

Kérelem
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

18

A kérelem nyelve

Magyar

A kérelmező

A jogi vagy természetes személy neve

Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
(Somló hegy, Ság-hegy, Kis-Somlyó hegy)

Teljes címe (házsám, utca neve, település, irányítószám)

Házsám

1

Utcanév

Somlai út

Irányítószám

8481

Település

Somlóvásárhely

Ország

Magyarország

Jogi státusz, méret és összetétel (jogi személyek esetén)

A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestület

Állampolgárság

Tel, fax, e-mail

Tel

+36 88 236 138

Fax

+36 88 236 138

E-Mail

hegykozseg@somloiborvidek.hu, hegykozseg@invitel.hu

Közvetítő

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Somlói termékleírás

Vidékfejlesztési Minisztérium

Teljes címe (házsám, utca neve, település, irányítószám)

Házsám

11

Utcanév

Kossuth tér

Irányítószám

1055

Település

Budapest

Ország

Magyarország

Tel, fax, e-mail

Tel

+36 1 795 3844

Fax

+36 1 795 0091

E-Mail

agrarpiaci@vm.gov.hu

Termékleírás

Lapok száma

Aláíró(k) neve

Somogyi Lajos (titkár)

Andrónyi László... (elnök)

Aláírás(ok)

A termékleírás elérhetősége (link)

<http://www.kormany.hu/hu/vidékfejlesztési-minisztérium/agrargazdasagert-feelos-allamtitkarsag/hirek/magyarorszag-i-oltalom-alatt-allo-eredetmegjelolesek-es-foldrajzi-jelzesek-termekleirasai>

SOMLÓI TERMÉKLEÍRÁS

I. NÉV

Somlói (Somló)

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Összes cukortartalom [g/l]	Maximális összes kénessav-tartalom [mg/l]
1.	fehérbor	11,34	4,6-11,0	10-17	1,08	*	**
2.	dűlős bor	12,08	4,6-11,0	10-17	1,08	*	**

* a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „B” részének táblázata szerint

** a vonatkozó jogszabályokban meghatározott érték

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érezékszervi jellemzők
1.	fehérbor	A Somlói fehérbor színe a halvány szalmasárgától a szalmasárga színig változik. Illatában karakteresen a rezedá és ásványi illatjegyek jelennek meg, melyek mellett enyhe florális illatokat fedezhetünk fel. Ízükben a magas glicerintartalomtól adódó édeskés ízérzet egészül ki a bazalt alapkőzetből levezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyés íz világgal.
2.	dűlős bor	A Somlói dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett fehérborok színében az aranysárga színárnyalat csillogása meghatározó. Illatában a citrusos (citrom, grapefruit) és rezedá illatjegyek egészülnek ki a túlérett és aszalt gyümölcsök (aszalt barack, aszalt szilva) illatjegyeivel, valamint az érlelésből adódó pörkölt mogyoróra, és dióra jellemző illatokkal. Ízében a tüzesség meghatározó. E fehérborok komplexitását a lekerekedett savak, a testes ízérzet és az aszalt gyümölcsök ízének harmóniája, valamint a bor kóstolása végén érezhető sós valamint keserű ízjegyek adják.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. Tiltott borászati eljárások:

- a. A must természetes alkoholtartalmának növelése;
- b. Savtartalom növelése vagy csökkentése;
- c. Pektinbontó enzim használata;

2. Kötelező borászati eljárások:

- a. Szakaszos üzemű prés használata
- b. Megengedett nyomás: maximum 2,0 bar
- c. Maximális lé kihozatal: 65%
- d. Legalább 6 hónapos fahordós érlelés
- e. Legalább három hónapig tartó érlelés üvegpalackban

3. A szőlőtermesztés szabályai

- a. Művelésmód:
 - i. A 2006. február 15. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből a 2016/2017-es borpiaci évig készülhet Somlói bor.
 - ii. A 2006. február 15-e után telepített ültetvények esetében: bakművelés, alacsony kordon, közép magas kordon
- b. Térállás és tőkesűrűség:
 - i. A 2006. február 15. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből a 2016/2017-es borpiaci évig készülhet Somlói bor.
 - ii. A 2006. február 15-e után telepített ültetvények esetében:
 1. minimum 5 000 tő/hektár.
 2. tőtávolság : minimum 0,6 méter
 3. tőkehiány : maximum 10 %
- c. Rügyterhelés: legfeljebb 8 rügy/m²
- d. a szüret módja: csak kézi
- e. a szőlő minősége (minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve):
 - i. fehérbor: 11,34 %vol (18 °MM)
 - ii. dűlős bor: 12,08 %vol (19 °MM)
- f. a szüret időpontjának meghatározása: A hegyközség választmánya által meghatározott időpont után lehetséges

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Borszörcsök, Doba, Somlójenő, Somlószőlős, Somlívásárhely településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	bortípus	maximális hozam
1.	fehérbor	12,3 t/ha szőlő vagy 80 hl/ha seprős újbor (max. 65%-os lé kihozatal)
2.	dűlős bor	7,7 t/ha szőlő vagy 50 hl/ha seprős újbor (max. 65%-os lé kihozatal)

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	fehérbor	Furmint, Hárslevelű, Juhfark, Tramini, Olasz rizling
2.	dúlós bor	Furmint, Hárslevelű, Juhfark, Tramini, Olasz rizling

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők

A Somló a Kisalföld és a Bakony találkozásánál, a Marcal-medence keleti határán kitüremkedő vulkanikus tanúhegy. Az ültetvények jelentős része a 170 és 350 m tengerszint feletti magasságokban található.

A tanúhegy a földtörténet harmad- és negyedidőszakából származó pannon üledék (homok, kavics, agyag) borítja, ami a bazalttal és a bazalttufával, valamint mésztufával keveredve együtt alkotja a természetesi körzetek alapkőzetét. Ezen a málladékon alakult ki a borvidék jellemző talajtípusa, a jó vízháztartású barna erdőtalaj.

A Somló hegy klímáját a közelben húzódó domb- és hegyvonulatok, valamint a Marcal-folyó befolyásolja. Ezek együttes hatásaként a Somlói lehatárolt termőterület éghajlata kiegyenlített, szélsőségektől mentes, korai tavaszodás és inkább enyhe, mint zord tél jellemzi. A nyarak rendszerint mérsékelten melegek, a szőlő számára kedvezőtlen 25 °C feletti középhőmérsékletű napok száma rendkívül alacsony. Az ősz folyamán egy mediterrán anticiklon hatására hosszú, napfényes napokat eredményez, mely a szőlő érése szempontjából meghatározó.

A Somló klímájára különös hatást gyakorol Somló tanúhegy bazaltsapkája, mely felmelegedve a nyári és a kora őszi hűvös napokon kályhaként melegítik a borvidék területét.

Az évi napfénytartam 1950-2000 óra között változik. A sokéves átlagban lehulló csapadék 650-700 mm. A szél jellemző iránya az északnyugati, de gyakoriak a déli, délnyugati szelek is. Mivel a terület a légmozgásoknak kitett, a páratartalom alacsony, ennél fogva a ködképződés nem túl gyakori.

Emberi tényezők

A több évezredes szőlő- és bortermesztés hagyományával rendelkező Somlón feltételezhetőleg a rómaiak honosították meg a szőlőművelést Somlón, akik elsősorban az *occidentalis* fajtakörbe tartozó szőlőket művelték.

A IX-X. században a vidéken letelepedő honfoglaló magyarok magukkal hoztak számos úgynevezett pontusi fajtakörbe tartozó szőlőfajtákat. Ezeknek a fajtáknak a helyi termelők által történő válogatásával alakultak ki azok a mai szőlőfajtáink, mint például a helyi jelentőségű Furmint és Hárslevelű, amelyek a borvidéken ma is termesztett fajták.

A honfoglaló magyarok által behozott pontusi fajtákat keresztezték a helyi ligeti szőlőkkel a Somlói szőlőtermelők az évszázadok folyamán, és válogatták ki közülük a Somlón őshonos, autochton Juhfark fajtát.

Az *occidentalis*, tehát a nyugati fajták elterjedése Somlón a filoxéra vést követő időkre tehető. Az ekkor termesztésbe vont fajták - Olasz rizling, Tramini - mára Somlói névvel szorosan összekapcsolódtak, hiszen a belőlük készült bor karakteresen adja vissza a somlói táj ízeit.

A Somlói borok hírnevét mutatja a középkortól napjainkig, hogy az adott kor világi és egyházi vezetőinek nagy rangot jelentett somlói szőlőbirtokkal rendelkezni. A rendszerváltozást követően újraéledő Somlón végbemenő minőségi átalakulás eredményeként újra termesztésbe vonták az egykor híres, szinte teljesen elfelejtett őshonos fajtát, a Juhfarkot. A szőlőültetvények felújítása során ismét az alacsony tőkeformákat és magas telepítési sűrűségeket engedélyezték, és a termés hozamokat is jelentősen csökkentették (maximum 80 hl/ha).

2. A borok leírása

A Somlói borok gerincét a lekerekedett savak adják. Ízükben a magas glicerintartalomtól adódó édeskés ízérzet, a bazalt hatásra visszavezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyés íz világgal egészül ki. A Somlói borokra jellemző, hogy komplex aromastruktúrájuk ellenére illatintenzitásuk közepes.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Somlót körülölelő hegyvonulatok és a Marcal-folyó hatására a medence és a hegyoldalak klímája kiegyensúlyozottabb, szubmediterrán hatásokat hordoz magán. A „tanú hegy” bazaltsapkájának pótlólagos hőtárolása, a hegyoldalra nagyobb beesési szögben érkező napsugarak együttesen garantálják a páratlanul magas mustfokot, a borok testes jellegét, íz- és zamatgazdagságát. Ezt fokozza az őszi eleji napos, meleg időszakot kialakító mediterrán anticiklon, ami szintén pozitívan hat a szőlő cukrosodásának, túlérésének. Ezt fokozzák a környező hegyek felől érkező esti hűvös légáramlatok, amik lehűtik a szőlőnövényt. A hűvös esték alatt a szőlő a szokásosnál gyorsabban a fotoszintézis sötét szakaszába lép. Ezzel a páratlan természeti adottsággal a szőlő nagy mennyiségben tud szénhidrátokat felhalmozni.

Ezek a természeti hatások, valamint a Somlói termelők által szelektált, helyi jelentőségű, alacsony tőkeformákon nevelt, közepes és késői érésű szőlőfajtákat a szokásosnál később, magasabb cukorfokkal tudják szüretelni.

Az északi, hűvös szelek másik hatása, hogy Somlón komplex aromájú, savkarakteres borokat kóstolhatunk. A talajokra jellemző bazalthatás is alapvető szerepet játszik a borminőség kialakulásában. A bázikus jellegű, tehát könnyen málló vulkanikus kőzetből, a bazaltból felszabaduló K, Mg, Ca, és főleg a mikroelemeknek köszönhetően a borok minerális jellegűek és az ásványi anyagok magas koncentrációja a borok sós ízérzetében köszön vissza. A homokos, agyagos altalajnak köszönhetően a Somlói borok savai lekerekedettek, simák, elegánsak.

A Marcal-folyó és árterének következtében a medencében kialakult, párás levegő növény egészségügyi károkat nem okoz, ugyanis az évszázadok alatt kialakult alacsony művelésmódok és a nyári és őszi esték folyamán kialakuló enyhe északi szellők a kórokozók megtelepedéséhez kedvezőtlen feltételeket biztosít: a hűs szellők leszártják a reggeli párát.

A Somlói talajok jó vízháztartásának és a vegetációs időszakban nagy mennyiségben lehulló csapadéknak köszönhetően a szőlő növény kiegyensúlyozott, stressz hatásoktól mentes növekedését teszi lehetővé. Ennek következtében nem alakul ki a vízhiányra visszavezethető éretlen savak, illetve zöld almára emlékeztető fülledt illatok a Somlói borokban.

A borvidék előbb felsorolt pozitív tulajdonságait az emberek már a korai századokban felismerték, és magas szintű szőlőtermelést valósítottak meg a borvidék területén.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII/1. Jelölési szabályok

- a) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának feltüntetése engedélyezett.
- b) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- c) Valamennyi, az f) pontban körülírt kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés.
- d) Dűlős bor esetén a feldolgozott szőlő 100 %-ának az adott dűlőből kell származnia.
- e) A címkén kötelező feltüntetni az alábbi ábrát:



- f) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük szabályai:
 - i) Kisebb földrajzi egység neve csak a dűlős borokon tüntethető fel.
 - ii) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek:
 - Doba: Báró-tag, Felső-hegyalja, Százforduló, Szent-Márton dűlő, Váralja
 - Somlójenő: Szent Ilona-dűlő
 - Somlószőlős: Aszó-dűlő, Báró-tag, Hegykút-dűlő, Ragalja, Séd-dűlő
 - Somlóvásárhely: Apátsági-dűlő, Arany-hegy, Grófi-dűlő, Gyűr, Kükép-dűlő, Serétes-dűlő, Taposókút-dűlő
- g) jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések: A 127/2009 FVM rendelet 55-56. § ában, valamint a 15. számú mellékletben meghatározott valamennyi hagyományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés, illetve készítési módra utaló kifejezés feltüntetése megengedett.

VIII/2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok: Somlói bort csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni.

VIII/3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: Somlói Borok Borminősítő Bizottsága

VIII/4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
 - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
 - ii) MGSZH forgalomba hozatali engedélyek, valamint vizsgálati jegyzőkönyvei;
 - iii) Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége által meghatározott helyszíni szemlékről szóló
 - iv) a szüreti helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek (amelyek tartalmazzák a termelő azonosító adatait, a helyszínen becsült termés mennyiségét, a mért mustfokot, a termés egészségi állapotának leírását, a minősítő nevét, valamint a minősítés dátumát);
 - v) a védett eredetű borok mintavételi jegyzőkönyvei;
 - vi) pincekönyv;
 - vii) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
 - viii) az érzékszervi minősítést végző Somlói Borok Borminősítő Bizottságának minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve;
- b) Bejelentések
 - i) Termelési szándék bejelentése: A Somlói oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének szándékát – beleértve a szőlő alapanyag termelést is – minden év április 30-ig köteles a területileg illetékes hegyközségnél bejelenteni a termelőnek.
 - ii) A termelő a szüret időpontját köteles legkésőbb két nappal korábban a hegyközségi titkárnak bejelenteni.
 - iii) a pince nyilvántartásba vételének kérvényezése
 - iv) A védett eredetű bort palackozó borászati üzem a forgalomba hozatali engedéllyel rendelkező védett eredetű bor további feldolgozás céljára történő értékesítése esetén, a szerződés megkötését követő 8 napon belül köteles értesíteni a hegybírókat az adásvételi szerződés megtörténtéről.
 - v) A borászati üzem palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt értesíti a hegybírókat és a Hegyközségi Tanácsot.

VIII/5. Forgalmazási szabályok: Somlói bort a szüretet követő év augusztus 20-tól lehet forgalomba hozni.

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) Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail.: bmi@mgszh.gov.hu

Web.: <http://www.mgszh.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

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

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>

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 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	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
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	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> • Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége

II. Évjáratfüggő elemek			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális termés hozam	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
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 	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
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 	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
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	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási 	Hegybíró

eljárások	borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés <ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	bizonyítvány; <ul style="list-style-type: none"> • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> • Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> • Borszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
<i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> • Somlói Borok Minősítő Bizottságának szabályzata szerinti mintavétel 	<ul style="list-style-type: none"> • Mintavételi jegyzőkönyv 	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi bírálat és minősítés 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, titkári határozat 	Somlói Borok Borminősítő Bizottsága
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> • Kockázatelemzés • Próbavásárlás 	<ul style="list-style-type: none"> • Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, titkári határozat • Analitikai minősítés jegyzőkönyv 	Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége