:
 - Irsai Olivér
 - Cserzei fűszeres
 - Ottonel muskotály

- Zefír
- Sárga muskotály

Valamennyi rozéboron kötelező az évjárat feltüntetése. Primőr vagy újbor esetében 100%-ban az adott évjáratból kell a származnia a bornak.

Település feltüntetéssel készülő Pannonhalmi borok esetében a szőlő legalább 85%-ának az adott település I. és II. osztályú határrészeibe tartozó ültetvényeiből kell származnia, a feldolgozott szőlő legfeljebb 15%-a Pannonhalma lehatárolt termőhely más részeiről is származhat.

„Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Pannonhalmi boron feltüntethető a hatályos jogszabályban foglaltak betartása mellett.

A rozé kifejezés helyettesíthető a rose és a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée kifejezéssel.

A Küvé vagy cuvée bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni. Fajtanevek csak abban az esetben tüntethetők fel a küvé boron, amennyiben mindegyik fajta részaránya az adott tételben meghaladja az 5 %-ot.

2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

A fehér, rozé és a vörösbor valamennyi kiszerelési mód megengedett.

A jégbor és a főbort csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni.

Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság

4. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül

Pannonhalmi bor előállítása a lehatárolt területen belül található településeken túl Győr-Moson-Sopron megye, Vas megye, Veszprém megye, Zala megye, Fejér megye, Komárom-Esztergom megyékben lehetséges.

5. Nyilvántartások, bejelentések

a) Nyilvántartások

Pannonhalma oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek készítése esetén a szőlőültetvényre és borászati üzemre vonatkozó különös nyilvántartások a következők:

- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii) Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- iv) pincekönyv;

v) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

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 hatóságok:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok

Igazgatósága

Cím: 1118 Budapest, Dayka Gábor u. 3.

Tel.: +36 302166303

e-mail: bor@nebih.gov.hu

(2) Kormányhivatalok:

Fejér Vármegyei Kormányhivatal

Cím: 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 511 160

e-mail: elelmiszerlanc@fejer.gov.hu

Győr-Moson-Sopron Vármegyei Kormányhivatal

Cím: 9028 Győr, Régi Veszprémi út 10.

Tel.: +36 96 795 099

e-mail: elelmiszerlanc@gyor.gov.hu

Komárom-Esztergom Vármegyei Kormányhivatal

Cím: 2890 Tata, Új út 17.

Tel.: +36 34 795 140

e-mail: agrarugy@komarom.gov.hu

Vas Vármegyei Kormányhivatal

Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 30 751 7972

e-mail: novenytaalaj@vas.gov.hu

Veszprém Vármegyei Kormányhivatal

Cím: 8200 Veszprém, Dózsa György u. 33.

Tel.: +36 88 620 820

e-mail: agrar@veszprem.gov.hu

Zala Vármegyei Kormányhivatal

Cím: 8900 Zalaegerszeg, Zrínyi Miklós utca 36.

Tel.: +36 92 549 679

e-mail: agrarugy@zala.gov.hu

2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek analitikai tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;
- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján;
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálat a forgalomba hozott borászati termékek esetén;
- származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése.

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	- Adminisztratív ellenőrzés: - HEGYÍR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége
Pincetechnológia	- Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége
II. Évjáratfüggő elemek			
II/1 Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége
Szüret	- Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű - Adminisztratív ellenőrzés	- Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv - Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	- Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés - Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	- Kiadott származási bizonyítvány - Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szőlőszármazási bizonyítvány	Hegybíró
II/2 Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése	Kiadott származási bizonyítvány	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	- Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni	- Kiadott származási bizonyítvány; - Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége

	ellenőrzés		
Bor származását igazoló dokumentum		Első borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés	Kiadott származási bizonyítvány	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	- Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés - Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	- Kiadott származási bizonyítvány; - Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró