

**Kérelem  
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja**

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

19

A kérelem nyelve

Magyar

**A kérelmező**

A jogi vagy természetes személy neve

Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség

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

*Házsám*

3.

*Utcanev*

Kossuth utca

*Irányítószám*

8230

*Település*

Balatonfüred

*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*

87/789-801

*Fax*

*E-Mail*

furedszolohegy@freemail.hu

**Közvetítő**

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

## TIHANY 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

19

Aláíró(k) neve

Karl Lajos (hegybíró)  
dr. Lázár János (elnök)

Aláírás(ok)

### A termékleírás elérhetősége (link)

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

## **TIHANY TERMÉKLEÍRÁS**

### **I. NÉV**

Tihany (Tihanyi)  
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

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

Bortípusok: rozé, vörös

#### II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Összes cukortartalom [g/l]	Maximális kénessavtartalom
1.	rozé	11,0	4,0 – 12,0	11,0 – 15,0	1,08	0 - 30	*
2.	vörös	12,5	4,6 – 15,0	12,0 – 16,0	1,2	0 - 50	*

\* a hatályos vonatkozó jogszabályok szerint

#### II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	rozé	Halvány rózsaszín – halvány ibolya – halvány lazac (hagymahéj) színű rosé borok, illatában közepes intenzitású gyümölcsös illataromák érezhetők. Ízükben friss, élénk savérzetű, üde, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilággal.
2.	vörös	- Üde, gyümölcsös vörösborok: Halvány rubin – erőteljesebb rubin – sötét rubin színű, intenzív gyümölcsös, esetenként fűszeres aromájú borok. Ízükben gyümölcsös, élénk savérzetű, fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromával rendelkeznek, általában az alacsony alkoholtartalom és a sima struktúra jellemző. - Közepesen telt és testes vörösborok: Erőteljesebb rubin – sötét rubin – halvány gránátvörös színű borok, intenzív fűszeres és gyümölcsös illataromával. Ízükben gyümölcsös, esetenként minerális íz mellett közepes, néha magas alkoholtartalom jelenik meg. Rendszerint bársonyos struktúrával rendelkeznek. Főbb erényük, hogy a cuvée – k esetében sem jellemző a tanninhangsúly.

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. A védett eredetű bor előállítására termelt szőlőt, a szüretelést követően, a szüret napján fel kell dolgozni. A feldolgozást a többi szőlőtől elkülönítetten kell végezni.
2. A védett eredetű bor készítésekor a must cukortartalmát növelni nem lehet, kivéve a Kékfrankos, Zweigelt, Kékoportó fajtáknál.
3. Vörös bor készítése esetén kötelező a héjon erjesztés és fahordós érlelés.
4. A Syrah fajta bora csak más fajta borával házasítva hozható forgalomba.
5. A szőlőtermesztés szabályai
  - a) A szőlő művelésmódja és telepítési sűrűsége:
    - i) új ültetések:
      - alacsony kordon
      - középmagas kordon
      - magas kordon
    - ii) telepítési sűrűség: minimum 4.000 tő/ha
    - iii) minimális tőtávolság: 0,8 m
    - iv) A 2009. január 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Tihanyi bor a szőlőültetvény termelésben tartásáig.
  - b) A szüret módja: kézi és gépi szüret is megengedett
  - c) A szőlő minősége (minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve):
    - i) Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah: 12,08 %vol (19 °MM)
    - ii) Pinot noir: 11,34 %vol (18 °MM)
    - iii) Kékfrankos, Kékoportó, Zweigelt: 10,97 %vol (17,5 °MM)
  - d) A szüret időpontjának meghatározása: A Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség hegybírójának fajtánkénti bontású közlése alapján

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

A körülhatárolt terület meghatározása:

Tihany település szőlő termőhelyi kataszter szerint I. osztályú határrészeibe tartozó területek

**V. MAXIMÁLIS HOZAM**

	bortípus	Maximális hozam
1.	rozé	55 hl/ha (seprős újbor) 8 t/ha (szőlő)
2.	vörös	55 hl/ha (seprős újbor) 8 t/ha (szőlő)

A tőketerhelés a hektáronkénti 3300 tőke feletti tőkeszámú ültetvényen 1,5 kg/tőke, az ennél kevesebb tőkeszámú ültetvényeken legfeljebb 2,0 kg/tőke lehet.

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Syrah
2.	vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Syrah



## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

#### Földrajzi környezet

A Tihanyi félsziget a Balaton vidékén általános jellemzői mellett egyedi mikroklímával és termőhellyel rendelkezik. A Balaton tó vizének moderáló, kiegyenlítő, napfényt visszaverő hatása mellett, a félszigeten, a kráterkúpban kialakult első tavának vízfelületet, ezt a hatást megerősíti, a katlanban a vörösbor számára ideális környezet, nagyobb meleget és kiegyenlítetttséget biztosít. A félsziget jellege a termőhelyet is szigetszerűen elválasztotta a Balaton partján végignyúló termőhely karakterektől. A Nyereg-hegy, a Csúcs-hegy és az Apáti-hegy körbeöleli a vörösbor számára körbekerített, a belső tavat körbeölelő szőlőtermőhelyeket.

A Tihanyi hegység 7 millió éves ősvulkán, amely talaja ásványi anyagokban rendkívül gazdag tufa kőzeten alakult ki, és a vörösbor szerkezetét, érlelhetőségét biztosítja.

#### Emberi tényezők

A Tihanyi félszigeten a Balaton környékéhez képest mindig eltérő borkultúra honosodott meg. A vörösbor mindig meghatározó volt, a mikroklíma lehetőségeit korán felismerték az itt szőlőt művelő földművesek, polgárok és egyházi emberek. Amennyiben Tihany a Balaton kultúrtörténetének mindig is egy kis különálló, sok egyediséget és külön értékeket felvonultató szigete volt, a bor esetében ugyanez valósult meg. A Bencés apátság a 1055-től létezik a félszigeten, és vesz részt a környék vallási és kulturális életének formálásában és a szőlőtermesztés meghonosításában. A Tihany OEM logója éppen ezért tartalmazza, a félsziget keleti ormán épült bencés monostor épületének körvonalait.

### 2. A borok leírása

A tihanyi borok diszkrét illatúak, ugyanakkor zamat és illatgazdagság jellemző rájuk, mely az eleganciájukat biztosítja. A vulkáni talaj hatására ízükben az ásványosság dominál. A mikroklíma hatására az átlagosnál magasabb savtartalommal rendelkeznek. Az ásványosság és a magasabb savtartalom a kóstolást követően hosszan érezhető.

### 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A vegetációs időszakban lehulló csapadéknak, valamint a tihanyi termőtalaj víztartó képességének köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a borban tehát a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

Az érett, kifejező savstruktúra és a minerális ízjegyek hangsúlyos megjelenése a tihanyi talaj magas ásványtartalmára vezethető vissza. A sekély mélységű tó vízfelszínén visszatükröződő napsugarak tavasszal a hegyoldalak egyenletes felmelegedését okozzák, és a szőlőnek a rügyfakadás folyamán állandó körülményeket biztosít. Tihany korai utolsó tavaszi fagynapjának köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége a borvidéken, így minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérése optimális.

A szőlőtermesztés szempontjából kiemelt szerepe van a dűlők mellett évezredek alatt kialakított erdősávoknak, hiszen az ott áttelelő predátorok (rovarok, pl.: ragadozó atkák) a szőlő kártevőit jelentősen visszaszorítják. Így a szőlő fejlődése szempontjából kritikus kezdeti fejlődési szakasz nem vontatott, és magasabb és egészségesebb lombfal alakulhat ki.

A meleg nyári és a mediterrán anticiklon biztosította hosszú, napos őszi nappalok után a Bakonyi szeleknek köszönhető hűvös esték alatt a szőlő növény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép, ami a szőlő cukortartalom koncentrációjának gyors emelkedéséhez vezet. Ez a páratlan természeti adottság eredményezi a tihanyi borok testességét.

A tihanyi borokra jellemző elegáns savstruktúra és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethető vissza. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalakban, amelyeken ma szőlőt termesztene, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfürtökön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető.

A borok minőségére jelentős hatást gyakorol a hagyományos, helyi pincék építészeti kialakítása is. Tihany talajszerkezetének adottságaiból adódóan a helyi pincéknek csak egy része van a föld alatt, így azokban évközben jelentős hőingadozás figyelhető meg. Ennek köszönhetően a tél folyamán a borok lehűlnek, és fahordós ászkolás ellenére is megőrzik üdeségüket. A nyáron 15-19 fokra felmelegedő pincékben természetesen megtörténik a hőre érzékeny, instabil fehérjék kicsapódása. Ennek a természetes folyamatnak köszönhetően a helyi borászok könnyebben stabilizálják a borokat, melyek jobban megőrzik aromagazdagságukat.

E természeti faktorok összessége ötvöződik az itt élő termelők több évszázados, apáról-fiúra szálló tapasztalatával, melyek együttesen jelentik annak a zálogát, hogy az egészséges, érett szőlőfürtökből a Tihanyra jellemző magas minőségű, testes és tüzes borok

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### VIII/1. Jelölési szabályok:

- a) Valamennyi, a h) pontban körülírt kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés.
- b) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel.
- c) A Küvé vagy cuvée bor, két vagy több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet.
- d) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.
- e) Az évjáratot és, a fajtát, vagy küvé szót a címkén fel kell tüntetni.
- f) A barrique kifejezés csak vörösborokon használható, legalább 6 hónapos tölgyfahordós érlelés esetén.
- g) A tihanyi bor címkéjén kötelező a következő logó elhelyezése.



- h) A feltüntetendő kisebb földrajzi egységek neve:
  - i) Farkasverem dűlő
  - ii) Lapi dűlő
  - iii) Hosszúhegy
  - iv) Ráta dűlő
  - v) Óvári szőlők
  - vi) Cserhegy
  - vii) Dűlőnév feltüntetése esetén a bor alapanyagát szolgáló szőlőnek 100% -ban az adott dűlőből kell származnia.

**VIII/2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:** Tihanyi bor csak üvegpalackban hozható forgalomba. Ez alól kivételt képeznek, az adott termőhelyen belül, a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített, saját termelésű borok.

**VIII/3. Az illetékes helyi borbíró bizottság:** Balaton Borrégió Borminősítő Bizottság, melynek szabályzata szerint kell a forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges, valamint a kereskedelemből származó ellenőrzési mintákat megvenni és azok érzékszervi minősítését elvégezni.

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

- a) Nyilvántartások. Tihany oltalom alatt álló eredet megjelölésű 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) A Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség 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)
  - vi) az érzékszervi minősítést végző Balaton Borrégió Borminősítő Bizottságának minősítési és a mintahitelesítő jegyzőkönyve;
  - vii) külön nyilvántartást a védett eredetű borkészletről és annak változásáról
- b) Bejelentések
- i) Termelési szándék bejelentése: A Tihany Oltalom alatt álló Eredet megjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – minden év április 30.-áig köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni.
  - ii) Dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett Tihanyi borok termelésének bejelentése: Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen kisebb dűlőnévvel megkülönböztetett Tihanyi bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző április 30.-áigbejelenteni.
  - iii) a védett eredetű borral kapcsolatos készletváltozás jelentése a hegybírónak

**VIII/5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül: Veszprém 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 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	Balatonfüred-Szóllósi Hegyközség
Szóllóültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, 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	Balatonfüred-Szóllósi Hegyközség
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>	Balatonfüred-Szóllósi Hegyközség
<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<b>II-I Szőlő eredetének igazolása</b>			
A tőkehiány mértékének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>szisztematikus helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv, hegyközségi nyilvántartás</li> </ul>	hegybíró
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>	Balatonfüred-Szóllósi Hegyközség
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, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Balatonfüred-Szóllósi Hegyközség
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Balatonfüred-Szóllósi Hegyközség

	<p>adminisztratív ellenőrzés</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Szisztematikus helyszíni ellenőrzésű</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási 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>Szőlő 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, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<p>Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség</p>
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási 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 borszármazási 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, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség</p>
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Borszármazási</li> </ul>	Pince telephelye

		bizonyítvány	szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>III-II Bor forgalomba hozatali eljárás</b>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tihanyi Borminősítő Bizottságnak szabályzata szerinti mintavétel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>	Balatonfüred-Szóllósi Hegyközség
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> </ul>	Balaton Borrégió Borminősítő Bizottsága
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzés</li> <li>Próbavásárlás</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> <li>Analitikai minősítés jegyzőkönyv</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Balatonfüred-Szóllósi Hegyközség</li> </ul>