

**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

Balatonfelvidéki Hegyközségi Tanács (a Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa, Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanács, Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa, Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa, Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége, Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa, Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa képviselőjében)

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

Házszám

2

Utcanev

Római út

Irányítószám

8261

Település

Badacsonytomaj

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 87 566 015

Fax

+36 87 566 015

E-Mail

[bederics@t-online.hu](mailto:bederics@t-online.hu)

**Közvetítő**

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

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

**Termékleírás**

Lapok száma

18

Aláíró(k) neve

Németh László (titkár)

Németh Iván (elnök)

Aláírás(ok)

**A termékleírás elérhetősége (link)**

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

## **BALATONMELLÉKI TERMÉKLEÍRÁS**

### **I. NÉV**

Balatonmelléki  
oltalom alatt álló földrajzi jelzés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

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

Bortípusok: fehér, rozé, vörös

### II/A. Analitikai előírások

	Bortípus	Összes sav [g/l]	Összes alkoholtartalom [% vol]	Tényleges alkoholtartalom [% vol]	Összes cukortartalom [g/l]	Maximális kénessavtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/liter]
1.	fehér	4,0 – 8,5	Min 8	8 – 15	*	**	1,08
2.	rozé	4,0 – 8,5	Min 8	8 – 15	*	**	1,08
3.	vörös	4,0 – 7,5	Min 8	8 – 15	*	**	1,2

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

\*\* a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

### II/B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Zöldessárgától az aranysárga színig változó színű fehérbor. Diszkrét, közepes illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra /bodza, hársfavirág, akác/ jellemző illatjegyek jelennek meg, melyek több esetben kiegészülhetnek a rezedá illatával. Ízérzetben a gyümölcsösség mellett a lekerekedett savak, és könnyedség jellemző.
2.	rozé	A lazacszíntől a világos piros színig terjedő rozébor. Illatintenzitása közepes a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna) illata jellemző rá. Ízében a lekerekedett savak mellett a könnyedség jellemző.
3.	vörös	Színe a vöröstől a rubinvörös színig terjed. Gyümölcsös illatú vörösbor, melyben a piros húsú bogyós gyümölcsök /szeder, meggy, málna/ illata közepes intenzitással jelenik meg. Ízében a közepes tannintartalom és alkoholtartalom könnyedséget kölcsönöz a Balatonmelléki vörösbornak. Savai lekerekedettek és harmonikusan simulnak a gyümölcsös ízekkel /szeder, málna, ribizli, meggy/.

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A Balatonmelléki bor esetében a szőlőfeldolgozás a feldolgozás általános módszerei szerint történik. A 606/2009/EK bizottsági rendelet I.A. mellékletének táblázatában meghatározott borászati eljárások közül nem engedélyezett a 14. és 32. sorban meghatározott eljárások alkalmazása.

Balatonmelléki borok édesítése kizárólag a lehatárolt termőterületen és a VIII/5. meghatározott közvetlenül szomszédos feldolgozási területen lehetséges.

**1. A szőlőművelés szabályai:**

- a) Balatonmelléki borászati termékek előállítására a 2010. augusztus 1-e után telepített szőlőültetvények esetében:
  - a. művelésmód: ernyő, moser, sylvoz, alacsony- közép- és magas kordon, guyot, egyesfüggöny, fejművelés, bakművelés, Lyra
  - b. Telepítési sűrűség: minimum 3 300 tő / hektár.
- b) A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet, Balatonmelléki oltalom alatt álló földrajzi jelzéses borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.

**2. a szüret módja:** gépi és kézi szüret megengedett

**3. a szőlő minősége:**

	Bortípus	a szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve
<i>BOR</i>		
1.	Fehér	8 %vol
2.	Rozé	8 %vol
3.	Vörös	8 %vol

**4. a szüret időpontjának meghatározása:** a szüret legkorábbi időpontját a hegyközségi tanács választmánya határozza meg

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

A körülhatárolt terület meghatározása:

Fejér, Somogy, Veszprém, Zala megyék I. és II. termőhelyi kataszterbe sorolt területei

Balatonmelléki oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borászati termékek szőlőjének 85%-ban a Balatonmellék lehatárolt termőhelyről kell származnia.

**V. MAXIMÁLIS HOZAM**

	bortípus	maximális hozam
1.	fehér	120 hl/ha seprős újbor vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	rozé	120 hl/ha seprős újbor vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	vörös	120 hl/ha seprős újbor vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén

**VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK**

	bortípus	engedélyezett fajták
1.	fehér	Bacchus, Piros Bakator, Bianca, Blauer Silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserzei fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Pintes, Piros veltelíni, Pölöskei muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Trimini, Viktória gyöngye, Vulcanus, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni, Zöld szagos, Zöld szilváni, Viognier
2.	rozé	Alibernet, Alicante boushet, Bíbor kadarka, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Nero, Pinot noir, Rubintos, Syrah, Turán, Zweigelt, Kék Bakator, Dornfelder, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Menoire, Sagrantino, Tannat
3.	vörös	Alibernet, Alicante boushet, Bíbor kadarka, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Domina, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Nero, Pinot noir, Rubintos, Syrah, Turán, Zweigelt, Kék Bakator, Dornfelder, Csókaszőlő, Hamburgi muskotály, Menoire, Sagrantino, Tannat



## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Balaton tó körül fekvő hat borvidék alkotta Balatonmelléki oltalom alatt álló földrajzi jelzés területének legfontosabb közös természeti tényezőjét a Balaton közelsége jelenti. Közép-Európa legnagyobb felületű tava jelentősen módosítja a terület kontinentális klímáját: a nagy víztömeg hatására a nyár hűvösebb, a levegő párásabb és a tél enyhébb az azonos szélességi fokon elhelyezkedő európai területeknél.

A Balaton temperáló hatása mellett fontos kiemelni azt a ténytet, hogy a Balaton északi partjától távolabb húzódó Bakony-hegység védi a medencét a hideg északi és nyugati szelek betörésétől, melyek hatásaként a havi átlaghőmérséklet a legmelegebb hónapokban sem emelkedik 53 év átlagában 25 °C fölé, Az évi középhőmérséklet magasabb az átlagosnál 9-11 °C, az évi napsütéses órák száma: 1900 óra körül alakul. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm.

A Balatonmelléki lehatárolt termőterületen a szőlők általában a Balaton tó környéki domb- és hegyoldalak déli, délkeleti és délnyugati dűlőin terülnek el.

Talaját tekintve a Balatonmellék lehatárolt termőterület jellegzetes talaja a Rhamann-féle agyagbemosódásos barna erdőtalaj.

### 2. A borok leírása

A Balatonmelléki borokra jellemző frissesség, érett savstruktúra, és testes borok alapozták meg a Balatonmelléki borok hírnevét az évezredek folyamán. A balatoni táj és a környező hegy- és domboldalak története elválaszthatatlan a szőlő- és borkultúra történetétől, azzal szervesen összekapcsolódik.

A történeti leírások szerint a területen a római kort megelőzően foglalkoztak az itt élők szőlő- és bortermesztéssel. A római korban Pelso-nak nevezett Balaton fejlett szőlőkultúrájára utal a tó nyugati medencéjében végzett ásások során fellelt, a bortermesztéshez és borkóstoláshoz köthető eszközök. A környék borkultúrája az ókorban Probus császár intézkedéseinek köszönhetően lendült fel, és a Borostyán kőúton keresztül került értékesítésre az észak-európai országok irányába.

A középkori Magyarországon a Balatonmelléki borok presztízsét jól mutatja az a tény, hogy a földesuraknak kiváltság volt Balatonmelléki szőlőuradalmat kapni királyhoz való hűségük jutalmául. A szőlő- és borkultúra fejlődése tekintetében fontos kiemelni azokat az egyházi birtokokat, és monostorokat, melynek köszönhetően a Balatonmelléki borok hosszú időn keresztül az egyházi liturgia kedvelt miseborai voltak hazánkban és külföldön is. A Balatonmelléki bor hírnevét mutatja, hogy a helyi egyházi rendek legfontosabb bevételi forrását a bor jelentette a középkorban.

Más magyar vidékkel szemben, a Balatonmelléken a török vést követően letelepült idegen ajkú lakosság a helyi, autochton fajták (pl.: Bakator, Juhfark, Kéknyelű, Pintes) termesztését folytatták a vidéken, melyek többsége a pontusi fajtakörbe tartozik. A filoxéra vészig ezek a borok alapozták meg a Balatonmelléki borok hírnevét a közeli európai országokban.

A Balatonmelléki szőlőtermelők tömegét ugyan gazdaságilag ellehetetlenítette a filoxéra járvány, de a borrhégió viszonylag rövid idő alatt visszaszerezte egykori hírnevét. A területen ekkor megjelenő Olasz rizling és Szürkebarát mára a régió nevével elválaszthatatlan fajtának tekinthető. A második világháborúig a Balatonmelléki borok keresett termékek voltak az európai (német, osztrák, skandináv) és a tengeren túli (Egyesült Államok) országokban is.

A régió termőtajának egyediségét és hírnevét mutatja, hogy az államszocializmus időszakában a visszafogott nyugati borexport ellenére „Balatonmelléki” néven szállítottak borokat a nyugat-német piacra, melyek keresett és kedvelt termékeknek számítottak ezen időszakban is.

A magyar nemesítésű, a helyi ökológiai adottságokhoz adaptálódott aromatikus fajták (pl.: Irsai Olivér, Czerszegi fűszeres, Zeus) termesztésbe vonásával könnyen alkalmazkodott a borrégió az elmúlt húsz év fogyasztói elvárásaihoz.

A Balatonmelléki borok hírnevét az elmúlt száz évben segítette elő a tó turisztikai fejlődése. Az ide érkező turisták számára a szőlőhegyek fontos tájépitő elemet jelentenek. A borászatnak a Balatonmelléki turizmusban betöltött történelmi szerepét mutatja, hogy az 1904-ben megalapított Balatoni Szövetségnek több borvidék alapító tagja volt.

A különböző borutakon és borünnepek alkalmával közvetlenül is megismerkedhetnek a Balatonmelléki termelők boraival, melyet lakóhelyükre hazatérve is szívesen fogyasztanak és keresnek.

### 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Balaton egyedi szubmediterrán-kontinentális klímájának köszönhetően a szőlő növekedéséhez egész évben biztosítottak az optimális feltételek: a Balaton tó víztömegének nyári hűsítő hatása, valamint a vízpárolgásból adódó magasabb relatív páratartalom miatt a légköri aszály és az aszálynapok száma alacsony. A téli és a tavaszi csapadékot jól megőrző agyagbemosódásos barna erőtalajok állandó vízellátását biztosítanak a szőlő növekedésének. Ezen egyedülálló klimatikus és talajtani viszonyoknak köszönhetően a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, így a borban a vegetális és fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A Balaton vízfelületének reflektáló hatására több fény éri a Balatonmelléki ültetvényeket a domb- és hegyoldalokon, mint ami az átlagos napsütötte órák számából következne. Különösen fontos ez a tény a mediterrán anticiklonok biztosította hosszú, napos őszi folyamán. A Balatonmelléki termelők által évszázadok óta termesztett közepes (pl.: Juhfark, Chardonnay, Rizlingszilváni) és késői érésű fajták (pl.: Olasz rizling, Szürkebarát) is magas cukorfokkal szüretelhetők, így a Balatonmelléki borok testesek, telt ízűek, zamatosak.

A magas relatív páratartalmú nyári levegőt a Bakony hegység irányából esténként lezúduló hűvös szellők frissítik fel. Ez az állandó légmozgás a szőlőn a gombás megbetegedések elterjedését fékezi, így a szőlő egészségesen szüretelhető. Így a Balatonmelléki borok gyümölcsösek, savai lekerekedettek, érettek, rozé- és vörösborok esetében a tanninok selymesek és elegánsak.

A fajtaszerkezetből és a borok érzékszervi adottságaiból adódóan a Balatonmelléki borok a külföldi vásárlók között is kedvelt terméknek tekinthető. Ennek sikerét mutatja, hogy a borrégióban termelt borok egyötödét külpiacokon értékesítik.

A Balatonmelléki borok hírnevének és minőségének legjelentősebb szakmai elismerését jelzi, hogy a legrangosabb magyar borászati díjat, az 1991-től évente kihirdetésre kerülő „Év bortermelője” kitüntetést, 4 alkalommal Balatonmelléki borász vehette át.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### VIII/1. Jelölési szabályok:

- a) a Balatonmelléki borok esetében az oltalom alatt álló földrajzi jelzés kifejezés helyettesíthető a „tájbor” hagyományos kifejezéssel
- b) a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

	Siller	Virgin vintage vagy első szüret	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Primőr vagy Újbor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• barrique,</li> <li>• “barrique-ban erjesztett”,</li> <li>• “...hordóban erjesztett”</li> <li>• “Barrique-ban érlelt”</li> <li>• “...hordóban érlelt”</li> </ul>
fehér	-	+	+	+	+	+	+
rozé	-	+	-	+	+	+	-
vörös	+	+	-	+	+	+	+

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

- c) Muskotály korlátozottan használható kifejezés csak az alábbi fajtaösszetételű borokon jelölhető:
- i) legalább 85%-ban - nem számítva bele az édesítésre szolgáló termékekből felhasznált mennyiséget - Csabagyöngye, Hamburgi muskotály, Mátrai muskotály, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Pölöskei muskotály, Sárga muskotály, Zefír;
- ii) legfeljebb 15%-ban Bacchus, Piros Bakator, Bianca, Blauer Silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Generosa, Hárslevelű, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Olasz rizling, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Piros veltelíni, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viktória gyöngye, Vulcanus, Zala gyöngye, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni, Zöld szagos, Zöld szilváni, Viognier
- d) Balatonmelléki boron valamennyi fajta nevének, és azok jogszabályban meghatározott szinonim nevének feltüntetése engedélyezett az általános szabályok szerint.

**VIII/2. Kiszerelesre vonatkozó szabályok:** Valamennyi kiszereelési mód megengedett

**VIII/3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:** MGSZH által működtetett borbíráló bizottság

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

- a) Nyilvántartások
- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;

- iii) A Balatonmelléki termékleírást benyújtó borvidékek hegyközségi tanácsai által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- iv) pincekönyv;
- v) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

b) Bejelentések

A Balatonmelléki oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borászati termék termelésének – beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. Ez a bejelentés visszavonásig érvényes.

**VIII/5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:** Bács-Kiskun megye, Pest megye, Komárom-Esztergom megye, Győr-Moson-Sopron megye, Vas megye, Tolna megye, Baranya megye.

## 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	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: /fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb/	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	területileg illetékes 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 szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<b>II-I. 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 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 szemlérlől készült jegyzőkönyv,</li> <li>Szüreti jelentés, szőlő származási kérelem</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlő	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlő</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott</li> </ul>	területileg illetékes

## BALATONMELLÉKI termékleírás

mennyiségének és minőségének ellenőrzése	származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés <ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> </ul>	származási bizonyítvány <ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	hegyközségi tanács
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>II-II Bor eredetének igazolása</b>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőn származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, bor származási 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>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója területileg illetékes hegyközségi tanács
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Első bor származási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<b>III-I Bor eredetének igazolása</b>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első bor származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, bor származási 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>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója területileg illetékes hegyközségi tanács

BALATONMELLÉKI termékleírás

<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bor származási bizonyítvány</li></ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
---	---	--