

**DUNA TERMÉKLEÍRÁS**

**I. NÉV**

Duna, Dunai  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor.

Típusai: fehér fajta és küvé borok, rozé fajta és küvé borok, siller fajta és küvé borok, vörös fajta és küvé borok

#### II/1A. Analitikai előírások

	bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [% vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [% vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]
1.	fehér fajta és küvé borok	9,0	3,5	9,0	1,0
2.	rozé fajta és küvé borok	9,0	3,5	9,0	0,8
3.	siller fajta és küvé borok	9,0	3,5	9,0	1,2
4.	vörös fajta és küvé borok	9,0	3,5	9,0	1,2

A borok kén-dioxid- és cukortartalmának a hatályos jogszabályok szerint.

#### II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér fajta és küvé borok	Friss, üde jellegű, közepesen hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és virág illatokkal, ízekkel, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
2.	rozé fajta és küvé borok	Kékszőlőből készült friss, üde gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel (málna, őszibarack, meggy, ribizli, szamóca stb.), esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
3.	siller fajta és küvé borok	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő jelleggel, mérsékelt tannintartalommal, testességgel rendelkező borok, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
4.	vörös fajta és küvé borok	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília), csokoládé, dohány aromákkal bíró vörösborok, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### 1. A szőlőművelés előírásai

##### 1.1 Művelésmód és ültetvénysűrűség

2006. február 3-a után létesített ültetvény esetében csak a következő művelésmódokkal telepített ültetvényből származó szőlőből készülhetnek Duna oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékek:

- fejművelés
- ernyőművelés
- Moser művelés és javított Moser művelés
- egyes függöny művelés
- sylvoz művelés

A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és/vagy ikertőkés telepítés fogadható el. 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 2006. február 3-a előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében - azok művelésmódjától függetlenül - az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok.

A tőketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rügyek száma - bármely művelésmód esetén - nem haladhatja meg a 32 rügy/m<sup>2</sup> értéket. A termelési célok eléréséhez szükséges végleges termésmennyiség beállítását a vegetációs időszakban a szükséges mértékben elvégzett fűrtszabályozással kell megvalósítani.

Csak olyan ültetvényről származó szőlő használható fel Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok előállításához, amelynek a tökehiány mértéke nem haladja meg a 10 %-ot.

##### 1.2 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, Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölés kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölés nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

A Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok 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 Bor	A szőlő minimális természetes cukortartalma Magyar mustfok ([MM°], 17,5 °C-on)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma ([%vol], 20 °C-on)
Minden bortípus esetében	14,82	9,0

Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok előállításához mind a kézi, mind a gépi szüret alkalmazható.

#### IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

**1. Csongrádi borvidék:** Csongrád, Hódmezővásárhely, Balástya, Csengele, Kistelek, Pusztaszer, Szatymaz, Ásotthalom, Bordány, Domaszék, Szeged, Mórahalom, Zákányszék, Zsombó, Forráskút, Öttömös, Pusztamérges, Ruzsa, Üllés.

**2. Hajós-Bajai borvidék:** Baja, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

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

## **V. MAXIMÁLIS HOZAM**

Minden bortípus esetén 100 hl/hektár, ami legfeljebb 14.300 kg /ha termésnek felel meg.

**VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK**

	bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	fehér fajta és küvé borok	Arany sárfehér, Chardonnay, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Hamburgi muskotály, Irsai Olivér, Karát, Királyleányka, Kövidinka, Leányka, Rizlingszilváni, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Tramini, Zefír, Zöld veltelíni,
2.	rozé, siller, vörös fajta és küvéborok	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Hamburgi muskotály, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Kékoportó, Zweigelt

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők:

A Duna OEM Magyarország középső részén helyezkedik el. Legnagyobb része a Magyar Alföld Duna és Tisza folyók által határolt területén, a Duna-Tisza közén (Kiskunság, Észak-Bácska, Jászság, Tápíóság), illetve a Tiszántúl tiszazugi és Csongrád megyei részén 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 200 m alatti, a területek többségén 150 m-nél kisebb. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-20 métert nem haladják meg.

A Duna OEM termőhelyeinek talaja kevésbé változatos, a terület zömén mésztartalmú homoktalajok találhatóak, valamint kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti és öntéstalajok. A homoktalajok kialakulása elsősorban a Duna folyónak köszönhető, ami a kelet-nyugati irányú mozgásával évezredek alatt a Duna-Tisza közén hagyta homokos hordalékát. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami segíti a szőlő érését is, valamint kvarctartalmuk miatt immunisak a filoxéra szempontjából. Ugyanakkor tápanyag-szolgáltató és víztartó képességük, ásványi anyagtartalmuk kisebb.

A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon alapvetően uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Mind az éghajlati viszonyok, mind a síkvidéki jelleg és a viszonylag kis tengerszintfeletti magasság miatt gyakoriak a tavaszi és az őszi fagyok is. Az átlaghőmérséklet 10-11 °C körül mozog. 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.

Emberi tényezők:

A termőhely nagy földrajzi kiterjedtsége miatt is nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén.

Az első írásos emlék, ami az itteni - már virágzó - szőlőkultúrát is említi az a Garamszentbenedeki Apátság alapító levele 1075-ből, amit további oklevelek bizonyítanak a XIII. századtól kezdve (pl. Csepel-sziget). A középkorban Magyarország középső részén jelentős lakosság élt, amely elsősorban saját és helyi fogyasztás céljából termelt szőlőt és készített bort. Ez főleg a rosszabb minőségű ivóvíz pótlására szolgált. Ebben az időben alakult ki a kétszintes termelés (szőlő- és gyümölcsstermesztés egy területen), aminek hagyománya az 1960-as évekig, a tisztán üzemi szőlő- és gyümölcsstelepítések idejéig megmaradt.

A középkori szőlőkultúrát a XVI-XVII. századi török uralom visszavetette, ami a lakosság számának drasztikus csökkenését, mind a termelés visszaesését hozta magával, bár a török hatóságok kedvezőbb adókkal is igyekeztek a termelési kedvet növelni. A szőlőterületek elsősorban a megmaradó települések (pl. mezővárosok) határaitra korlátozódtak, de a tulajdonosok gyakran a felhagyott területekre évente néhány alkalommal visszajárva is folytatták a termelést. A török uralom megszűnése után kezdődött meg a szőlő- és bortermelés újjászületése. A korábban felhagyott homokterületek megkötése és gazdaságos hasznosítása ettől kezdve elsősorban a szőlő- és a gyümölcstermesztés létesítésével folyt, aminek központjai szintén a térség mezővárosai voltak. A bor egyre inkább kereskedelmi terméké vált.

A szőlőtermesztést - a homokterületek filoxéra-immunitása miatt - a filoxéra-vész (1875-től) szinte teljesen érintetlenül hagyta, viszont szerepét nagymértékben felértékelte. A régióban létrehozott kutatási centrum (Kecskemét-Miklóstelep, 1883) a filoxéra elleni küzdelem egyik központjává vált és a XX. század elejétől kialakuló szakoktatási rendszerrel együtt elősegítette a térségi szőlő-borkultúra fejlődését is. Ebben az időben az itteni termőhelyekről származó borok piaca és ismertsége jelentősen megnövekedett, valamint a többszörösére nőtt a szőlőfelület is. Ezt segítette a vasút- és közúthálózat fejlesztése is. A termelésben megjelentek a 40-60 hektáros árutermelő ültetvények és 2-3.000 hektóliteres pincészetek.

A II. világháború után a nagy pincészeteket államosították, de a szőlőtermesztés szerkezete az 1960-as évekig nem változott. Ekkor indult meg a koncentrált, nagyfelületű üzemi termelés és a hagyományos fajták (pl. Ezerjő, Kadarka, Kövidinka) mellett más borvidékekről származó fajták (pl. Kékfrankos, Leányka, Muscat ottonel, Olasz rizling, stb.) telepítése is elindult. Uralkodóvá váltak a szélesebb sorközű, középmagas és magas művelések különböző formái. Az 1970-es évek végétől a további fajtaváltás (világfajták telepítése, pl. Chardonnay, Cabernet sauvignon, stb.), felületbővítés és művelésmód-váltás mellett megindult a nagy kapacitású modernizált borászati üzemek kiépítése.

Az 1990-es évek elejétől - a magyar politikai és gazdasági változások eredményeként - az üzemi szerkezet ismét átalakult jelentős számú - a változó piaci igényeknek jobban megfelelő - kisebb és nagyobb méretű ültetvény és borászati üzem létesült, valamint jelentős területi aprózódás indult meg.

Az Európai Unióhoz történt csatlakozás után (2004) részben az unió szerkezetátalakítási forrásai felhasználásával további fajta-, és művelésmód-váltás, valamint a korszerűtlen ültetvények felszámolásával területcsökkenés vette kezdetét, ugyanakkor a megmaradó ültetvények és borászatok modernizációja és koncentrációja figyelhető meg. Jelenleg, a szerkezetátalakítás keretében az ökológiai adottságokhoz alkalmazkodó, kedvező termesztéstechnológiai adottságokkal rendelkező, a piac igényeinek megfelelő hazai nemesítésű fajták – pld. Cserszegi fűszeres – területének növekedése tapasztalható.

## **2. A borok leírása**

A borok általános jellemzője, hogy elegáns megjelenésű, friss, üde jellegű, finom savösszetételű, közepesen hosszú utóízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző virág, gyümölcs illatokkal, ízekkel rendelkezik.

## **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása**

A lehatárolt terület ökológiai sajátosságai a termékekben is jól megmutatkoznak. Az itt termelt borok általában gyorsabban érnek, lágyabb karakterűek és mérsékelt alkohol-tartalmúak. A borok, a homokos talajból adódóan kisebb ásványi anyag tartalommal rendelkeznek, könnyedebbek.

A Duna borrhíó 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 népességmegtartó szerepe van.

Az ökológiai sajátosságok (pl. homoktalajok, csapadékhiány) miatt a szőlőtermesztés az egyik leggazdaságosabb művelési ág ezen a vidéken. A szőlőültetvények hatékonyan gátolták és gátolják a futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák.



A Duna borrhíóban telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták aránya meghaladja a 60 %-ot.  
Az illatos szőlőfajtákból hagyományosan muskotály borokat állítanak elő.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### Általános jelölési szabályok

#### 1. A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek

A Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok címkézésénél kisebb földrajzi egységek neve nem tüntethető fel.

#### 2. Az illetékes helyi borbíráló bizottság

*A Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok érzékszervi bírálatát a NÉBIH BAII végzi.*

#### 3. (áthelyezve a III. fejezetbe)

3. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül nem lehetséges.

#### 4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

##### 4.1. Nyilvántartások

- a) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- b) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- c) a Csongrádi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, vagy a Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa, vagy a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- d) pincekönyv;
- e) 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)
- f) az érzékszervi minősítést végző NÉBIH BAII minősítési jegyzőkönyve alapján készült határozat.
- g) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek

##### 4.2 Bejelentések

###### 5.2.1. Termelési szándék bejelentése

A Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles a szándékát a hegyközségnek bejelenteni. A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 30-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

###### 4.2.3. Kiszárlás előzetes bejelentése

A bort palackozásra a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának a telephely 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.

#### 5. A kérelem által érintett eredetmegjelöléshez kapcsolódó hagyományos kifejezések listája

##### 5.1. Hagyományos kifejezések:

- a) siller
- b) védett eredetű bor

5.2. Egyéb korlátozottan használható kifejezések:

- a) „muskotály”: Legalább 85 %-ban a Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Tramini, Zefír, Hamburgi muskotály szőlőfajták közül egynek, vagy többnek a terméséből készült bor.
- b) „primőr”: a szüret évében palackozott bor. Szinonim megjelölésként az „újbor” kifejezés is használható.

5.3. Hagyományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés vagy a bor színére utaló kifejezés címkén történő megjelölés betűmérete nem lehet nagyobb az eredetmegjelölés betűméreténél..

**6. Fajtanév, és a küvé, cuvée kifejezések használata**

- a) Fajtanév, úgy tüntethető fel, amennyiben a címkén történő megjelölés betűmérete nem nagyobb az eredetmegjelölés betűméreténél.
- b) Az Arany sárfehér fajtanév Duna OEM fajtabor megjelölésként nem alkalmazható.
- c) Házasított borok esetén használható kifejezés a küvé, cuvée vagy a házasítás szó.

## 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:** NÉBIH 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:** bmi@nebih.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  
**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

**Név:** Szabolcs-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:** szabolcs@mgszh.gov.hu

**Név:** Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

**Cím:** 7100 Szekszárd, Augusz 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

- 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;
- ~~— a helyi borbíró bizottság működésének ellenőrzése~~

**X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE**

<b>Ellenőrzési pontok</b>	<b>Ellenőrzés módszere</b>	<b>Igazoló dokumentum</b>	<b>Illetékes szervezet</b>
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés:</li> <li>HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa

**II. Évjáratfüggő elemek**

<b>II/1 Szőlő eredetének igazolása</b>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlőszármazási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlőszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
<b>II/2 Bor eredetének igazolása</b>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült</li> </ul>	Területileg illetékes



	alapuló helyszíni ellenőrzés	jegyzőkönyv	Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		• Első borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

### III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró  Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró
III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>	Hegybíró
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> </ul>	<b><u>NÉBIH BAI</u></b>