Ref. Ares(2011)1397801 - 21/12/2011

Kérelem
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

17

A kérelem nyelve

Magyar

A kérelmező

A jogi vagy természetes személy neve

Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsának (képviselő: Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa)

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

Házszám

02

Utcanév

DÓZSA

Irányítószám

3910

Település

TOKAJ

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

+36-47-352-623

Fax

+36-47-352-623

E-Mail

szolyak@tokajhkt.t-online.hu

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

Termékleírás

Lapok száma

Aláíró(k) neve

Jarecsni János (titkár)
Marcinkó Ferenc (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

ZEMPLÉN TERMÉKLEÍRÁS

I. NÉV

Zemplén (Zempléni)
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

1./ Fehérbor

2./ Jégbor

II/A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Cukormentes extrakttartalom [g/l]	Összes cukortartalom [g/l]	Maximális kénessav-tartalom [mg/l]	Maximális szabad kénessavtartalom [mg/l]
1.	fehér	9,0	min. 4,5	min. 9,0	1,2	min. 19,0	*	*	60
2.	jégbor	16,66	min. 4,5	min. 9,0	1,5	min. 22,0	*	*	60

* a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint

II/B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	**fehér**	Színe: halvány szalmasárgától a sötét szalmasárga színig Tisztasága: tiszta, a palackban való érlelésből származó esetleges finom perszerű kiválás megengedett. Illata: az érlelési időtől függően változó: az üde, közepes intenzitású gyümölcsös illat aromától a fűszeres, virágos, vegetális jellegig. Íze: Élénk savtartalmú, alacsony, esetenként közepes alkoholtartalommal prímér aroma hangsúllyal és kesernyés jelleggel. Érleléskor esetenként mineralitás érezhető, melyet részleges, vagy kevés fahordós érlelésből származó ízvilág egészít ki.
2.	**jégbor**	*színe:* világossárgától a borostyán sárgáig *tisztasága:* tiszta, a palackban való érlelésből származó esetleges finom, porszerű kiválás megengedett *illata:* jellegzetes jégborra jellemző, de nem feltétlenül botrytises. Citrusos-mézes illatú. *íze, zamata:* harmonikus, a késői szüretelésű szőlőre jellemző íz és zamat, ízben koncentrált gyümölcsaromák, élénk savtartalom, közepes alkoholtartalom érezhető, selymes struktúrával, rendkívül hosszú utóízzel rendelkezik.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

	bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	**fehér**	Az alapanyagnak 85 %-ban a termőhelyről kell származnia.	---------
2.	**jégbor**	A szőlőt fagyott állapotban kell préselni Az alapanyagnak 85 %-ban a termőhelyről kell származnia	- édesítés, - alkoholtartalom-növelés, - savtartalom növelése, - savtartalom csökkentése

A szőlőművelés szabályai

1. A szőlő művelésmódja, térállása

a./ ***2009. augusztus 1. előtt telepített ültetvények esetén*****:**

- bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú szőlőültetvényről származó szőlőből, annak a termesztésben tartásáig.

b./ ***2009. augusztus 1. után létesített ültetvények esetén:***

- művelésmód: bak, kordon (alacsony, középmagas, magas), ernyő, sylvoz, guyot
- térállás: 4.000 tőke/ha, ahol egy tőke tenyészterülete maximum 2,5 m^2.
- Teraszos művelés esetén a rézsűk területe nem számít bele a tenyészterületbe.

2. A szüret módja:

a) A fehérborokhoz szüretelt szőlő esetében kézi és gépi szüret is alkalmazható. A jégbor csak kézzel szüretelhető.
b) A jégbor túléretten, megfagyottan szüretelt és préselt szőlőbogyók felhasználásával készül, amelyet igazoltan minimum -7°C-os hőmérsékleten szüreteltek

3. A szőlő minősége

Minimális cukortartalma potenciális alkoholtartalomban kifejezve**:**

a. fehér: 8 %vol (136 g/l cukortartalom)
b. jégbor: 16,66 %vol (283 g/l cukortartalom)

4. A szüret időpontjának meghatározása:

- Jégbor esetében a szüret kezdési időpontját az ültetvény helye szerint illetékes hegybíró szemlézés alapján állapítja meg.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Borsod-Abaúj-Zemplén megyének a szőlő termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei
A szőlőnek 85 %-ban a lehatárolt termőhelyről kell származnia.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

	bortípus	**maximális hozam**
1.	**fehér**	Kézi szüretnél 17 t/ha szőlő, illetve 120 hl/ha seprős újbor Gépi szüretnél 16 t/ha, illetve 120 hl/ha seprős újbor
2.	**jégbor**	4 t/ha szőlő vagy 20 hl/ha seprős újbor

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	**fehér**	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Kabar, Kövérszőlő, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zengő, Zenit, Zéta
2.	**jégbor**	Furmint, Hárslevelű, Kövérszőlő, Olasz rizling

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

A termőhely Magyarország északi részén, a 21°10’ és 21°40’ szélességi fokok és a 48°7’ és 48°30’ hosszúsági fokok között helyezkedik el. A termőhely éves hőmérsékleti átlaga 10,8 C°, az éves csapadék mennyisége 525 mm. A napfényes órák száma viszonylag magas, 2 009 óra évente, ebből 1 400 – 1 500 a tenyészidőszakra eső napfényes órák száma. Az aktív hőösszeg 1 600-1 800 C°. Az átlagos évi legmagasabb hőmérséklet 33 C°, az átlagos évi legalacsonyabb hőmérséklet pedig -19 C°. A termőhelyen uralkodó szélirány északkeleti.

A termőhely Borsod-Abaúj-Zemplén megye hegy- és dombvidékeinek lejtőin terül el, melynek alapkőzete üledékes kőzet és vulkáni tevékenységet kísérő hamu megszilárdulásából keletkezett riolittufa. Összetételét tekintve nagyobbrészt szilikát ásványok kapnak szerepet az alapkőzetben. A riolittufa rendkívül gazdag ritka nyomelemekben. Jelentős mennyiségben fordulnak elő további magmás kőzetek, mint a riolit és az andezit, amelyek a riolittufához hasonló hatással vannak a szőlőnövényre. Borsod-Abaúj-Zemplén megyében számos folyó található, melyek mind vízfelületről visszaverődő napfénnyel, mind ködképző hatásukkal befolyásolják a termőhely klimatikus adottságait.

A termőhely talajára alapvetően a lösz alapú váztalajok, nyirok talajok, néhol tipikus barna erdőtalajok jellemzőek. Helyenként a vulkanikus alapkőzetekre rátelepedett különböző szerkezetű talaj található.

2. A borok leírása

A szőlőtermesztés a Zempléni termőhelyen ősidők óta jellemző tevékenység, mivel a szőlő ezen a termőhelyen a miocén kortól előfordul. A termőhelyen már a XIII. századtól írásos emlékek utalnak a szőlő és bortermelés jelentőségére, földalatti pincék építésére. A Zempléni termőhelyen folytatott szőlőtermesztés a XVI. században indul ugrásszerű fejlődésnek és a XVII. században éli virágkorát. A dinamikus fejlődés a filoxéra vész idején torpan meg, majd a XX. század elején a szőlőrekonstrukciók következtében újabb lendületet vesz. A termőhelyen hagyományosan megtalálható Furmint, Hárslevelű, Sárga muskotály és Kövérszőlő mellé ekkor kezdenek kiegészítő jelleggel más fehérborszőlőt adó fajtákat is telepíteni (pl Zéta, Kabar, Olasz rizling, Szürkebarát, Tramini). művelése a. Ezen fajták köre még néhány újabb fajtával, illetve új nemesítésű fajtákkal bővül (pl. Chardonnayval, Cserszegi fűszeressel, Sauvignonnal, Zenittel, Zengővel stb.). Ezeket a fajtákat eredetileg kísérleti céllal telepítették a termőhelyen, amelyekből később árutermelő méretű ültetvényeket is létrehoztak. A rendszerváltás után hangsúlyosan előtérbe kerül - a termőhelyi átfedés miatt - a tokaji minőségű termékektől eltérő borászati termékek egyértelmű megkülönböztetése, ezért bevezetik a Zempléni tájbor kategóriát, amit jogszabályi szinten először a szőlőtermesztésről és borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI törvény tájborokra vonatkozó felhatalmazása alapján szabályoznak. A Zemplén földrajzi jelzés az Európai Unióhoz történő csatlakozáskor Közösségi szinten is védett földrajzi névvé válik.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Zempléni termőhelyen található szőlőültetvények elsősorban a délkeleti – déli - délnyugati kitettségű lejtőkön találhatók, ahol - az ugyanilyen szélességi körön elhelyezkedő, kontinentális klímájú területekhez képest - az éves napsütéses órák számát és aktív hőösszeget tekintve, illetve a kiváló adottságok mutatkoznak a szőlőtermesztés számára. A csapadék mennyisége és eloszlása szintén hozzájárul a szőlő megfelelő fejlődéséhez. Ez a két tényező teszi lehetővé a késői érésű fehér szőlőfajták nagy biztonsággal történő beérését.

Az itt élő termelők a termőhelynek leginkább megfelelő fehérbort adó szőlőfajtákat telepítenek Borsod-Abaúj-Zemplén megye szőlőtermesztésre kedvező adottságú domboldalain és lejtőin, ahol a környező folyókról visszaverődő napsugarak és a viszonylag magas hőösszeg következtében a az itt termelt fehérborok, üdék, gyümölcsös, florális, fűszeres jellegűek, lekerekített savakkal rendelkeznek, harmonikus ízhatásúak.

A termőhely - kontinentális jellégéből, különösen a hideg, fagyos késő őszi, téli időszakokból adódóan - alkalmas jégbor készítésre. A zempléni termőhelyen a jégbor készítés a rendszerváltás utáni időszakra nyúlik vissza.

A Zempléni hegységet alkotó alapkőzetek és azok ásványianyag-tartalma szintén meghatározzák a zempléni borok íz- és zamatvilágát. Így az élénk savak, és a minerális ízek különösen a testes zempléni fehérborokra jellemzőek.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

a) évjárat feltüntetése:
   i) fehér: nem kötelező, feltüntetés esetén 85%-os évjárat-azonosság kell.
   ii) jégbor: kötelező, 100%-os évjárat-azonosság (amennyiben a szőlőt januárban vagy februárban szüretelik, úgy az előző naptári évet kell feltüntetni évjárat megjelölésként a címkén)

b) cukortartalmat jelölő kifejezés feltüntetése
   i) fehér: kötelező
   ii) jégbor: nem kötelező

c) a cuvée vagy küvé kifejezés a több szőlőfajta borából házasított fehér borok esetében tüntethető fel. A küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében kell feltüntetni.

2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

a) fehér: bármilyen kiszerelés megengedett

b) jégbor: csak 0,75 literes, 0,5 literes vagy 0,375 literes üvegpalackban hozhatók forgalomba
A palackozási kötelezettség nem vonatkozik a termelők által saját pincéjükben, saját termésű, helyben közfogyasztásra kerülő borokra

3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: Tokaji Borbíráló Bizottság

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

a) Nyilvántartások
   i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
   ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
   iii) pincekönyv;
   iv) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYIR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
   v) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek
   vi) kiszállítási engedélyek és nyilvántartása
   vii) az érzékszervi minősítést végző Tokaji Borvidék Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült TBB tikári határozat.

b) Bejelentések
   i) Termelési szándék bejelentése:
      - A Zemplén oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatának feltétele, hogy a borászati termék előállításának megkezdésekor a termelő e szándékát az illetékes hegyközségnek bejelentse.
      - A jégbor alapanyagának szüretelését legalább 48 órával a tervezett szüreti időpont előtt be kell jelenteni az ültetvény területe szerint illetékes hegybírónak.

5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

- Zempléni borok előállítása 2012. december 31-ig a lehatárolt termőhelyen kívül, Magyarország egész területén lehetséges.

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

II-II Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	• Adminisztratív ellenőrzés	• Szőlőszármazási bizonyítvány	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	• Adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló szúrópróbaszerű helyszíni ellenőrzés	• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
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 szúrópróbaszerű helyszíni ellenőrzés	• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Bor származását igazoló dokumentum		• Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	• Hegybíró jelenlétében történő mintavétel vagy hegybíró által hitelesített minta	• Mintavételi jegyzőkönyv	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi bírálat és minősítés	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	Tokaji Borbíráló Bizottság
Minőségi tanúsítvány	• Adminisztratív ellenőrzés: forgalomba-hozatali engedély és tétel mennyisége • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Pincekönyv, Forgalomba hozatali engedély borszármazási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Hegyközségek munkájának ellenőrzése	Kockázatelemzés alapján	Adminisztratív, igazoló dokumentumok	Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa