Ref. Ares(2013)3543542 - 22/11/2013

607/2009/EK bizottsági rendelet I. Melléklet

Kérelem
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja

Beérkezés dátuma (NN/HH/ÉÉÉÉ)
[a Bizottság tölti ki!]

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

20

A kérelem nyelve

Magyar

Az akta száma:
[a Bizottság tölti ki!]

A kérelmező

A jogi vagy természetes személy neve

Hegyközségi Tanács Szekszárd, Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa, Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa
A kérelmező: Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

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

12.

Utcanév

Kossuth tér

Irányítószám

7052

Település

Kölesd

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 74 452 285

Fax

+36 74 452 285

E-Mail

tolnaiborvidek@gmail.com

Közvetítő

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Vidékfejlesztési Minisztérium

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

Házszám

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

Bizonyíték az oltalomra (harmadik ország esetén)

Termékleírás

Lapok száma

18

Aláíró(k) neve

Szekretár Jánosné(titkár) Schmidt Győző (elnök)

Aláírás(ok)

A termékleírás elérhetősége (link)

http://www.kormany.hu/hu/videkfejlesztesi-miniszterium/agrargazdasagert-felelos-allamtitkarsag/hirek/magyarorszagi-oltalom-alatt-allo-eredetmegjelolesek-es-foldrajzi-jelzesek-

termekleirasai

<Pannon OEM> TERMÉKLEÍRÁS

I. NÉV

Pannon
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

Pannon bor bortípusai:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

II/1A. Analitikai előírások

	Borászati termék	Összes alkoholtartalom % vol minimum	Összes sav minimum g/l	Tényleges alkoholtartalom minimum % vol	Illósav maximum g/l	Összes kénessav (SO2) mg/l maximum
1.	fehérbor	9.0	4.5	9.0	1,08	*
2.	rozébor	9,0	4,5	9,0	1,08	*
3.	vörösbor	9,0	4,5	9,0	1,2	*

A *-al jelölt esetekben a hatályos jogszabályok szerint kell eljárni.

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	*érzékszervi jellemzők*
1.	*fehér*	*Zöldes fehértől, sárgászöldön keresztül egészen az arany színig a fajtára és az előállítás módjára jellemző a szín jellemzi. Illatában a visszafogott diszkréttől az illatos fajtákra jellemző nagyon intenzív illatok is megtalálhatók. A Pannon fehérborra jellemző az összetett sav tartalom. A gyümölcsös íz és a harmónia minden itt készült borban felfedezhető.*
2.	*rozé*	*A hagymahéj színtől a bazsarózsaszínen át a szamócaszínig sokféle árnyalat fellelhető. Illatában a fajtára jellemző illatokat találunk, amit a bor előállítási technológia minden esetben igyekszik megőrizni. Savérzete elegáns, nem túl magas savtartalommal, ami jól jellemzi a Pannon rozét.*
3.	*vörös*	*Színe a pirostól a rubin, bíborvörösön át az egészen sötét mélyvörösig, szinte feketéig minden színárnyalatban előfordulhat a fajta és az előállítás módjától függően. Illatára a gyümölcsösség, főként a piros bogyós gyümölcsök jellemzőek. A finom és az erőteljesebb hordós érlelésből származó illatok és ízek is felfedezhetők. A Pannon vörösborok tüzesek, lekerekedett savúak, tanninban gazdagok.*

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A szőlő művelésmódja, térállása:

A 2009. július 31-e előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borászati termék a 2035/2036-os borpiaci évig.

Új ültetvényekre vonatkozó szabályok:

A 2009. augusztus 1-e után létesített ültetvények esetében:
- A tőkehelyek száma nem lehet alacsonyabb, mint 3300 db/ha.
- A kialakítható sortávolság nem lehet kevesebb, mint 2 méter, illetve több mint 3,5 méter,
- A kialakítható tőtávolság nem lehet kevesebb, mint 0,6 méter, illetve több mint 1,2 méter,
- az egyes függöny művelésmód kivételével valamennyi művelésmód engedélyezett.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárád, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend
Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Őcsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba.
Aba, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcske, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyönk, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórágy, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Ozora, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Závod,
Bisse, Csarnóta, Diósviszló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyharsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd borvidéki települések I. és II. szőlő termőhelyi kataszterében sorolt területei.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

Pannon borászati termék előállítása esetén azon a lehatárolt termőhelyen lévő szőlőültetvények termése használható fel, melynek termésmennyisége legfeljebb **14 t/ha** szőlőből nyer legfeljebb **100 hl/ha** seprős újbor.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

bortípusok	VI/1 fehér	VI/2. rozé	VI/2.vörös
Pannon bor	• Chardonnay • Cirfandli • Csomorika • Csabagyöngye • Cserszegi fűszeres • Hárslevelű • Furmint • Irsai Olivér • Juhfark • Karát • Királyleányka • Leányka • Nektár • Olasz rizling • Ottonel muskotály • Pinot blanc • Rajnai rizling • Sauvignon blanc • Szürkebarát • Sárga muskotály • Tramini • Zefír • Zenit • Zöld veltelíni	• Blauburger • Cabernet franc • Cabernet sauvignon • Domina • Hamburgi muskotály • Kadarka • Kékfrankos • Merlot • Menoire • Pinot noir • Kékoportó • Zweigelt • Syrah • Rubintos • Blauer frühburgunder	• Blauburger • Cabernet franc • Cabernet sauvignon • Domina • Hamburgi muskotály • Kadarka • Kékfrankos • Menoire • Merlot • Pinot noir • Kékoportó • Zweigelt • Syrah • Rubintos • Blauer frühburgunder.

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

VII/1. A körülhatárolt terület bemutatása

Földrajzi környezet

A Pannon borrégió, a Duna, a Dráva és a Balaton által határolt dombvidéken és a közülük kiemelkedő Villányi-hegység illetve a Mecsek déli oldalain négy borvidéket foglal magába. A Pécsi, a Villányi, a Szekszárdi a Tolnai borvidéket.
A tagolt felszínnek köszönhető a táj mikroklímája változatos. A tolnai és a baranyai dombvidék alapkőzete agyagos, homokos üledéktalaj, amit lösz és vályog borít. Sok helyen lösz és vályogtalaj fedi a Villányi hegység és a Mecsek mészkőtömbjeit is.
Talaját tekintve a Pannon borrégió a szőlőtermesztés számára nagyon kedvező.
Az éghajlata kontinentális, amit délről bejövő mediterrán hatások nagymértékben befolyásolnak.
Az évi átlaghőmérséklet 10-12 ^{o}C, a napsütéses órák száma éves átlagban meghaladja 2000 órát, a csapadék mennyisége néhány kivételtől eltekintve 600 mm körül alakul.
Éghajlata és időjárása mind a fehér, mind a kékszőlő termesztéséhez kiválóan alkalmas.

Emberi tényező:

Területe Magyarország egyik legrégebbi bortermelő vidéke. Először a kelták, majd a rómaiak honosították meg hazánk területén, így Pannóniában a szőlőtermesztést. Az előkerült leletek is alátámasztják a bortermelés jelentőségét ezen a területen.
A szőlőműveléshez és bortermeléshez kitűnő alapot nyújtó természeti adottságokat megfigyeltek az itt élő emberek már ezekben a korokban is. A kora középkortól kezdődően több írásos emlék számol be az itt készült borokról. Az Árpádkorban a szép számmal alapított apátságok mindegyikében megtalálhatjuk a jól művelt szőlőket.

A szőlőkultúra virágzását csak a török háborúk akadályozták, mintegy 150 évig.
A XVIII. században a borrégió területére települt németek tovább fejlesztették a helyi borkultúrát. Az ekkor betelepülő rácok pedig elterjesztették a Kadarka termesztését, amelyből új eljárással, héjon erjesztéssel készítettek vörösbort.
A XVIII. századi újra telepítések idején vált meghatározóvá a több tucat termesztett fajta közül két vörösbort adó szőlőfajta a törökök elől menekülő rácok által a Balkánról hozott Kadarka és a német telepesek által Villányban meghonosított, állítólag portugál eredetű Kékoportó. A régió inkább vörösborairól ismert, de a siklósi, valamint a tolnai és mecseki területeken fehér fajták voltak többségben: Olaszrizling, Hárslevelű, Cirfandli és a Furmint.

A Kadarkával meghonosodott a balkáni eredetű vörösbor készítési eljárás is. A megtaposott kékszőlőt Szekszárdon a szőlőben álló tanyán Villányban a falu határában lévő pincesoron épült présházban nagyméretű fakádakban erjesztették. Az erjedés befejeződése után a törkölykalap tetejét sárral betapasztották és egy hónapig így érlelték. Ezután kerültek a borok a hordókba. A Dél-Dunántúlon készítettek sillernek vagy fuchsli-nak nevezett rövidebb héjon áztatással világosabb, piros színű, kellemes friss ízű borokat is.

A Pannon Borrégió területén vörös és fehér borokat is termelnek, de a hangsúly a vörösborok felé tolódott el napjainkra. A XX. század elején még a Kadarka és a Kékoportó volt a vörösborok alapja, az elmúlt évtizedekben a Kadarkát felváltotta a Kékfrankos és tért hódítottak a nemzetközi fajták: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot. Ez utóbbiakból

sokszor új fahordóban érlelt bordói típusú cuveé borok készülnek. A fehér fajták közül az Olaszrizling, a Hárslevelű, a Rajnai rizling és a Chardonnay a meghatározó.

VII/2. A borok leírása

A Pannon borrégió borairól általánosan elmondható, hogy mediterrán típusúak. Illatuk, ízük a fatára jellemző, erősen gyümölcsös jellegű, ~~amellett általában~~ nagy testű borok. Az alkoholtól tüzesek, a borban a savak lekerekedettek, érett bársonyos tanninokat tartalmaznak.
Piacuk nemcsak Magyarország, hanem az Európai Unió többi országa is, sőt az USA is.

VII/3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Pannon borrégió mediterrán hatásokkal kiegészülő kontinentális éghajlatának köszönhetően a Pannon borok alapvetően mediterrán típusúak, továbbá jellemző rájuk az összetett, elegáns savtartalom. A tolnai és baranyai dombság üledékes altalajának köszönhetően a régió borainak ízében a gyümölcsösség az uralkodó. A magas napsütéses órák számának és a viszonylag alacsony éves csapadékmennyiségnek köszönhetően a régió borai jellemzően nagytestűek, tüzesek. A természeti adottságok miatt a Pannon rozé- és vörösborok bársonyos érzetű tanninokat tartalmaznak.
A mediterrán hatásnak köszönhetően a régió szőlő- és bortermelői a késői érésű fehér- és vörösbor-szőlőfajtákat (pl.: Olasz rizling, Furmint, Cabernet franc, Cabernet sauvignon) is érett állapotban, magas cukortartalommal tudják betakarítani.
A gyakran kedvező őszi időjárási körülmények hatására, akár töppedt és túlérett szüretelésű szőlő is betakarítható. Ezt bizonyítják a késői szüretelésű, válogatott szüretelésű és töppedt szőlőből készült borok elterjedése a borrégióban. E különleges minőségű borokban ötvöződik a régió borászainak évszázadok alatt felhalmozott, generációról generációra öröklődő szakmai tudása a természeti adottságokkal és a helyi fajtákban rejlő termelési potenciállal.

A Pannon borrégió területén élő emberek magukban hordozzák az évszázados szőlőtermesztés ismereteit és szeretetét. A Pannon borrégió területére betelepülő sváb emberek a mai szőlőtermesztés és borkészítés alapjait teremtették meg. A kilencvenes évek elején alapított családi borászatok új alapokra helyezték a borkészítést. Ezáltal magasabb minőségű termékeket tudtak előállítani, aminek piacát is megtalálták. ~~A Pannon borrégió területének talajadottságai, a mediterrán hatásokkal kiegészülő kontinentális éghajlat, az itt uralkodó időjárási viszonyok Magyarország legalkalmasabb szőlőtermő területévé teszik ezt a régiót.~~
~~Különösen alkalmas ez a terület olyan szőlő termesztésére, ami nagy minőségű vörösborok alapja. Kissé hűvösebb völgyeiben megtermő fehérszőlőből pedig kiváló illatos fehérborok készülnek.~~

~~A Pannon borrégió területén élő emberek magukban hordozzák az évszázados szőlőtermesztés ismereteit és szeretetét. A Pannon borrégió területére betelepülő sváb emberek a szőlőtermesztés és borkészítés mai alapjait elterjesztettek itt.~~
~~Az ismeretek a családokban öröklődnek.~~
~~A rendszerváltozás után létrejövő családi borászatok új alapokra helyezték a borkészítést és magasabb minőségű termékeket tudtak előállítani, aminek piacát is megtalálták.~~

~~A Pannon egy olyan eredetmegjelölés, mely egyesíti a négy borvidék tulajdonságait. Például a szekszárdi fűszereket a pécsi és tolnai illatokkal, savakkal, és a villányi testtel.~~
~~Egyre nagyobb mennyiségben hoznak forgalomba Pannon néven borokat a borászatok nemcsak Magyarországon, hanem Európai Unió országaiban is.~~

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII./1. Jelölési szabályok

a) A Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelőlés mellett nem jelölhető kisebb földrajzi egység

b) A Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelőlés kifejezés helyettesíthető a „Pannon bor védett eredetű” kifejezéssel.

c) A jelölés az alábbi ábrával egészíthető ki:



d) A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló kifejezések, és egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

	Siller	Késői szüretelésű	Válogatott szüretelésű	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Primőr vagy Újbor	-barrique -”barrique-ban erjesztett” vagy -.”..hordóban erjesztett -”barrique-ban érlelt” vagy -”…hordóbanérlelt
fehérbor	-	+	+	+	+	+	+	+	+
rozébor	-	-	+	-	+	+	-	+	-
vörösbor	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Jelmagyarázat: + a kifejezés használható, - nem használható

e) Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Pannon boron feltüntethető.

f) A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée, vagy házasítás kifejezéssel.

VIII./2. Kiszerelésre vonatkozó szabályok:

Valamennyi kiszerelési mód engedélyezett kivétel: a Pannon késői szüretelésű bort, Pannon válogatott szüretelésű bort, Pannon töppedt szőlőből, készült borokat csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni.
Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

VIII./3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:

Az érzékszervi minősítést végző szerv: a Borászati Igazgatóság

VIII./4. Szüret módja:

Kézi és gépi szüret megengedett minden Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék esetén. Ez alól kivételt jelent a válogatott szüretelés, késői szüretelésű és töppedt szőlőből készült kifejezéssel megkülönböztetett Pannon bor, mely csak kézzel szüretelhető.

VIII./5. Szőlő minősége:

Pannon borok az alábbi természetes minimális cukortartalmú szőlőből készíthetőek:

Termékkategória és terméktípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/liter) és minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
Fehér, rozé, vörösbor	151,5 g/l - 9,0 % vol

VIII./6. Szüret időpontjának meghatározása:

A szüret időpontjának meghatározásában a Pannon Borrégiót alkotó hegyközségi tanácsok választmányai az illetékesek. Választmányi üléseiken hozott határozataikkal, melyet a hegyközségeik részére azonnal átadnak.

VIII./7. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

A). Nyilvántartások

Pannon borok készítése esetén a szőlőültetvényre és borászati üzemre vonatkozó különös nyilvántartások a következők:

a) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;

b) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;

c) Hegyközségi Tanács/Hegyközség által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;

d) pincekönyv;

e) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben *(továbbiakban: HEGYÍR)*, vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

e) az érzékszervi minősítést végző Tolnai Borminősítő Bizottságának minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve;

B). Bejelentések

a). Termelési szándék bejelentése

Az Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő a termelés megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz a területileg illetékes hegyközségnél,

b) Kiszerelés előzetes bejelentése:

A lehatárolt területen kívüli palackozó az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék kiszerelésének megkezdése előtt legkésőbb 8 nappal köteles bejelenteni a palackozás tényét a Pannon Borrégió titkárának.

c) Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bort előállítani csak a Tolnai, a Szekszárdi, a Pécsi, a Villányi borvidékek, a termékleírás IV. fejezetében felsorolt, borvidéki településein engedélyezett, valamint: Fejér megye **Dég** településén.

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 hatóságok:
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

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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
Web: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala

2. Az ellenőrzések köre:

- A borászati termék 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 vizsgálata forgalomba hozott borászati termékek esetén,
- Származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése,
- A helyi borbíráló bizottság működésének 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	Hegyír elektronikus adatlap	területileg illetékes hegyközségi tanács,
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	területileg illetékes hegyközségi tanács
Pincetechnológia	• Adminisztratív ellenőrzés: • HEGYÍR, • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	területileg illetékes hegyközségi tanács
II. Évjáratfüggő elemek			
II-I Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés	• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szüret	• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű • Adminisztratív ellenőrzés	• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv • Szüreti jelentés, szőlő származási bizonyítvány kérelem	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	• Adminisztratív ellenőrzés:szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány kérelem • Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű	• Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	területileg illetékes hegyközségi tanács

Szőlő származását igazoló dokumentum		• Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	• Adminisztratív ellenőrzés: szőlő származási bizonyítvány	• Kiadott származási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	• Adminisztratív ellenőrzés: pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója területileg illetékes hegyközségi tanács
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 bor származási bizonyítvány	• Kiadott borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	• Adminisztratív ellenőrzés: pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• kiadott származási bizonyítvány • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója területileg illetékes hegyközségi tanács
Bor származását igazoló dokumentum		• Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója, valamint a Pannon borrégió titkára
III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	• Szabályzat szerinti	• Mintavételi	területileg illetékes

	mintavétel	jegyzőkönyv	hegyközségi tanács
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi bírálat és minősítés	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	Helyi Borbíráló Bizottság