

A
KUNSÁG
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

-4-5. változat

amely a 201722. 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.....	11
V. MAXIMÁLIS HOZAM	12
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK	13
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL	15
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	19
IX. ELLENŐRZÉS	22
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	<u>2826</u>

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 6000 Kecskemét Szent István krt. 19/a

e-mail cím: kunsagiborvidek@gmail.com

I. NÉV

Kunság, Kunsági
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA**A. Szőlőből készült termékek kategóriái:****1. BOR**

Bortípusok:

1. Fehér fajta és cuvée
2. Rosé fajta és cuvée
3. Siller fajta és cuvée
4. Vörös fajta és cuvée
5. Késői szüretelésű fehér fajta és cuvée
6. Késői szüretelésű vörös fajta és cuvée
7. Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta és cuvée
8. Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta és cuvée
9. Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta és cuvée
10. Töppedt szőlőből készült fehér fajta és cuvée
11. Töppedt szőlőből készült vörös fajta és cuvée

~~12. Fehér jégbor~~~~13. Vörös jégbor~~

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalo m (% vol)	Minimális összes alkoholtartalo m (% vol)	Minimális összes savtartalo m (g/l)	Maximális illósavtartalo m (g/l)
1.	Fehér fajta és cuvée	9,0	9,0	3,5	1,0
2.	Rosé fajta és cuvée	9,0	9,0	3,5	0,8
3.	Siller fajta és cuvée	9,0	9,0	3,5	1,2
4.	Vörös fajta és cuvée	9,0	9,0	3,5	1,2
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy cuvée	9,0	12,08	3,5	2,0
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy cuvée	9,0	12,08	3,5	2,0
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy cuvée	9,0	12,08	3,5	0,8
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy cuvée	9,0	12,08	3,5	0,8
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült	9,0	12,08	3,5	1,2

4.5. változatamely a [2017/2022.](#) augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

	vörös fajta vagy küvé				
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	9,0	12,83	3,5	2,0
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	9,0	12,83	3,5	2,0
12.	Fehér jégbor	9,0	16,66	3,5	2,0
13.	Vörös jégbor	9,0	16,66	3,5	2,0

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér fajta és küvé	Halványzöld, halvány szalmasárga, erőteljesebb szalma-Zöldfehér, zöldes-sárga, világos sárga színű, gyakran lágy, alacsony alkoholtartalmú bor, a fajtaborok esetén a fajtára jellemző friss, virág, fűszer illatú és ízű, melyet kiegészíthetnek a trópusi gyümölcsök jellegére emlékeztető jegyek, esetenként citrus karakterrel, cuvée borok esetén a házasított fajtákból adódó, komplex illat és íz. Harmonikus, kiegyensúlyozott karakterű reduktív típusú bor esetenként maradék szén-dioxid tartalommal. Cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
2.	Rozé fajta és küvé	Halvány rózsaszín, rózsaszín, halvány ibolya, <u>eper vagy lazac</u> színű, könnyed élénk savérzetű, <u>fűszeres, és/vagy frissgyümölcs illatú és ízű. Harmonikus, kiegyensúlyozott karakterű reduktív típusú bor esetenként maradék szén-dioxid tartalommal.</u> Cukortartalma alapján lehet száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
3.	Siller fajta és küvé	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatú és ízű, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő jelleggel, lekerekedett savakkal, mérsékelt tannintartalommal, testességgel rendelkező, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
4.	Vörös fajta és küvé	<u>A primőr vörösborok esetében r</u> Rubin vagy erőteljesebb rubin színű, intenzív gyümölcs és fűszer aromájú, fiatalos, mérsékelt tannin tartalmú vörösbor, kellemes savérzettel, és alkoholtartalommal, <u>az érlelt vörösborok esetén rubin vagy sötétvörös színű, érlelési illattal, selymes, bársonyos ízzel rendelkező komplex vörösbor.</u> Cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Arany színű, Komplex illatú, telt olajos texturával, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes savérzettel és alkoholtartalommal rendelkező bor, gyakran maradék cukortartalommal.
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Rubin vagy sötétvörös színű, komplex illataromájú, telt olajos texturával, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes savérzettel és alkoholtartalommal, gyakran maradék cukortartalommal.
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Zöldessárga színű, fajtára jellemző illatú és ízű, élénk savtartalmú, közepesen telt testes és alkoholos karakterű bor. Száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
8.	Válogatott	Halvány rózsaszín – rózsaszín – halvány ibolyaszínű, elegánsan finom

4.5. változat

amely a [2017/2022.](#) augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

	szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	savérzetű, rendkívül gyümölcsös illatú, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Sötétrubin vagy sötétvörös színű, gyümölcs, esetenként fűszeres illatú, közepesen testes, lágy karakterű vörösbor, fahordós és palackos érlelési ízekkel, mérsékelt tannin tartalommal, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Aranyszínű, komplex illatú, magas természetes cukortartalmú borok, telt olajos texturával rendelkező, összetett, méz, érett vagy aszalt gyümölcs, esetenként botritisz illatú és ízű, általában félédes vagy édes borok.
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Sötétrubin vagy sötétvörös színű, érett, aszalt gyümölcs és/vagy fűszeres illatú, telt, testes, vörösbor, fahordós és palackos érlelési ízekkel, mérsékelt tannin tartalommal, gyakran maradék cukortartalommal.
12.	Fehér jégbor	Órany színű. Gazdag, komplex illatú, kiemelkedően magas cukortartalmú, „mézédes”, koncentrált ízű, élénk savtartalmú bor.
13.	Vörös jégbor	Bronzvörös színű. Gazdag, komplex illatú, kiemelkedően magas cukortartalmú, „mézédes”, koncentrált ízű, mérsékelt tannin tartalmú bor.

2. PEZSGÓ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (% vol)	Minimális összes alkoholtartalom (% vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósavtartalom (g/l)	Minimális palacknyomás (bar)
1.	Fehér	9,5	10,0	5,0	0,8	3.0
2.	Rozé	9,5	10,0	5,0	0,8	3.0
3.	Vörös	9,5	10,0	5,0	0,8	3.0

Fentiekén túlmenően:

- a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint;
- cukormentes extrakttartalom, legalább 16,0 g/l;
- cukortartalom:
 - különlegesen száraz (extra dry): 12-20 g/l;
 - száraz (dry, sec): 17-35 g/l;
 - félszáraz (medium dry, demi sec): 33-50 g/l;
 - édes (sweet, doux): 50 g/l-nél több.

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A színnek megfelelő színű, neutrális vagy a fajtára jellemző illatú és ízű, harmonikus sav érzetű, könnyed, légiesen finom,

4.5. változat

amely a [2017/2022.](#) augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

		tartós gyöngyözéssel.
2.	Rozé	A színnek megfelelő színű, neutrális vagy a fajtára jellemző illatú és ízű, harmonikus sav érzetű, könnyed, légiesen finom, tartós gyöngyözéssel.
3.	Vörös	A színnek megfelelő színű, neutrális vagy a fajtára jellemző illatú és ízű, harmonikus sav érzetű, könnyed, légiesen finom, tartós gyöngyözéssel.

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális tényleges alkoholtartalom (% vol)	Minimális összes alkoholtartalom (% vol)	Minimális összes savtartalom (g/l)	Maximális illósavtartalom (g/l)	Minimális palacknyomás (bar)
1.	Fehér	7,0	9,0	5,0	0,8	1,0
2.	Rozé	7,0	9,0	5,0	0,8	1,0
3.	Vörös	7,0	9,0	5,0	0,8	1,0

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

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Enyhén gyöngyöző, halvány zöldes-sárga – halvány szalmasárga színű, alacsonyabb alkoholtartalmú, határozott savgerincű, száraz, félédes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok.
2.	Rozé	Enyhén gyöngyöző, halvány rózsaszín – rózsaszín színű, alacsonyabb alkoholtartalmú, határozott savgerincű, száraz, félédes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok.
3.	Vörös	Enyhén gyöngyöző, halvány ibolyaszínű, alacsonyabb alkoholtartalmú, határozott savgerincű, száraz, félédes vagy édes, jellemzően friss szőlőillatú és ízű, friss üde borok.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK**1. Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások**

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér fajta és küvé	<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; 	–
2.	Rozé fajta és küvé	<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; 	–
3.	Siller fajta és küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; 	
4.	Vörös fajta és küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; 	–
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	<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; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; – – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; 	a must javítása, a bor édesítése;
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; 	a must javítása, a bor édesítése;
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> – A technológiai érettségű szőlő szüretelése válogatással történik, oly módon, hogy kézi szüret esetén csak az ép, egészséges, megfelelő érettségű fürtök kerülnek válogatásra. Gépi szüret esetén a nem megfelelő érettségi állapotú, hibás, beteg, sérült fürtök a 	a must javítása, a bor édesítése;

4.5. változat

amely a [2017/2022.](#) augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

		<p><u>szedést megelőzően kézzel eltávolításra kerülnek.</u></p> <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; - legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; - 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; 	
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> - <u>A technológiai érettségű szőlő szüretelése válogatással történik, oly módon, hogy kézi szüret esetén csak az ép, egészséges, megfelelő érettségű fürtök kerülnek válogatásra. Gépi szüret esetén a nem megfelelő érettségi állapotú, hibás, beteg, sérült fürtök a szedést megelőzően kézzel eltávolításra kerülnek.</u> - a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; - kötelező a must tisztítása; - legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; 	a must javítása, a bor édesítése;
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> - <u>A technológiai érettségű szőlő szüretelése válogatással történik, oly módon, hogy kézi szüret esetén csak az ép, egészséges, megfelelő érettségű fürtök kerülnek válogatásra. Gépi szüret esetén a nem megfelelő érettségi állapotú, hibás, beteg, sérült fürtök a szedést megelőzően kézzel eltávolításra kerülnek.</u> - <u>a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</u> - <u>a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</u> - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; - legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; - 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; 	a must javítása, a bor édesítése;
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> - a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; 	a must javítása, a bor édesítése;

4.5. változat

amely a 20172022. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

		<ul style="list-style-type: none"> – kötelező a must tisztítása; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; 	
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	<ul style="list-style-type: none"> – a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; – a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; – legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; – 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; 	a must javítása, a bor édesítése;
12.	Fehér jégbor	<ul style="list-style-type: none"> – 7 °C alatti hőmérsékleten végzett kézi szüret; – a szőlő préselése fagyott állapotban; – erjesztés a kívánt cukortartalomig; – legalább 6 hónapos palackos érlelés; 	a must javítása, a bor édesítése;
13.	Vörös jégbor	<ul style="list-style-type: none"> – 7 °C alatti hőmérsékleten végzett szüret; – a szőlő préselése fagyott állapotban; – erjesztés a kívánt cukortartalomig; – legalább 6 hónapos palackos érlelés; 	a must javítása, a bor édesítése;

B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlőművelés előírásai

a) Művelésmód és ültetvénysűrűség

A 2011. december 31-e előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében - azok művelésmódjától vagy ültetvénysűrűségétől függetlenül - az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek.

2011. december 31-e után létesített ültetvény esetében csak a következő művelésmódokkal telepített ültetvényből származó szőlőből készülhetnek Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzéssel ellátott termékek:

- Fejművelés;
- Ernyőművelés;
- [Guyot művelés;](#)
- Moser művelés;
- egyes függöny művelés
- Sylvoz művelés;

Az ültetvénysűrűség a 2012. január 1-e után létesített ültetvény esetén legalább 3.300 tőke/ha. A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és/vagy ikertőkés telepítés is elfogadható. A sortávolság legalább 1,00 m, legfeljebb 3,60 m lehet, tőtávolság legalább 0,60 m, legfeljebb 1,20 m lehet. Ikertőkés ültetvényben a tőtávolság átlagos értéke az irányadó.

A tőketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rüggyek száma - bármely művelésmód esetén - nem haladhatja meg a 16 élő világos rügy/m² értéket. A termelési

4.5. változat

amely a [2017/2022.](#) augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

célok eléréséhez szükséges végleges termésmennyiség beállítását a vegetációs időszakban a szükséges mértékben elvégzett fűrtszabályozással kell megvalósítani.

Csak olyan ültetvényről származó szőlő használható fel Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek előállításához, amelynek a tőkehiány mértéke nem haladja meg a 10 %-ot.

b) A szüret időpontja, módja és a szőlő minősége

A szüret kezdési időpontját az illetékes hegyközség választmánya évente határozza meg, amit a minden évben augusztus 1-től hetenként végzett próbaszüret alapján állapít meg.

Az a termék, ami a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzésüként nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

A termékek előállításához a szőlő minimális cukortartalma és potenciális alkoholtartalma az alábbi táblázatban meghatározottak szerint alkalmazandó a mindenkor hatályos magyar és EU jogszabályok és előírások alapján.

Bortípus/kategória	A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma ([% vol], 20 °C-on)
Bor	14,82	9,0
Késői szüretelésű szőlőből készült bor	19,00	12,08
Válogatott szüretelésű szőlőből készült bor	19,00	12,08
Töppedt szőlőből készült bor	20,00	12,83
Jégbor	25,00	16,66
Pezsgő	14,82	9,0
Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor	14,82	9,0

A szőlő szüretelésénél általában, mind a kézi, mind a gépi szüret alkalmazható, de kizárólag kézzel szüretelt szőlőből állítható elő:

- késői szüretelésű szőlőből készült bor;
- ~~válogatott szüretelésű szőlőből készült bor;~~
- töppedt szőlőből készült bor;
- ~~jégbor.~~

4.5. változat

amely a [2017/2022.](#) augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszőlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpkab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszentandrás, Jászszentlászló, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Móricgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmonostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószele, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tizsakécske, Tizsakürt, Tizsasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás, Zsana települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM**1. BOR**

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	t/ha
1.	Fehér fajta és küvé	100	14,3
2.	Rozé fajta és küvé	100	14,3
3.	Siller fajta és küvé	100	14,3
4.	Vörös fajta és küvé	100	14,3
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	70	10,0
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	70	10,0
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	70	10,0
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	70	10,0
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	70	10,0
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	42	6,0
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	42	6,0
12.	Fehér jégbor	42	6,0
13.	Vörös jégbor	42	6,0

2. PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	t/ha
1.	Fehér	100	14,3
2.	Rosé	100	14,3
3.	Vörös	100	14,3

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam	
		hl/ha	hl/ha
1.	Fehér	100	14,3
2.	Rosé	100	14,3
3.	Vörös	100	14,3

4.5. változat

amely a [2017/2022.](#) augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK**1. BOR**

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér fajta és küvé	Arany sárfehér, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Generosa, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Jubileum 75, Karát, Királyleányka, Kövidinka, Leányka, Mátrai muskotály, Muscat ottonel, Nektár, Olasz rizling, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelíni. Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot noir, Zweigelt
2.	Rozé fajta és küvé	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
3.	Siller fajta és küvé	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
4.	Vörös fajta és küvé	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
5.	Késői szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Furmint, Generosa, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Jubileum 75, Karát, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelíni
6.	Késői szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
7.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Furmint, Generosa, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Jubileum 75, Karát, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelíni
8.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült rozé fajta vagy küvé	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
9.	Válogatott szüretelésű szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt
10.	Töppedt szőlőből készült fehér fajta vagy küvé	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Furmint, Generosa, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Jubileum 75, Karát, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Pinot blanc, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Sauvignon, Szürkebarát, Zengő,
11.	Töppedt szőlőből készült vörös fajta vagy küvé	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kármin, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

4.5. változat

amely a [2017/2022.](#) augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

12.	Fehér jégbor	Furmint, Gyöngyrizling, Kövidinka, Leányka, Olasz rizling, Rajnai rizling, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zöld veltelíni;
13.	Vörös jégbor	Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kármin, Kékfrankos, Syrah, Turán,

2. PEZSGÓ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Arany sárfehér, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér Ezerjő, Muscat ottonel, Nektár, Olasz rizling, Rajnai rizling, Tramini Kadarka, Kékfrankos, Pinot noir
2.	Rosé	Arany sárfehér, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér Ezerjő, Muscat ottonel, Nektár, Olasz rizling, Rajnai rizling, Tramini Kadarka, Kékfrankos, Pinot noir
3.	Vörös	Kadarka, Kékfrankos, Pinot noir

3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Arany sárfehér, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, <u>Generosa</u> , Irsai Olivér, Királyleányka, Muscat ottonel, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, <u>Szürkebarát</u> ; Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt; <u>Pinot noir</u> ;
2.	Rosé	Arany sárfehér, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, <u>Generosa</u> , Irsai Olivér, Királyleányka, Muscat ottonel, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, <u>Szürkebarát</u> ; Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt; <u>Pinot noir</u> ;
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt; <u>Pinot noir</u> ;

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A termelésére lehatárolt terület Magyarország középső részén helyezkedik el. Legnagyobb része a Magyar Alföld Duna és Tisza folyók által határolt területén, a Duna-Tisza közén, valamint a Tiszazugban terül el. Észak-nyugatról a Csepel-sziget, Északról a Gödöllői-dombság egyes termőhelyei kapcsolódnak hozzá.

A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszintfeletti magasság 150 m alatti. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-20 métert nem haladják meg.

A Kunság termőhelyein zömmel mésztartalmú homoktalajok találhatóak (humuszos és futóhomok), valamint kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti és öntéstalajok. A homoktalaj sajátossága, hogy gyorsan melegszik, világos színe a napsugárzást jobban visszaveri, ami segíti a szőlő érését is, valamint 75 %-ot meghaladó kvarctartalma következtében immunis a filoxéra szempontjából. Ugyanakkor tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége, ásványianyag-tartalma kisebb.

A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon alapvetően uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők.

Az átlaghőmérséklet 10-11 °C. A vegetációs időszakban gyakoriak - július, augusztus hónapban - a hőségnapok. A napfényes órák átlaga 2.000 óra felett van évente.

A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami alapvetően kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes.

b) Emberi tényezők

A termőhely nagy földrajzi kiterjedtsége miatt is nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén. Az első írásos emlékek szerint 1075-ben már szőlőskertek voltak találhatóak a területen. A középkorban a bortermelés elsődlegesen a helyi igények kielégítését szolgálta. A török hódoltságot követő időszakban felhagyott homokterületek újrahasznosítása és a futóhomok megkötése érdekében a lehatárolt területen szőlőt telepítettek. A szőlőültetvényeket a filoxéra-vész (1875-től) szinte teljesen érintetlenül hagyta, és szerepét nagymértékben felértékelte. A XIX. század végén végrehajtott technológia fejlesztések a térség borainál jelentős minőségjavulást eredményeztek. Az 1900-as évek elejétől a termőhelyekről származó borok piaca és ismertsége jelentősen megnövekedett, melynek következtében a többszörösére nőtt a szőlőültetvények területe.

A jelenleg is folyamatosan megvalósuló technológiai fejlesztések lehetővé teszik a reduktív technológia alkalmazását, napjainkban keresett fehér és rozé borok készítését, valamint a friss, a szőlő gyümölcs jellegét hangsúlyozó vörösborok előállítását.

A borvidék szlogenje „A Kunsági Bor a Mindennapok Bora” 2000. óta oltalom alatt áll.

A lehatárolt terület termelőit jellemzi az ökológiai viszonyok potenciáljához illeszkedő fajtaszerkezet megválasztása, a hagyományos szőlőfajták és újonnan nemesített fajták területi arányainak tudatos kialakítása, és a piaci sajátosságoknak megfelelő szőlészeti és borászati technológia alkalmazása.

2. A borok leírása

A borok gyorsan fejlődnek, ~~– mérsékelt savtartalmúak, lágy karakterűek.~~ A fehér és rozé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörösborok általában gyümölcsösek, könnyedek, kevésbé mély színűek, csersav tartalmuk kevésbé markáns. A borok, a meszes homoktalajra jellemzően kevésbé ásványosak.

A válogatott szüretelésű szőlőből készült borok fajtatipikusak, kiegyensúlyozott sav, alkohol cukor harmóniával rendelkeznek.

A késői szüretből származó és töppedt szőlőből készült borok testesek a készítmódjának és érlelésnek megfelelően karakteresek. Maradék cukrot tartalmaznak.

~~A jégborok teltek, a maradék cukor tartalmuk, savtartalmuk és alkoholtartalmuk következtében édes íz harmóniát mutatnak.~~

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

Az ökológiai környezet - elsősorban a homoktalajoknak köszönhetően - jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, ~~általában könnyű, kisebb savtartalmú, lágyabb, gyors sav fejlődésű, az évjáratok többségében mérsékelt alkoholtartalmú a fajtából és a borkészítési technológiából eredően friss, illatos, gyümölcsös jellegű reduktív~~ borokban jelenik meg.

A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, stb.). Az elmúlt időszakban lezajlott fajtaváltás következtében az új nemesítésű magyar fajták szerepe megnőtt. A fajtatipikusság a válogatott szüret alkalmazásával fokozható. Egyes évjáratokban a szőlők különleges értékeket produkálnak. A túlérett és a töppedt termésből alkoholban gazdag, telt, testes borok készíthetők, melyek minősége az érlelés során tovább növekszik. A könnyű, friss borok kiváló alapanyagául szolgálnak a pezsgő és a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző boroknak.

A Kunsági borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában, itt termelik az ország szőlőmennyiségének csaknem felét. A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos jövedelemteremtő, jövedelem kiegészítő és népességmegtartó szerepe van. Az ökológiai sajátosságok (pl. homoktalajok, csapadékhiány) miatt a szőlőtermesztés az egyik leggazdaságosabb művelési ág ezen a vidéken. A szőlőtermesztés tájalkotó szerepével hozzájárul a térség vonzerejének kialakulásához. A szőlőültetvények hatékonyan gátolták a futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák.

A Kunsági borvidéken telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták a meghatározóak.

Kunsági borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg.

B. PEZSGŐ

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

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

b) Emberi tényezők

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

A gyöngyöző bor és pezsgő előállítását a termőhely jellegzetes savkarakterű fajtáinak termesztésével alapozták meg a termelők. (pl. Ezerjő, Cserszegi fűszeres, stb.).

2. A borok leírása

A pezsgők légiesen könnyűek, friss illatúak és élénk savtartalmúak.

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

Az ökológiai környezet - elsősorban a homoktalajoknak köszönhetően - jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, kisebb savtartalmú, lágyabb, gyors sav-fejlődésű, az évjáratok többségében mérsékelt alkoholtartalmú borokban jelenik meg.

A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, stb.). A fajtatipikusság a válogatott szüret alkalmazásával fokozható. Egyes évjáratokban a szőlők különleges értékeket produkálnak. A túlérett és a töppedt termésből alkoholban gazdag, telt, testes borok készíthetők, melyek minősége az érlelés során tovább növekszik. A könnyű, friss borok kiváló alapanyagául szolgálnak a pezsgő és a széndioxid hozzáadásával észült gyöngyöző boroknak.

A Kunsági borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában, itt termelik az ország szőlőmennyiségének csaknem felét. A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos jövedelemteremtő, jövedelem kiegészítő és népességmegtartó szerepe van. Az ökológiai sajátosságok (pl. homoktalajok, csapadékhiány) miatt a szőlőtermesztés az egyik leggazdaságosabb művelési ág ezen a vidéken. A szőlőtermesztés tájalkotó szerepével hozzájárul a térség vonzerejének kialakulásához. A szőlőültetvények hatékonyan gátolták és gátolják a futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák.

A Kunsági borvidéken telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták a meghatározóak.

Kunsági borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg.

C. 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

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

A gyöngyöző bor és pezsgő előállítását a termőhely jellegzetes savkarakterű fajtáinak természetével alapozták meg a termelők. (pl. Ezerjő, Cserszegi fűszeres, stb.).

2. A borok leírása

A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok friss illatúak, könnyedek.

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

Az ökológiai környezet - elsősorban a homoktalajoknak köszönhetően - jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, kisebb savtartalmú, lágyabb, gyors sav-fejlődésű, az évjáratok többségében mérsékelt alkoholtartalmú borokban jelenik meg.

A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, stb.). A fajtatipikusság a válogatott szüret alkalmazásával fokozható. Egyes évjáratokban a szőlők különleges értékeket produkálnak. A túlérett és a töppedt termésből alkoholban gazdag, telt, testes borok készíthetők, melyek minősége az érlelés során tovább növekszik. A könnyű, friss borok kiváló alapanyagául szolgálnak a pezsgő és a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző boroknak.

A Kunsági borvidék igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában, itt termelik az ország szőlőmennyiségének csaknem felét. A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos jövedelemteremtő, jövedelem kiegészítő és népességmegtartó szerepe van. Az ökológiai sajátosságok (pl. homoktalajok, csapadékhiány) miatt a szőlőtermesztés az egyik leggazdaságosabb művelési ág ezen a vidéken. A szőlőtermesztés tájalkotó szerepével hozzájárul a térség vonzerejének kialakulásához. A szőlőültetvények hatékonyan gátolták és gátolják a futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák.

A Kunsági borvidéken telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták a meghatározóak.

Kunsági borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

a) A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek

i) Településnevek feltüntetése

A Kunsági borvidékhez tartozó települések neve, mint a Kunság lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek tüntethetők fel, kivétel Izsák és Monor települések nevei.

ii) Dűlőnevek feltüntetése

A Kunság lehatárolt termőhely megnevezéssel és a településnévvel együtt az alábbi dűlőnevek tüntethetők fel:

- Arany-hegy (Ceglédbercel településen)
- Fischer-part (Cegléd és Ceglédbercel településen)

iii) Körzetnevek feltüntetése

A Kunság lehatárolt termőhely megnevezéssel együtt az alábbi körzetnevek tüntethetők fel:

- Kecskemét mely magába foglalja a Felsőlajos, Kecskemét, Kerekegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene, Lajosmizse településeinek, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó szőlőterületek.
- Tiszakürt mely magába foglalja a Cserkeszölő, Csépa, Nagyrév, Szelevény, Tiszainoka, Tiszakürt, Tiszasas, Tiszaug településeinek, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó szőlőterületek.

Körzetnevek feltüntetése esetén a körzethez sorolt település név, mint kisebb földrajzi egység megnevezés nem használható.

Kisebb földrajzi egység neve csak akkor tüntethető fel a címkén, ha a termék 100 %-ban a feltüntetendő kisebb földrajzi egység által lehatárolt termőhelyről származik.

b) Fajtanév, hagyományos kifejezés, a bor színére utaló vagy egyéb korlátozottan használható kifejezés feltüntetése

i) Hagyományos kifejezések:

- siller;
- védett eredetű bor;
- késői szüretelésű szőlőből készült bor ;
- válogatott szüretelésű bor.

ii) Egyéb korlátozottan használható kifejezések:

- „Muskotály”: Legalább 85 %-ban a Csertszegi fűszeres, Irsai Olivér, ~~Generosa~~, Hamburgi muskotály, Nektár, Muscat ottonel, Mátrai muskotály, Tramini felsorolt szőlőfajták közül egynek, vagy többnek a terméséből készült bor.

4-5. változat

- „Primőr”: a szüret évében palackozott bor. Szinonim megjelölésként az „újbor” kifejezés is használható.
- c) Az Arany Sárfehér fajtanév a címkén nem tüntethető fel.
- d) Házasított borok esetén használható
A cuvée kifejezés, vagy szinonimájaként a házasítás kifejezés, illetve eredeti írásmóddal a cuvée szó.
- e) Rozé borok jelölésekor használható a rose, rosé, rozé írásmód.

2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

Bor, pezsgő, szén-dioxid hozzáadással készült gyöngyözőbor a Kunsági borvidék hegyközsége által nyilvántartásba vett palackozóban végezhető.

3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság

A termékek érzékszervi bírálatát a NÉBIH BAII végzi.

4. Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyett használható a „védett eredetű” hagyományos kifejezés is

5. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül:

Bonyhád, Borota, Budapest, Csongrád és Hajós települések területén engedélyezett.

6. 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 NÉBIH-BAII minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat;
 - vii) Az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.
- b) Bejelentések
 - i) 2.1. Termelési szándék bejelentése
A Kunság(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termelő a gazdasági aktát vezető hegybíró részére e szándékát bejelentse. A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 30-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.
 - ii) Dülönév használatának bejelentése:
A termelő a szüret évének április 30-ig köteles jelentést tenni a hegybírónak amennyiben ültetvényén termelt szőlőből készült bor címkéjén fel kívánja tüntetni az adott dülő nevét.
 - ~~iii) A jégbor készítésére vonatkozó szándékot legalább 48 órával a tervezett szüreti időpont előtt be kell jelenteni az ültetvény területe szerint illetékes hegybíró részére.~~

4.5. változat

amely a [2017/2022.](#) augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

iv)iii) A kiszerelés előzetes bejelentése:

A bort palackozásra a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának a telephelye szerint illetékes hegyközséghez történő 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.

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

Név: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága

Cím: 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: Tel.: +36 1 346-09-30

Fax: Fax.: +36 1 212 49 78

E-mail: bor@nebih.gov.hu

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

megyei Kormányhivatalok

Név: [Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

Cím: [6000 Kecskemét, Halasi út 34.](#)

Tel.: [06-76/503-370](#)

Fax: [06-76/487-052](#)

E-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Név: [Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

Cím: [7623 Pécs, Rákóczi út 30.](#)

Tel.: [06-72/512-450](#)

Fax: [06-72/512-451](#)

E-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Név: [Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

Cím: [5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.](#)

Tel.: [06-66/528-180](#)

Fax: [06-66/454-878](#)

E-mail: bekes@mgszh.gov.hu

Név: [Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

Cím: [3525 Miskolc, Dóczy József út 6.](#)

Tel.: [06-46/515-700](#)

Fax: [06-46/515-701](#)

E-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu

Név: [Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

Cím: [6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.](#)

4-5. változat

amely a [20172022](#). augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Tel.: [06-62/553-470](tel:06-62/553-470)
Fax: [06-62/426-311](tel:06-62/426-311)
E-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Név: [Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

Cím: [8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.](#)
Tel.: [06-22/315-460](tel:06-22/315-460)
Fax: [06-22/502-064](tel:06-22/502-064)
E-mail: fejer@mgszh.gov.hu

Név: [Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

Cím: [9028 Győr, Arató u. 5.](#)
Tel.: [06-96/529-330](tel:06-96/529-330)
Fax: [06-96/529-333](tel:06-96/529-333)
E-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Név: [Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

Cím: [4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.](#)
Tel.: [06-52/523-800](tel:06-52/523-800)
Fax: [06-52/523-801](tel:06-52/523-801)
E-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Név: [Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

Cím: [3300 Eger, Szövetkezet út 6.](#)
Tel.: [06-36/510-765](tel:06-36/510-765)
Fax: [06-36/510-755](tel:06-36/510-755)
E-mail: heves@mgszh.gov.hu

Név: [Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

Cím: [5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.](#)
Tel.: [06-56/505-377](tel:06-56/505-377)
Fax: [06-56/505-371](tel:06-56/505-371)
E-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Név: [Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

Cím: [2800 Tatabánya, Győri út 13.](#)
Tel.: [06-34/310-909](tel:06-34/310-909)
Fax: [06-34/305-771](tel:06-34/305-771)
E-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Név: [Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

Cím: [3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.](#)

4-5. változat

Tel.: [06-32/521-500](tel:06-32/521-500)
Fax: [06-32/521-524](tel:06-32/521-524)
E-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Név: [Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

Cím: [1135 Budapest, Lehel u. 43-47.](#)
Tel.: [06-1/329-7017](tel:06-1/329-7017)
Fax: [06-1/317-6231](tel:06-1/317-6231)
E-mail: pest@mgszh.gov.hu

Név: [Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

Cím: [7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.](#)
Tel.: [06-82/527-580](tel:06-82/527-580)
Fax: [06-82/315-023](tel:06-82/315-023)
E-mail: somogy@mgszh.gov.hu

Név: [Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

Cím: [4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.](#)
Tel.: [06-42/508-300](tel:06-42/508-300)
Fax: [06-42/508-311](tel:06-42/508-311)
E-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Név: [Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

Cím: [7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.](#)
Tel.: [06-74/529-869](tel:06-74/529-869)
Fax: [06-74/415-688](tel:06-74/415-688)
E-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Név: [Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

Cím: [9700 Szombathely, Zanati út 3.](#)
Tel.: [06-94/314-093](tel:06-94/314-093)
Fax: [06-94/327-852](tel:06-94/327-852)
E-mail: vas@mgszh.gov.hu

Név: [Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

Cím: [8200 Veszprém, Megyeház tér 1.](#)
Tel.: [06-88/590-472](tel:06-88/590-472)
Fax: [06-88/407-347](tel:06-88/407-347)
E-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Név: [Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei](#)

Cím: [8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.](#)
Tel.: [06-92/550-570](tel:06-92/550-570)
Fax: [06-92/550-571](tel:06-92/550-571)

4-5. változat

E-mail: zala@mgszh.gov.hu

Név: ~~Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei~~

Cím: 6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: 06-76/503-370

Fax: 06-76/487-052

E-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Név: ~~Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei~~

Cím: 7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: 06-72/512-450

Fax: 06-72/512-451

E-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Név: ~~Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei~~

Cím: 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: 06-66/528-180

Fax: 06-66/454-878

E-mail: bekes@mgszh.gov.hu

Név: ~~Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei~~

Cím: 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: 06-46/515-700

Fax: 06-46/515-701

E-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu

Név: ~~Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei~~

Cím: 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: 06-62/553-470

Fax: 06-62/426-311

E-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Név: ~~Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei~~

Cím: 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: 06-22/315-460

Fax: 06-22/502-064

E-mail: fejer@mgszh.gov.hu

Név: ~~Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei~~

Cím: 9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: 06-96/529-330

Fax: 06-96/529-333

4.5. változat

amely a [2017/2022.](#) augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

E-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Név: Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: 06-52/523-800

Fax: 06-52/523-801

E-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Név: Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: 06-36/510-765

Fax: 06-36/510-755

E-mail: heves@mgszh.gov.hu

Név: Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: 06-56/505-377

Fax: 06-56/505-371

E-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Név: Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: 06-34/310-909

Fax: 06-34/305-771

E-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Név: Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: 06-32/521-500

Fax: 06-32/521-524

E-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Név: Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: 06-1/329-7017

Fax: 06-1/317-6231

E-mail: pest@mgszh.gov.hu

Név: Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: 06-82/527-580

Fax: 06-82/315-023

E-mail: somogy@mgszh.gov.hu

4.5. változat

amely a [2017/2022.](#) augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Név: Szaboles-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: 06-42/508-300

Fax: 06-42/508-311

E-mail: szaboles@mgszh.gov.hu

Név: Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7100 Szekszárd, Augustus Imre u. 7.

Tel.: 06-74/529-869

Fax: 06-74/415-688

E-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Név: Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: 06-94/314-093

Fax: 06-94/327-852

E-mail: vas@mgszh.gov.hu

Név: Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: 06-88/590-472

Fax: 06-88/407-347

E-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Név: Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: 06-92/550-570

Fax: 06-92/550-571

E-mail: zala@mgszh.gov.hu

2. Az ellenőrzések köre

- 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.

4.5. változat

amely a [2017/2022.](#) 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
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Hegybíró
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Hegybíró

II. Évjáratfüggő elemek

<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzés es helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Hegybíró
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzés es helyszíni ellenőrzésű Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlőszármazási bizonyítvány kérelem 	Hegybíró
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlőszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzés es helyszíni ellenőrzésű 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv 	Hegybíró
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
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; 	Hegybíró

4.5. változatamely a [2017/2022.](#) augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

	ellenőrzés • Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés	• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		• Első borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása

Bor eredetének ellenőrzése	• Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzés en alapuló helyszíni ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró Hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás

Mintavétel	• 26/2021. (VII. 29.) AM rendelet szerinti mintavétel	• Mintavételi jegyzőkönyv	Termelő
Organoleptikus paraméterek	Érzékszervi bírálat és minősítés	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv,	NÉBIH-BAH FBB