

**Kérelem
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja**

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

20

A kérelem nyelve

Magyar

A kérelmező

A jogi vagy természetes személy neve

Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa

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

Házzám

48.

Utcanév

Lackner Kristóf

Irányítószám

9400

Település

Sopron

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 99 510 815

Fax

+36 99 510 815

E-Mail

ht@soproniborvidek.hu

Közvetítő

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Vidékfejlesztési Minisztérium

Sopron termékleírás

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

Házsám

11

Utcanév

Kossuth tér

Irányítószám

1055

Település

Budapest

Ország

Magyarország

Tel, fax, e-mail

Tel

+36 1 795 3844

Fax

+36 1 795 0091

E-Mail

agrarpiaci@vm.gov.hu

Termékleírás

Lapok száma

20

Aláíró(k) neve

Nagy József (titkár)

Taschner István (elnök)

Aláírás(ok)

A termékleírás elérhetősége (link)

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

SOPRON TERMÉKLEÍRÁS

I. NÉV

Sopron (Soproni)
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Tényleges alk. tart. legalább [% vol]	Összes alk. tart. legalább [% vol]	Illósav ecetsavban kif. legfeljebb [g/l]	Titrálható sav (borkósavban kif.) legalább [g/l]	Maximális összes kénessav tartalom [mg/l]	Szabad kénessav tartalom [m/l]	Összes cukortartalom [g/l]
1.	fehér	9,0	9,0	1,08	4,5	*	60	*
2.	rozé	9,0	9,0	1,08	4,5	*	60	*
3.	siller	9,0	9,0	1,2	4,5	*	60	*
4.	vörös	9,0	9,0	1,2	4,5	*	60	*
5.	Kékfrankos	9,0	9,0	1,2	4,5	*	60	*
6.	Kései szüretelésű bor	9,0	12,08	1,2	4,5	*	60	*

* a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Friss, száraz, könnyű fehérborok: halvány színű, üde fehérborok, megfelelő pincetechnikával, rendkívül szép savakat felmutatva; a hordós érlelés nyomait nélkülöző, egyszerű illat- és ízvilággal. Illatos vagy florális fehér borok: Könnyű vagy közepesen testes, száraz, féledes vagy édes fehérborok, élénk savakat felmutatva, melyek meghatározó jegye mindig a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat. Főbb jellemzői a tiszta és határozott illatok.
2.	rozé	A rozék könnyedek, gyümölcsösek, savhangsúlyosak. Rózsaszín, ibolya vagy lazac (hagymahéj) színű, élénk savérzetű, rendkívül gyümölcsös illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat és íz világgal. Hosszú lecsengésű utóízzel. Főbb illataromái rózsza, málna, szamóca és eper.
3.	siller	Pirosas színű, élénk, határozott savérzetű, gyakran meggy illataromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal. Selymes, hosszú lecsengésű utóízzel.
4.	vörös	Erőtlen rubin vagy gránát színű, nagy formátumú, sokszor fűszeres, jellemzően tölgyfahordóban érlelt vörösborok gazdag ízekkel, mineralitással, esetenként tanninban különös gazdagsággal. Gránát vörösség Friss bogyós gyümölcsös fajtajelleg hangsúlyosan jelentkezik. A primőr jellegű borok esetében megjelennek a másodlagos érlelési jegyek a borvidék jellegzetes bogyós gyümölcsökre jellemző íz világok a háttérben. A vörösborok érzékszervi jellemzői termőhely szerint változnak. Gyakran hordoznak ásványi anyagot különösen a köves talajú termőhelyeken. Színük a rubin vöröstől egészen a prémium hordós érlelésű borok sötét vörös színéig terjed. Savai élénkek több éves hordós érlelésnek köszönhetően cserzőanyagjai és savai elegánssá válnak, az illatuk pedig többször fekete ribizlire és vadszederre utal.
5.	Kékfrankos	Sopron elsőszámú bora. Illataromáit fűszeres, sokszor kissé füstös karakter jellemzi. Ízvilágára élénk savérzet, és esetenként mineralitás a jellemző. A savasság és a tannin adta íz szinergizmusából adódóan érett szőlőnél kellemes cserzőanyag tartalom érzékelhető. A bor eltarthatósága rendkívül jó, 6 – 8 év után is élvezhető. Színük a siller vöröstől a sötét vörös színig terjed. A reduktív friss kékfrankosok élénk

		savúak, azonban a többéves érlelésűek sötétek, ízükben a meggy-cseresznye és néha aszalt gyümölcs érezhető, a hordós érlelés hatására vanília és csokoládés, ez az illatukban is fellelhető. A köves termőhelyeken termelt borok sokszor ásványosak.
6.	Kései szüretelésű bor	Arany színű, telt illat- és ízű, határozott savú, rendkívül gyümölcsös, aszalt gyümölcsös, olajos textúrával rendelkező borok. Mineralitással és mazsolára emlékeztető jegyekkel.

II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: pezsgő

II/2A. Analitikai előírások

	Bortípus	Természetes alkoholtartalom legalább [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom legalább [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/liter]	Túlnyomás a palackban [bar]	Maximális összes kénessavtartalom [mg/liter]	Összes cukortartalom [g/liter]
1.	Fehér	9,0	4,5	9,0	1,08	min. 3	235	*
2.	Rozé	9,0	4,5	9,0	1,08	min. 3	235	*
3.	Vörös	9,0	4,5	9,0	1,08	min. 3	235	*

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

II/2B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Halvány színű, határozott savú, citrusos, gyümölcsös szőlőfajtára jellemző aromájú szerkezet, alapvetően üde jelleg. Jellemzően gyümölcsös aromájú pezsgő. Tartós, jó minőségű gyöngyözéssel.
2.	rozé	Halvány színű, határozott savú, citrusos, gyümölcsös szőlőfajtára jellemző aromájú szerkezet, alapvetően üde jelleg. Jellemzően gyümölcsös aromájú pezsgő. Tartós, jó minőségű gyöngyözéssel.
3.	vörös	Halvány színű, határozott savú, citrusos, gyümölcsös szőlőfajtára jellemző aromájú szerkezet, alapvetően üde jelleg. Jellemzően gyümölcsös aromájú pezsgő. Tartós, jó minőségű gyöngyözéssel.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

	bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
<i>BOR</i>			
1.	fehér	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, vagy max. 12 óra áztatás	folyamatos prés használata a must javítása finomított mustsűrítménnyel
2.	rozé	a szőlőt a szüret napján kell feldolgozni, musttisztítás,	folyamatos prés használata a must javítása finomított mustsűrítménnyel héjon erjesztés
3.	siller	héjon erjesztés maximum 12 órán át	folyamatos prés használata
4.	vörös	minimum 4 nap héjon erjesztés	folyamatos prés használata a must javítása finomított mustsűrítménnyel
5.	Kékfrankos	minimum 4 nap héjon erjesztés	folyamatos prés használata a must javítása finomított mustsűrítménnyel
6.	Kései szüretelésű bor	Szüretelést követő 1 év után palackozható	folyamatos prés használata must javítás
<i>PEZSGÓ</i>			
7.	fehér	palackos erjesztés	szén-dioxid hozzáadása, mustjavítás finomított mustsűrítménnyel
8.	rozé	palackos erjesztés	szén-dioxid hozzáadása, mustjavítás finomított mustsűrítménnyel
9.	vörös	palackos erjesztés	szén-dioxid hozzáadása, mustjavítás finomított mustsűrítménnyel

A szőlőtermesztés szabályai:

1. művelésmód:
 - a. 2010. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: bármilyen
 - b. 2010. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében:
 - i. ernyőművelés,
 - ii. bakművelés,
 - iii. alacsony kordon,
 - iv. közép magas kordon,
 - v. magas kordon,
 - vi. soproni szálvesszős.
2. ültetvényesítés:
 - a. 2010. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: bármilyen
 - b. 2010. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében: min. 3300 tő/ha, max. 10%-os tőkehiány
3. a szüret módja: gépi vagy kézi
4. a szüret időpontjának meghatározása: A Hegyközségi Tanács a termelők és felvásárlók képviselőivel egyeztetve javaslatot tesz a Hegyközségek felé a szüret kezdetének

időpontjára, melynek figyelembevételével a Hegyközségek döntenek a szüret kezdetéről.

A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

5. a szőlő minősége (minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve)

	bortípus, terméktípus	A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
<i>BOR</i>			
1.	fehér	14,9	9,0
2.	rozé	14,9	9,0
3.	siller	14,9	9,0
4.	vörös	14,9	9,0
5.	Kékfrankos	14,9	9,0
6.	Kései szüretelésű bor	19	12,08
<i>PEZSGŐ</i>			
7.	fehér	14,9	9,0
8.	rozé	14,9	9,0
9.	vörös	14,9	9,0

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Cák, Csepreg, Felsőcsatár, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Lukácsháza, Vaskeresztes, Ágfalva, Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Nagycenk, Sopron települések a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

V. MAXIMÁLIS HOZAM**V/1. BOR**

	bortípus	maximális hozam
1.	fehér	100 hl/ha seprős újbor – 14,3 tonna/hektár
2.	rozé	100 hl/ha seprős újbor – 14,3 tonna/hektár
3.	siller	100 hl/ha seprős újbor – 14,3 tonna/hektár
4.	vörös	100 hl/ha seprős újbor – 14,3 tonna/hektár
5.	Kékfrankos	100 hl/ha seprős újbor – 14,3 tonna/hektár
6.	Kései szüretelésű bor	11 t/ha szőlő vagy 80 hl/ha seprős újbor

V/2. PEZSGŐ

	bortípus	maximális hozam
1.	fehér	100 hl/ha seprős újbor – 14,3 tonna/hektár
2.	rozé	100 hl/ha seprős újbor – 14,3 tonna/hektár
3.	vörös	100 hl/ha seprős újbor – 14,3 tonna/hektár

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK**VI/1. BOR**

	bortípus	engedélyezett szőlőfajta
1.	fehér	Zenit, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Zöld veltelíni, Chardonnay, Sauvignon, Királyleányka, Pinot blanc, Tramini, Sárga muskotály, Furmint, Korai piros veltelíni, Rajnai rizling, Leányka
2.	rozé	Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Syrah, Blauburger
3.	siller	Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Syrah, Blauburger, Dornfelder
4.	vörös	Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Syrah, Blauburger
5.	Kékfrankos	Kékfrankos
6.	Kései szüretelésű bor	Zenit, Zöld veltelíni, Chardonnay, Sauvignon, Pinot blanc, Tramini, Sárga muskotály, Furmint, Rajnai rizling, Leányka, Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Syrah, Blauburger

VI/2. PEZSGŐ

	bortípus	engedélyezett szőlőfajta
1.	fehér	Zenit, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Zöld veltelíni, Chardonnay, Sauvignon blanc, Királyleányka, Pinot blanc, Tramini, Sárga muskotály, Furmint, Korai piros veltelíni, Rajnai rizling
2.	rozé	Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Syrah, Blauburger
3.	vörös	Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Syrah, Blauburger, Dornfelder

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők:

A Soproni- és Kőszegi-hegység kifutó lankáin találhatóak a szőlők. Az ültetvények 150 és 400 m magasan a tengerszint felett helyezkednek el.

A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatóak löszös, sőt erősen kötött agyagtalajok is. Magas a köves területek aránya, ahol pala, mészkő, kalcit illetve kvarcit található. A borvidék klímájára jelentős befolyással bír a Fertő-tó. Kiegyenlített, nem túl hideg tél és mérsékelt meleg nyár valamint az általában szép hosszú őszt biztosítják a jó termést. A területek általában észak- és dél-nyugatiak, kevésbé fagyzugosak. A szelek miatt a páratartalom alacsony, kivéve a Fertő-medencét, ahol az őszi reggeli párasodás aszúsodást segít elő. Évi napos órák száma 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.

b) Emberi tényezők:

A soproni borvidék kedvező fekvésének köszönhetően Magyarország egyik legrégebb történelmi hagyományokkal rendelkező bortermelő vidéke. I.e. 300-ban a kelták idejében is szőlőtermelés folyt már e vidéken. A Rómaiak, majd a kora középkorban is jelentős volt a bor termelés és kereskedelem. Városaink gazdagságát nagyrészt a borkereskedelemnek köszönhetik. Fontos és jelentős a borvidék történelmébe a pocichterek szőlővel, borral foglalkozók szerepe, akiket tréfásan babtermelőknek is hívtak. Kiemelkedő jelentőségű továbbá a Kőszegi szőlő jövésék könyve, melyben 1740. óta minden év április 24-i szőlőhajtások állapotát rajzolják le.

Napjainkban is fontos szerepet játszik a bor, különösen az idegenforgalomban és a borturizmusban. Jelentős a szőlőtermelésben, borászatban tevékenykedők száma, akik komoly részt vállalnak környezetük megőrzésében, szépségei megőrzésében. Nem elhanyagolható a szerepük a környezet egészséges megtartásában, a fenntartható fejlődés megvalósításában.

2. A borok leírása:

A borvidék alkalmas mind száraz és édes fehér-, könnyed rozé-, valamint könnyed és testes vörösborok készítésére.

A soproni borok legfontosabb jellemzője a gyümölcsösség (friss és aszalt gyümölcsök is: meggy, cseresznye, fekete ribizli, vadszeder) és az élénk savérzet. Ezt sok esetben kiegészítik az érlelési illatok és ízek, valamint az ásványosság. Az édes borok bizonyos évjáratokban botrytiszes jelleget hordoznak.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A természeti környezet az Alpok nyúlványai és a Kisalföld találkozásánál, a változatos domborzati és talajviszonyok, a kiegyenlített klíma, a Fertő-tó nagy vízfelülete e terület alkalmasságát biztosítja kiváló borok termelésére. Ennek köszönhetően biztosított az itt termő szőlők kellő sav- és cukortartalma.

A Fertő-tó medencéjében az őszi reggeli párasodás következtében a botrytis is megjelenik. A köves területeken termelt szőlőből készült borokban meghatározó jegy az ásványosság.

Mivel a bor régóta nagy szerepet játszik az idegenforgalomban, fontos, hogy egy-egy bortermelő többféle bort tudjon kínálni vendégei részére. Ennek köszönhető, hogy a

domináns vörösborok mellett száraz és édes fehérborok, rozék, valamint pezsgők is a borvidék kínálatát gazdagítják.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII/1. Jelölési szabályok

- Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés a borok esetében helyettesíthető a védett eredetű bor kifejezéssel
- Jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, egyéb, szabályozottan használható kifejezések.

	bortípus	(kifejezés)
<i>BOR</i>		
1.	fehér	első szüret, újbor-primőr, szüretlen, töppedt szőlőből, jégbor, muzeális bor, késői szüret, cuveé-küvé.
2.	rozé	
3.	siller	
4.	vörös	
5.	Kékfrankos	
6.	Kései szüretelésű bor	
<i>PEZSGÓ</i>		
7.	fehér	palackban erjesztett, nyers pezsgő, blanc de noir, blanc de blanc, hagyományos módszerrel palackban erjesztett, hagyományos módszer (méthode, traditionelle), klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer, cuveé-küvé.
8.	rozé	
9.	vörös	

- A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük különös szabályai:
 - Településnevek: Cák, Cseprek, Felsőcsatár, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Lukácsháza, Vaskeresztes, Ágfalva, Fertőboz, Fertőendred, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Nagycenk, Sopron
 - Dűlőnevek:
 - Sopron: Steiner, Steiger, Harmler, Frettner, Rotheper, Dudles, Weidengrund, Hard, Kogl
 - Fertőboz: Uradalmi-birtok, Apollónia-földek, Gradina
 - Harka: Kogl, Nap-hegy
 - Fertőrákos: Savanyú-kút/Sauerbrunn, Új-hegy/Neuberg
 - Fertőszentmiklós: Arany-hegy, Új-hegy, Közép-dűlő,
 - Fertőszéplak: Szentháromság
 - Ágfalva: Pótlék-dűlő, Vasút-dűlő,
 - Kőszeg: Guba-hegy, Borsmonostori-dűlő, Kövi-dűlő, Napos-tető,
 - Vaskeresztes: Niederberg, Bargl, Stirgrom, Kfangen, Waller, Hummerberg,

- Nagycenk: Hard
- Kópháza: Hard
- Csepreg: Hanga, Rámok, Bene-hegy,
- Felsőcsatár: Glavica, Vas-hegy.

iii) Dűlőnév feltüntetésének feltételei: az érintett település nevének feltüntetése kötelező a dűlő név használata esetén.

d) Az évjárat feltüntetése a borok esetében kötelező.

VIII/2. A kiszerezésre vonatkozó szabályok: Palackos bor esetén üveg és műanyag minden formája használható 2 literig. Pincéből végső fogyasztónak bármely anyagú és kiszerezésű felhasználható.

VIII/3. Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: a borászati hatóság által működtetett HBB (MGSZH)

VIII/4. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül:

- a) Az Osztrák Köztársaság területén található „Neusiedlersee”, „Neusiedlersee-Hügelland”, „Mittelburgenland” borvidékek
- b) Győr-Moson-Sopron megye Bakonypéterd, Écs, Felpéc, Győr-Ménfőcsanak, Győrsg, Győrszemere, Győrújbarát, Kajárpéc, Lázi, Nyalka, Nyúl, Pannonhalma, Pázmándfalva, Ravasz, Tényő;
- c) Vas megye Borgáta, Celldömölk, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri, Bérbaltavár;
- d) Zala megye Balatongyörök, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egereg, Rezi, Várköly, Vonyarcvashegy, Bak, Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Eszteregnye, Homokkomárom, Kerkateskánd, Lenti, Letenye, Magyarszerdahely, Murarátka, Muraszemenye, Nagykanizsa, Rigyác, Söjtör, Szécsi-sziget, Tormafölde, Valkonya, Zajk, Csáford, Dióskál, Egeraracs, Galambok, Garabonc, Miháld, Nagyrada, Orosztony, Pakod, Sármellék, Szentgyörgyvár, Vindornyalak, Vindornyaszlós, Zalabér, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó, Zalaszentgrót, Tekenye;
- e) Veszprém megye Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalanfői, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca, Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatonkenese, Balatonszlós, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csapok, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly, Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka, Balatonederics, Lesencefalva, Lesenceistván, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Uzsa, Zalahaláp, Csabrendek, Sümeg, Sümegprága, Balatonhenye, Hegyesd, Köveskál, Mindszentkál, Monostorapáti, Szentbékák;
- f) Komárom-Esztergom megye Ászár, Bársonyos, Császár, Csép, Ete, Kerékteleki, Kisbér, Nagyigmánd, Vérteskethely, Baj, Bajót, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Keszölc, Kocs, Lábatlan, Mocska, Neszmély, Nyergesújfalu, Mogyorósbánya, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vértesszlós településeinek.

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

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

(2) Megyei Kormányhivatalok:

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

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
I. Strukturális elemek			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján		Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
II. Évjáratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű Adminisztratív ellenőrzés	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő származását igazoló dokumentum		Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének	Adminisztratív ellenőrzés	Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség

Sopron termékleírás

ellenőrzése			hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		Első borszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
III. Forgalomba hozatal			
III-I Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés	Első borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	Adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója