

607/2009/EK bizottsági rendelet I. Melléklet

**Kérelem  
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja**

Beérkezés dátuma (NN/HH/ÉÉÉÉ)

[a Bizottság tölti ki!]

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

18

A kérelem nyelve

Magyar

Az akta száma:

[a Bizottság tölti ki!]

**A kérelmező**

A jogi vagy természetes személy neve

Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége

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

Házsám

9.

Utcanév

Liszt F.

Irányítószám

9081

Település

Győrújbarát

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

30/756-8789

Fax

96/355-044

E-Mail

hegybiro@pannonhalmiborvidek.hu

## Közvetítő

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

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](mailto:agrarpiaci@vm.gov.hu)

Bizonyíték az oltalomra (harmadik ország esetén)

## Termékleírás

Lapok száma

16

Aláíró(k) neve

Hangyál Balázs (hegybíró)

Dr. Vaszari László (elnök)

Aláírás(ok)

A termékleírás elérhetősége (link)

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

## **<Pannonhalma OEM> TERMÉKLEÍRÁS**

### **I. NÉV**

**Pannonhalma vagy Pannonhalmi oltalom alatt álló eredetmegjelölés**

## II. A BOROK LEÍRÁSA

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

- Bortípusok
  - fehérbor
  - rozébor
  - vörösbor
  - jégbor
  - főbor

### II/1A. Analitikai előírások

	Borászati termék	Összes alkoholtartalom % vol minimum	Összes sav g/l	Tényleges alkoholtartalom % vol	Illósav maximum g/l
1.1	<b>Fehérbor</b>	9.0	4,0-13,0	9,0- 15,5	1,08
1.2.	<b>Rozébor</b>	9.0	4.0-13,0	9,0-15,5	1,08
1.3.	<b>Vörösbor</b>	9.0	4.0-13,0	9.0-15,5	1,2
1.4.	<b>Jégbor</b>	16,66	4,0-13,0	9,0-15,5	1,2
1.5.	<b>Főbor</b>	15,12	4,0-13,0	11,5-15,5	*

\* Fehér borok: 1,08; vörösborok: 1,2

A maximum összes kénessav tartalmat (mg/l) és a minimum összes cukortartalmat (g/l) a hatályos jogszabályok alapján kell alkalmazni.

### II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1	Fehérbor	Zöldessárgától az aranyárga változó szín, intenzív illat (barack, citrus, körte) és talajadottságok miatt nagyon kellemes savszerkezetű, gyümölcsös borok. A fajták házasításával még komplettebb illatú és zamatú bor, ahol egyik fajtajelleg sem uralkodik. Fajtajelöléses boroknál egyértelműen felismerhető fajtajelleggel.
2	Rozébor	Kékszőlőből készült, halvány rózsaszín – rózsaszín, ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, friss, üde, élénk savakkal bíró, gyümölcsös illatokkal és ízekkel, alacsony tannintartalommal.
3	Vörösbor	Színe vöröstől a rubinvörös színig terjed. A macerációs időtől függően alacsony vagy közepesen tanninhangsúlyos, gazdag borok készülnek, érzékszervileg nagyon sokszínű piros bogyós gyümölcsötől a meggy és érett szilvajegyek mentén lekerekedett savakkal jelennek meg vörösborok.
4	Jégbor	Kiemelkedő minőségi szőlőalapanyagból egy túlérett jegyek mellett, lendületes, pikáns a fajtára jellemző gazdag gyümölcsös illat- és hosszú ízvilág is megjelenik.
5	Főbor	A borban egyetlen fajta használata esetében a fajtára jellemző illatok és zamatok, több fajta alkalmazása esetében a komplexitás mellett a bor illatában és zamatában egyaránt a túlérett szőlőre utaló, valamint a nemes rothadásból származó illatok és zamatok uralkodnak.

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### 1.

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

#### 2. A szőlőművelés szabályai:

Az alábbi művelésmóddal termelt szőlőből készülhetnek a Pannonhalmi borászati termékek:

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

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

Telepítési sűrűség: minimum 3300 tő / hektár

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

#### 3. Szüret módja és időpontjának meghatározása

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

Kivételt képez:

- jégbor
  - főbor
- melyek esetében csak kézi szüret engedélyezett.

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

#### 4. Pannonhalmi borok az alábbi természetes minimális cukortartalmú szőlőből készíthetőek:

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

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

A körülhatárolt terület meghatározása:

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

**V. MAXIMÁLIS HOZAM**

Termékkategória és bortípus	Maximális termés hozam t/ha kifejezve szőlőtermésben	Maximális termés hozam kifejezve hl/ha seprős újborban
<b>Fehérbor</b>	14 t/ha	100 hl/ha
<b>Rozébor</b>	14 t/ha	100 hl/ha
<b>Vörösbör</b>	14 t/ha	100 hl/ha
<b>Jégbör</b>	6 t/ha	40 hl/ha
<b>Főbör</b>	6,3 t/ha	45 hl/ha

**VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK**

<b>Termékkategória és terméktípus</b>	<b>Fehér</b>	<b>Rozé</b>	<b>Vörös</b>
<b>Bor</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Olasz rizling</li> <li>- Tramini</li> <li>- Rajnai rizling</li> <li>- Rizlingszilváni</li> <li>- Szürkebarát</li> <li>- Királyleányka</li> <li>- Chardonnay</li> <li>- Sauvignon blanc</li> <li>- Zefír</li> <li>- Irsai Olivér</li> <li>- Cserszegi fűszeres</li> <li>- Pinot blanc</li> <li>- Zöld veltelíni</li> <li>- Ottonel muskotály</li> <li>- Leányka</li> <li>- Ezerjő</li> <li>- Furmint</li> <li>- Hárslevelű</li> <li>- Viognier</li> <li>- Sárga muskotály</li> <li>- Pinot noir</li> <li>- Pátia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cabernet sauvignon</li> <li>- Cabernet franc</li> <li>- Kékfrankos</li> <li>- Merlot</li> <li>- Pinot noir</li> <li>- Zweigelt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cabernet sauvignon</li> <li>Cabernet franc</li> <li>Kékfrankos</li> <li>Merlot</li> <li>Pinot noir</li> <li>Zweigelt</li> <li>Syrah</li> <li>Turán</li> </ul>
<b>Jégbor</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Olasz rizling</li> <li>Rajnai rizling</li> <li>Hárslevelű</li> <li>Sárgamuskotály</li> <li>Zöld veltelíni</li> </ul>	-	Kékfrankos
<b>Főbor</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olasz rizling</li> <li>• Tramini</li> <li>• Rajnai rizling</li> <li>• Sauvignon blanc</li> <li>• Chardonnay</li> <li>• Szürkebarát</li> <li>• Pinot blanc</li> </ul>	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cabernet sauvignon</li> <li>Cabernet franc</li> <li>Kékfrankos</li> <li>Merlot</li> <li>Pinot noir</li> </ul>



## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

#### Természeti tényezők

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

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

#### Emberi tényezők

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

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

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

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

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

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

A filoxéra ellen folyamatos töképótlást és szénkénegezést végeztek, az 1880-as években alkalmazták a bordói levét, hogy a régi fajtákat természetesen tudják tartani, annak érdekében, hogy a borminőséget tudják biztosítani a borpiacon. Pannonhalmi főapát elrendelte, hogy a kajári mintaszőlője mellé telepítsenek ellenálló amerikai alanytelepet, hogy megtudják, őrizni a jól bevált, ismert fajtákat. A filoxéra a borvidék 4694 kataszteri hold területének negyedét hagyta meg, amely a 1935-ben a statisztika adatok alapján 1175 kataszteri holdra eset vissza.

1932-1941 kimutatások alapján legismertebb és legfontosabb palackozott borok –Pannonhalma Gyöngye, Chateau Pannonhalma, Tényői vörös, Tényői Auvergnás a borházasításoknak fontos szerepe volt a borvidéken.

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

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

## **2. A borok leírása**

A tradíció mellett nagyon fontosak az éghajlati tényezők, amely nagyban befolyásolja itt termet borokat. A pannonhalmi borok egyediségét abból lehet levezetni, hogy a Kisalföld területéből kiemelkedik a Pannonhalmi és Sokorói dombságon, a pannonüledéken megrakodott főleg löszön, löszös-homokon kialakult barna erdőtalajokon folyik a szőlőtermelés. A fehér és rozé borok kellemes savszerkezetű friss üde illatú borokat terem. A vörösborok jól iható, elegáns tannintartalmú, de gyümölcsös borok készülnek. A borvidéken, mint a keleti mind a déli és délnyugati oldalon termelnek szőlőt, de ezt is irányítottan végezték a fajtánként eltérő volt az ültetvény összetétel a keleti oldalra az inkább kisebb savtartalommal érlelődő fajtákat ültették, a déli és nyugati oldalra pedig a késői érésű fehér szőlőfajtákat és kékszőlőket. A kitétségek figyelembe vételével minden évben jó minőségű borokat lehet készíteni, még a legszélsőségesebb időben is.

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

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

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

A borvidéken I. osztályú szőlő termőhelyi kataszterbe sorolt terület 2734 ha és II. osztályba 500 ha soroltak be. Az átlagos pontérték 317 pont. A kiváló adottságok miatt a szőlőtermesztésnek megvannak feltételei, a terület nagyságából adódóan pedig a borvidék fejlődési lehetősége is.

A tradíció alapján, amelyet a Pannonhalmi Apátság feljegyzései esetében a borvidéken, mint a fehér és kékszőlők természetesen régi múltja van. A borvidéken az írások alapján a házasított borok fontos szerepet játszottak az értékesítésben. A borvidék fajtaszerkezete nagymértékben változott a kor igényeinek, gazdasági környezetnek, de fontos szerepet töltött be a Rajnai rizling, Olasz rizling és Tramini fajta.

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

### VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

#### 1. Jelölési szabályok

a) Pannonhalma oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.

b) a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések

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

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

c) A fajta és évjárat feltüntetés szabályai:

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

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

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

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

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

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

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

## **2. Kiszерelés:**

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

A jégbort és a főbort csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni.

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

## **3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:**

Mezőgazdasági SZakigazgatási Hivatal Borászti Igazgatóság

## **4. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül**

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

## **5. Nyilvántartások, Bejelentések**

### **a) Nyilvántartások**

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

- i)* keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii)* forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii)* Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- iv)* pincekönyv;
- v)* Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (*továbbiakban: HEGYÍR*), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

### **b) Bejelentések**

A Pannonhalma oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. Ezt követően 5 évente április 30-ig kell a bejelentést a területileg illetékes hegyközségnél megtenni.

## 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:

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](mailto:bmi@mgszh.gov.hu)

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

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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:zala@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

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.



**X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE**

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, 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	Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége
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>	Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége

<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális termés hozam	<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>	Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>			
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 alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró

<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>			
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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> </ul>	Hegybíró

<Pannonhalma OEM> termékleírás

	helyszíni ellenőrzés	<ul style="list-style-type: none"><li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li></ul>	Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		Borszámazási bizonyítvány	Hegybíró