

**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

1. Bükk-i Borvidék Hegyközségi Tanácsa
2. Egeri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
3. Mátrai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
4. Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa

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

*Házsám*

1. 7.
2. Pf. 83.
3. 4.
4. 2.

*Utcanév*

1. Széchenyi út
2. Kőlyuktető
3. Koháry út
4. Dózsa Gy. út

*Irányítószám*

1. 3423
2. 3301
3. 3200
4. 3910

*Település*

1. Tibolddaróc
2. Eger
3. Gyöngyös
4. Tokaj

*Ország*

1. Magyarország
2. Magyarország
3. Magyarország
4. Magyarország

Jogi státusz, méret és összetétel (jogi személyek esetén)

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

Állampolgárság

---

## Felső-Magyarország termékleírás

Tel, fax, e-mail

*Tel*

1.+36-49/337-023  
2.+36-36/518-422  
3.+36-37/500-663  
4. +36-47/352-623

*Fax*

1.+36-49/337-023  
2.+36-36/518-423  
3.+36-37/500-663  
4. +36-47/352-623

### 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)

### Termékleírás

Lapok száma

18

Aláíró(k) neve

Hordós Attila, Jarecsni János, Kovács Zoltán, Nagy Krisztina (titkár). Képviselő: Nagy Krisztina

Aláírás

|  |
|--|
|  |
|--|

**A termékleírás elérhetősége (link)**

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

## **FELSŐ-MAGYARORSZÁG TERMÉKLEÍRÁS**

### **I. NÉV**

Felső-Magyarország (Felső-Magyarországi)  
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

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

Bortípusok: Muskotály, siller, rozé, fehér, vörös

### II/2. Analitikai előírások

|    | bortípus  | Minimális<br>összes<br>alkoholtarta<br>lom [%vol] | Összes<br>savtartalom<br>[g/l] | Tényleges<br>alkoholtarta<br>lom [%vol] | Maximális<br>illósav-<br>tartalom<br>[g/l] | Összes<br>cukortartal<br>om [g/l] | Maximális<br>kénessav<br>tartalom<br>mg/l |
|----|-----------|---|--------------------------------|---|--|-----------------------------------|---|
| 1. | Muskotály | 9,5   | 4,0-9,0                        | 9,5-17,5                                | 1,08                                       | *                                 | **  |
| 2. | Siller    | 9,5   | 4,0-6,0                        | 9,5-17,5                                | 1,08                                       | *                                 | **  |
| 3. | Rozé      | 9,5   | 4,0-9,0                        | 9,5-17,5                                | 1,08                                       | *                                 | **  |
| 4. | Fehér     | 9,5   | 4,0-9,0                        | 9,5-17,5                                | 1,08                                       | *                                 | **  |
| 5. | Vörös     | 9,5   | 4,0-6,0                        | 9,5-17,5                                | 1,20                                       | *                                 | **  |

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

\*\*Maximális kénessavtartalom a hatályos jogszabályok szerint.

### II/3. Érzékszervi jellemzők

|     | bortípus  | érzékszervi jellemzők   |
|-----|-----------|---|
| 1.. | Muskotály | Friss üde fehérbor, fajtára jellemző színnel, jellegzetes muskotály illattal és zamattal. Száraz, félszáraz, félédes, illetve édes bor.   |
| 2.  | Siller    | Kékszőlőkből készült, a rozé boroknál több színanyagot tartalmazó, mélyebb színű, teltebb, fanyarabb, száraz bor, melynek illatában és ízében egyaránt megtalálhatók a gyümölcs- és a fűszeres aromák.  |
| 3.  | Rosé      | Kékszőlőből készült, színárnyalata a hagymahéj színtől az élénk rózsaszínig terjedő színig, friss, üde gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel, esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor, mérsékelt fanyarsággal, száraz, félszáraz, félédes, illetve édes bor.      |
| 4.  | Fehér     | Friss, üde jellegű, hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző színű, gyümölcs és egyéb illatokkal, ízekkel. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető fehérbor.  |
| 5.  | Vörös     | Fajtaborok esetében a fajtára jellemző színek, illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, gyümölcs és fűszeres aromákkal bíró vörösborok száraztól az édes kategóriáig. |

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

|     | bortípus  | kötelezően alkalmazandó borászati eljárások  | nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl) |
|-----|-----------|--|---|
| 1.. | Muskotály | <ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása</li> <li>– házasítási szabályok: a Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Hamburgi muskotály, Zefír vagy a Mátrai muskotály fajták aránya együttesen vagy külön-külön minimum 85%</li> </ul> | –   |
| 2.  | Siller    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.</li> </ul>  |   |
| 3.  | Rozé      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása</li> </ul>   | -   |
| 4.  | Fehér     | <ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</li> <li>– kötelező a must tisztítása</li> </ul>   | –   |
| 5.  | Vörös     | <ul style="list-style-type: none"> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető</li> </ul>   | –   |

#### A szőlőtermesztés szabályai:

##### 1. A szőlő művelésmódja, térállása

###### a) A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

- i) Meglévő ültetvény esetén: művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető OFJ bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fennmaradásáig.
- ii) Új ültetvény esetén: Guyot, magas kordon, közép magas kordon, alacsony kordon, ernyő, egyes függöny, legyező, fej és bakművelés.

###### b) A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok.

- i) Meglévő ültetvény esetén: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető OFJ bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fenntartásáig.
- ii) Új ültetvény esetén :
  - tőkesűrűség legalább 3300 tőke/ha,
  - tőketávolság legalább 0,8 m

##### 2. a szüret módja: kézi vagy gépi

##### 3. a szüret időpontjának meghatározása: nincs meghatározva legkorábbi szüreti időpont

##### 4. a szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve): 8,0 %vol (13,4 °MM)

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

A körülhatárolt terület meghatározása:

Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves és Nógrád megyék területének a szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába sorolt határrészei

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

|    | bortípus  | maximális hozam   |
|----|---|---|
| 1. | Muskotály,<br>Siller,Rozé,<br>Fehér, Vörös<br>borok | 120 hl/ha seprős bor<br>Kézi szüret esetén: 17.0t/ha szőlő<br>Gépi szüret esetén: 16,0 t/ha |

**VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK**

|    | bortípus  | Engedélyezett szőlőfajta  |
|----|-----------|---|
| 1. | Muskotály | Cserszegi fűszeres, Hamburgi muskotály ,Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Zefír, Mátrai muskotály, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő, Leányka, Mézes, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini Viognier, Zenit, Zengő, Zéta, Zöldszilváni, Zöld veltelíni, Bianca, Zalagyöngye, |
| 2. | Siller    | Bíborkadarka, Kékoportó, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt, Medina   |
| 3. | Rozé      | Bíborkadarka, Kékoportó, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Turán, Zweigelt Medina, Hamburgi muskotály  |
| 4. | Fehér     | Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Zefír, Mátrai muskotály, Bouvier, Chardonnay, Chasselas, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hamburgi Muskotály, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Kövérszőlő Leányka, Mézes, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon ,Semillon Szürkebarát, Tramini Viognier, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni, Bianca, Zalagyöngye, Zéta    |
| 5. | Vörös     | Alibernet, Báborkadarka, Kékoportó, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Medina, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt, Hamburgi muskotály  |

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

#### Természeti tényezők

A régió a Mátra és a Bükk hegységek és az Alföld találkozási vonalán fekszik, 160-180 méter tengerszint feletti magasságban. Keleti és nyugati irányban. 200-300 méter magas dombok alkotják.

A Felső- Magyarországi lehatárolt földrajzi terület talajtípusai

Az földrajzi névhez tartozó termőhelyekhez tartozó területek taljai vulkáni eredetű riolittufán, dácit tufán és andeziten képződött többféle (ramman, csernozjom, kovárványos, erodált) barna erdőtalaj féleség valamint riolittufán kialakult lösz, fekete nyiroktalaj és barna erdőtalaj.. A szőlőültetvények egy-két kivételtől eltekintve fennsíkokon, valamint ezek enyhe déli, nyugati és keleti fekvésű lankáin helyezkednek el, ezekből emelkedik ki a tengeri mészkőüledékeken képződött barna erdőtalaj. Néhány helyen a folyók öntésterületein előfordul lepedékes öntéshomok talaj.

A jelenleg hatályos jogszabályok a szőlőtelepítésre alkalmas területeket az ún. termőhelyi kataszterben nyilvántartva I. és II. osztályba sorolják. Eszerint a lehatárolt területen 58.866 ha I. osztályba tartozó, 19.226 ha II. osztályba tartozó szőlőültetvény telepítésére alkalmas terület van. Összesen: 78.092 ha.

A lehatárolt terület jellemző meteorológiai adatainak 47 éves átlaga a következő: évi középhőmérséklet 10,65 °C, évi csapadékmennyiség átlag: 592,6 mm, napsütéses órák számának éves átlaga: 1964 óra.

#### Emberi tényezők

A Bükk a Mátra a Cserehát és a Zempléni-hegység lejtőin és völgyeiben a szőlő őshonos növényként évezredek óta megtalálható. A jelenleg négy borvidéket magába foglaló lehatárolt földrajzi terület már a honfoglalás időszakában is termeltek szőlőt. A négy borvidéken eltérő módon eltérő módon alakult a szőlő- és bortermelés történelme, igazodva és követve az éppen akkori ország, országrész tulajdonlasi viszonyait. Például a török előrenyomulásainak idején ezen földrajzi területek is két országhoz tartoztak. Ez jelentősen befolyásolta a bortermelést. A régióban jellemzően nagyon sok szőlőfajtaival dolgoztak. Jellemzően fehér bort termeltek a török előrenyomulásáig ezen a tájon, később a vörösbor termelés is meghonosodott elsősorban Eger és környékén, de emellett minden területen megtalálhatóak voltak a vörösbort adó fajták. A történelem során a vörös- és fehérbor termelés aránya a piaci igényekhez igazodva, folyamatosan változott. Az első pincék létesítése szinte mindenhol az egyházhoz és annak intézményeihez fűződhetett, általában dézsmapinceként. A pincéket az említett hegységek vulkanikus működését követő hamu letörmörödésének köszönhetően rendkívül jó adottságot jelentő, könnyen vájható, riolittufába vágták. Az 1950-es éveket követő szocialista, nagyüzemi borászatok kialakításakor elterjedtek a külszíni tárolók nagyméretű hordókkal és edénnyel. A kereskedelem koncentrációjával a nagyméretű üzemek egyre inkább szüreteltek össze szőlőt mind a négy borvidékről, természetesen különböző arányban a piaci szükségleteknek megfelelően és ezeket tájborként hozták forgalomba, így biztosítva a szőlőültetvények megmaradását. Többek között ennek is köszönhető az a tény, hogy a magyarországi dombvidéki szőlőtermesztés kb. 40 %-a erre a felső-magyarországi lehatárolt földrajzi területre koncentrálódik.

## 2. A borok leírása

Felső-magyarország többféle klimatikus adottságából és talajösszetételéből adódik az, hogy jelentős eltérések vannak – különösen a „gyengébb” évjáratokban – a borok alkoholtartalmában, savtartalmában és aromájában ezért színes változatos borok termelését teszik lehetővé. A hagyományok és ez a klimatikus sokféleség kívánja meg és igazolja azt, hogy a régióban nagyon sok szőlőfajtát termesztenek, és sokféle borféleséget állítanak elő. Az utóbbi 5 évben Felső-Magyarországi néven a három megyéből származó szőlőből készült mintegy évi 180.000-200.000 hl bort értékesítettek tájborként. Ez az adat is jól reprezentálja a Felső-Magyarországi oltalom alatt álló földrajzi jelzés gazdasági szükségességét.

## 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása

Felső-magyarország általános klimatikus adottságait az Északi középhegység közelsége alakítja leginkább. Ebből fakad a téli fagyok elleni védettség, a meleg nyári és őszi napok után pedig a „hegyi szélnek” köszönhető hűvös éjszakák biztosítják szőlőinkben a finom elegáns savak és az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Ezért általánosságban elmondható az itt termelt borokról, hogy izgalmas savakkal, hosszú ízekkel bírnak. A vörösborok viszonylag kevés tannintartalommal rendelkeznek.

A fehérborok esetében meg kell jegyezni, hogy Felső-magyarország alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, illetve a nehéz, testes, telt fehérborok termelésére is. Emellett megtalálhatók gazdag íz világú, rozéborok, sillerborok, a könnyebb és testesebb, hosszú idejű érlelésre alkalmas, azt igénylő vörösborok is.

A fajták nagy számának használata a négy borvidék létezése során mindig jellemző volt.

**VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK****VIII/1. Jelölési szabályok:**

- a) az oltalom alatt álló földrajzi jelzés feltüntethető szinonimája: tájbor  
 b) Jelölhető hagyományos kifejezések és korlátozottan használható kifejezések:

| Bortípus  | barrique | fahordós érlelésű bor | első szüret | virgin vintage | újbor | primőr | termőhelyen palackozva | ó | muzeális bor |
|-----------|----------|-----------------------|-------------|----------------|-------|--------|------------------------|---|--------------|
| Muskotály | -        | -                     | +           | +              | +     | +      | +                      | - | -            |
| Siller    | -        | -                     | +           | +              | +     | +      | +                      | - | -            |
| Rozé      | -        | -                     | +           | +              | +     | +      | +                      | - | -            |
| Fehér     | +        | +                     | +           | +              | +     | +      | +                      | - | -            |
| Vörös     | +        | +                     | +           | +              | +     | +      | +                      | - | -            |

+: engedélyezett

-: nem engedélyezett

**VIII/2. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:** Pest megye, Jász-Nagykun-Szolnok megye, Hajdú-Bihar megye, Szabolcs-Szatmár-Bereg megye területén található, a hegyközségek által nyilvántartásba vett borászati üzemekben.

**VIII/3. Az illetékes borbíráló bizottság kijelölése:** az MGSZH BI

**VIII/4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések**

- a) Nyilvántartások
- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
  - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
  - iii) pincekönyv;
  - iv) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
  - v) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek
- b) Bejelentések
- i) A termelési szándék bejelentése: a Felső-Magyarország oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát az illetékes hegyközségnek bejelenteni. Továbbiakban a termelők részéről bejelentést csak a korábbi bejelentés tartalmi változása esetén kell megtenni legalább 30 nappal a termelési ciklust megelőzően.

## 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:

(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](mailto: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](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 és módja:

- A borászati termékek analitikai és érzékszervi 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   | Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács |
| 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 szemléről készült jegyzőkönyv   | Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács |
| 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 szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul> | Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács |

| <b>II. Évjáratfüggő elemek</b>                 |   |   |  |
|--|---|---|--|
| <i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>         |   |   |  |
| Potenciális terméshozam                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>   | Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács |
| 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 szemléről készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul> | Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács |
| 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 ellenőrzésű</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>                          | Hegybíró, Borvidéki Hegyközségi Tanács |
| <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, borszármaszási 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> | <p>Hegybíró</p> <p>Borvidéki Hegyközségi Tanács</p> |
| <b>Bor származását igazoló dokumentum</b> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszármaszási bizonyítvány</li> </ul>   | Hegybíró  |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| <b>III. Forgalmaba hozatal</b>            |  |  |   |
| <i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>     |  |  |   |
| Bor eredetének ellenőrzése                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszármaszási 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, borszármaszási 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> | <p>Hegybíró</p> <p>Borvidéki Hegyközségi Tanács</p> |
| <b>Bor származását igazoló dokumentum</b> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Borszármaszási bizonyítvány</li> </ul>  | Hegybíró  |