Ref. Ares(2011)1397793 - 21/12/2011

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)

21

A kérelem nyelve

Magyar

Az akta száma:
[a Bizottság tölti ki!]

A kérelmező

A jogi vagy természetes személy neve

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@freemail.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

Bizonyíték az oltalomra (harmadik ország esetén)

Termékleírás

Lapok száma

19

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

<OEM> TERMÉKLEÍRÁS

I. NÉV

Tolna/Tolnai
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

Tolnai bor bortípusai:

- Fehér
- Rozé
- Vörös

II/1A. Analitikai előírások

	Borászati termék	Összes alkoholtartalom % vol minimum	Összes sav minimum g/l	Tényleges Minimális alkoholtartalom % 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 hatályos jogszabályok szerint kell eljárni. A cukortartalom jelölése a hatályos jogszabályoknak megfelelően történhet.

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	*érzékszervi jellemzők*
1.	*fehér*	A fehérborok színe a halványzöldtől az erőteljesebb szalmasárgáig az alkalmazott technológiától függően nagy változatosságot mutat. Határozott sav szerkezetű, gyümölcsös jellegű, vegetális illat és íz világú többnyire tölgyfás aromák nélküli, egyértelműen felismerhető fajtajelleggel jellemezhető lendületes borok. A száraz, félédes vagy édes fehérborok, melyek meghatározó jegye mindig a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat, lágy savérzettel jellemezhetőek.
2.	*rozé*	A rozék színe nagy változatosságot mutat: a halvány rózsaszín, ibolya vagy lazac színűtől az epres, málnás, színig. Általánosan jellemző rájuk a könnyed, élénk, elegáns savérzet, gyümölcsös illataroma, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilág.
3.	*vörös*	A vörösborok színe a halvány rubintól az erőteljesebb rubinon át a gránátvörösig sokféle árnyalatban jelenik meg, megőrizve a fajtára jellemző színt. A vörösborok egy része gyümölcsös: fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromával, azonnali fogyasztásra elkészítve, alacsony alkoholtartalommal, ezek legfőbb jellemzőjük a lágy, sima struktúra. A másik része közepesen telt, és testes vörösborok. piros és feketebogyós illataromájú, telt ízű, melyekben a tölgyfa íz, és a tannin nem uralkodó. Főbb jellemzőjük a gazdag ízvilág és a bársonyos struktúra.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

III/1.„Késői szüretelésű bor”, „válogatott szüretelésű bor” hagyományos kifejezéssel, valamint „töppedt szőlőből készült bor” korlátozottan használható kifejezéssel ellátott, valamint a dűlő feltüntetéses Tolnai borok előállítása során a must természetes alkoholtartalmának növelése és a bor édesítése tilos.

III/2. A dűlő szelektált borokat legalább hat hónapig tölgyfa hordóban kell érlelni.

A szőlő művelésmódja, térállása:

A 2009. július 31-e előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Tolnai 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 nem engedélyezett.

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Települések: 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 településeknek, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

V/1. A bor készítése esetén azon szőlőültetvények termése használható fel, melynek termésmennyisége legfeljebb **14 t/ha** terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb **100 hl/ha** seprős újborból állították elő.

V/2. Fenti szabály alól kivételt jelentenek a dűlőnév feltüntetéssel, valamint a **késői szüretelés** hagyományos kifejezéssel megkülönböztetett Tolnai borok, melyek legfeljebb **11 t/ha** terméshozamú szőlőből nyert, legfeljebb **80 hl/ha** seprős újborból készíthetők.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok az alábbi fajtákból készíthetők (egy fajtából vagy a felsorolt fajták házasításával):

Bortípusok:	**Fehér**	**Rozé**	**Vörös**
Tolnai bor (ide értve körzet-, település- és dűlőfeltüntetést is)	Chardonnay Cserszegi fűszeres Ezerfürtű Ezerjó Hárslevelű Irsai Olivér Királyleányka Leányka Olasz rizling Ottonel muskotály Pinot blanc Rajnai rizling Rizlingszilváni Nektár Sauvignon blanc Sárga muskotály Szürkebarát Tramini Zöld szilváni Zöld veltelíni Zenit Zengő Pinot noir Kadarka	Blauburger Cabernet sauvignon Cabernet franc Dornfelder Kadarka Kékfrankos Kékoportó Merlot Menoire Pinot noir Syrah Zweigelt	Alibernet Bíborkadarka Blauburger Cabernet sauvignon Cabernet franc Dornfelder Kadarka Kékfrankos Kékoportó Merlot Menoire Pinot noir Syrah Zweigelt

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

VII/1. A körülhatárolt terület bemutatása

Földrajzi környezet

A Tolnai Borvidék Magyarország déli részén, nagyobb részben Tolna megyében kisebb részben Baranya és Fejér megyékben található. A tolnai szőlők többnyire enyhe lejtésű, kedvező, délies kitettségű, védett domboldalakon, lankákon létesültek.
A borvidék legfontosabb és szinte egyeduralkodó felszíni képződménye és így leggyakoribb talajképző kőzete a lösz. A löszréteg vastagsága például Hőgyésznél eléri a 70 métert. A szőlőültetvények kisebb részben (pl. Pincehely, Hőgyész, Dúzs térségében) homokon települtek.
A Tolnai-dombsághoz és Külső-Somogyhoz tartozó szőlőterületek uralkodó talajtípusai a barnaföldek (Ramann-féle barna erdőtalajok), az agyagbemosódásos barna erdőtalajok, de előfordulnak szőlőültetvények mészlepedékes csernozjom talajokon is.

A Tolnai Borvidék dombos - hegyes területe a többnyire a mérsékelten meleg - mérsékelten nedves éghajlati típusba tartozik.
Elmondható, hogy mind a napfénytartam, mind a napsugárzás havi és évi összege a Tolnai borvidék területén a szőlőtermesztés számára kifejezetten kedvező. Az évi nappali megvilágítás időtartama 4400 óra, a tényleges napsütéses időszak egész évben elérheti a 2060 órát. Magyarország szőlőtermő tájain a napfénytartam évi összege sokéves átlagban 1800-2070 óra. Ebből látszik, hogy a Tolnai borvidék nagyon gazdag napfényben. A másik fontos tényező a hőmérséklet. A borvidéken az évi középhőmérséklet sokéves átlagban 11,8 ^{o}C, vegetációs idő alatt viszont 15,8 ^{o}C. Az ebből számított teljes hősszeg 3400 ^{o}C, a hatásos hősszeg pedig 1300 ^{o}C. Legcsapadékosabb hónap a május és a június. Az uralkodó szélirány az északnyugati.
A Tolnai borvidék területének domborzata, talajadottságai, éghajlata és vízrajza alapján a kiváló szőlő termesztő területek közé sorolható.

Emberi tényező

A Tolnai borvidéken először a kelták, majd a rómaiak honosították meg a szőlőtermesztést.
Az Árpádkorban a szép számmal alapított apátságok mindegyikében megtalálhatjuk a jól művelt szőlőket, melyért sokat fáradoztak a bencés és cisztercita szerzetesek.
A török megszállás ezen a borvidéken is visszavetette a szőlőtermesztést. Az újrakezdés nyomán viszont jelentős területnövekedés következett be. A törökkor kereskedői többnyire Tolnán, a vidék borkereskedelmi központjában töltik meg palackjaikat vagy hordóikat, s a bor jól kibírja a szállítást is. A Dunán elhajózva többen emlegetik, hogy a szépen művelt dombok hazánk legszebb táját mutatják „mind rózsaligetes szőlők díszlenek.
A XVIII. században a megyébe települt németek tovább fejlesztették a helyi borkultúrát. A Völgységben valószínűleg az ekkor betelepülő rácok terjesztették el a Kadarka termesztését, amelyből új eljárással, héjon erjesztéssel készítettek vörösbort.
A főurak, hogy megkössék a föld megmunkálásához szükséges embereket, a betelepülő németeknek szerződésbe foglalt kedvezményeket adtak. A telepesek 6 évig mentesültek a tized, a kilenced és a robot alól amennyiben szőlőt telepítettek. A bortermelés jövedelmező volt, mert termésüket csapszékben maguk mérhették ki Szent Györgytől Szent Mihályig.
A korabeli vélemények szerint a borvidék szőlőterülete a filoxéravészt megelőzően érte el a legnagyobb kiterjedését egész története folyamán. Az akkori szőlő és bor termelésben a

vörösbor dominált. Feljegyzések tanúskodnak arról, hogy az uralkodó Kadarkának már 6-féle változatáról beszéltek. A filoxéra vész óriási károkat okozott ezen a borvidéken is. Az ellene való védekezésben a régió élenjáró munkát végzett. A próbálkozások legsikeresebb módjának a homokra történő telepítés bizonyult.
A világháborúk nyomán a szőlőültetvények újra tönkre mentek. Egybefüggő széles soros ültetvények a nagyüzemek létrejöttével honosodtak meg a borvidéken. A legrégebbi szőlőhegyek a római kortól, de a többiek is legalább az Árpádkortól megvannak a borkedvelők örömére.
A Tolnai borvidéket az 1998-es bortörvénnyel alakították ki, de az első 1893-as bortörvény a Szekszárdi Borvidéket Tolna megye teljes területében határozta meg, ezért a Tolnai borvidéket is méltán nevezhetjük történelminek.
Ez az évszázados hagyományokra épülő szőlőtermesztés a helyi emberek szaktudásának alapja.

VII/2. A borok leírása

A Tolnai borvidéken előállított borok analitikai tulajdonságai a keletkező viszonylag magas alkohol tartalom, a különböző savak kedvező aránya, a testességet okozó anyagok képződése a borvidék klimatikus viszonyainak köszönhető.
A borvidékről kikerült borok magukon viselik az évszázados szőlőtermesztési hagyományokon felnövő és a modern ismereteket megszerző borászok kezének nyomát. Ez az érzékszervi tulajdonságokban különösen megmutatkozik a borok ízgazdagságában.

Tolnai borokra jellemző a szőlőből származó gyümölcsösség és a finom ászkolásból származó illatok és ízek harmóniája. A kiegyensúlyozott sav és extrakt tartalom.
Mindezek a tulajdonságok a Tolnai borokat keresetté teszik Magyarországon kívül az Európai Unió országaiban és kívül is.

VII/3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Tolnai Borvidék nagyobb dombhátakból és lankás völgyekből áll. A dombok magassága 150-200 métert is eléri. A dombokat magas mésztartalmú lösz fedi, ami a barna erdőtalajokkal keveredve a szőlő termesztéséhez kiváló talajt biztosít. Első feltétel tehát adott a kiváló szőlő előállításához.
A szőlőtermesztéshez szükséges minimális teljes hősszeg 2500 ^{o}C, a minimális hatásos hősszeg viszont 1000 ^{o}C, az évi középhőmérséklet pedig 9-21 ^{o}C között kell, hogy legyen. Ezek a hőmérsékleti tényezők éveken keresztül kedvező hatással vannak az itt termesztett szőlő minőségére.
A harmadik tényező a lehullott csapadék mennyisége. A borvidéken évente sok éves átlagban 590 mm, a vegetációs időben 450 mm csapadék hull a szőlőre. Ettől nagyobb csapadékra nincs szüksége.

A borvidék kiváló adottságaira a legjobb bizonyíték, hogy a borvidék szőlő és bor termesztése a tárgyi emlékeket tekintve is legalább a Keltákig visszavezethető.
A kiváló szőlőből a borkészítés hagyományait követve és új ismereteket felhasználva a piacon jól eladható, külföldön is keresett borok kerülnek forgalomba a borvidék területén működő borászatoktól.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

VIII./1. Jelölési szabályok

VIII/1./A A kisebb földrajzi egységek feltűntetésére vonatkozó szabályok

a) Körzet: **Völgységi**

A körzet települései: Aparhant, Bátaapáti, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Dúzs, Grábóc, Györe, Hidas, Hőgyész, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisvejke, Lengyel, Mórágy, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagymányok, Tevel, Váralja, Závod

Körzet feltüntetéssel készülő Tolnai borok esetében a szőlő 100 %-ának az adott körzet I. és II. termőhelyi kataszteri osztályú határrészeibe tartózó ültetvényeiből kell származnia.

b). Települések

Települések**:** 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, Tolnanémedi,Váralja, Závod.

A településfeltüntetéssel megkülönböztetett borok esetében legalább 85%-ban az adott település I és II termőhelyi kataszteri osztályú határrészeibe tartózó szőlőből kell származni a terméknek, legfeljebb 15%-ban a Tolnai Borvidék I. és II. termőhelyi kataszteri osztályú lehatárolt területeinek más részeiről.

c). Dűlők:

Bonyhád: Aranybánya, Szőlő-domb
Bonyhádvarasd: Kereszt-dűlő
Lajoskomárom: Fülöp-hegy
Simontornya: Derék-hegy, Mózsé-hegy
Paks: Hideg-völgy, Sánc-hegy

Dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett borok esetén 95 %-ban az adott dűlő I és II termőhelyi kataszteri osztályú területeiről kell származnia annak a szőlőnek, amelyből a bor készülhet.

VIII/1./B A Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyettesíthető a „Tolnai védett eredetű” kifejezéssel.

VIII/1./C A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló kifejezések, és egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

									”Első szüret”	-barrique -”barrique-ban

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

Jelmagyarázat: + a kifejezés használható, - nem használható

VIII/1/D. A muskotály korlátozottan használható kifejezés az alábbi feltételekkel tüntethető fel a borászati termékek címkéjén:

Az alapbornak legalább, 85%-ban a következő szőlőfajták közül egynek vagy többnek a terméséből kell készülni: Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Sárga muskotály.

VIII/1./E A Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor előállítása csak a felsorolt megyék településein engedélyezett a körülhatárolt területen kívül

Tolna megye: Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Őcsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba és

Baranya megye: Bisse, Csarnóta, Diósviszló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyharsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd 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 és

Bács-Kiskun megye: Akasztó, Bócsa, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert és

Fejér megye: Etyek, Dég és

Pest megye: Budapest XXII. Kerület, Budafok, Szigetcsép és

Somogy megye: Balatonboglár

VIII./2. Kiszerelésre vonatkozó szabályok

a). Kiszerelés

Tolnai késői szüretelésű bort, Tolnai válogatott szüretelésű bort, Tolnai töppedt szőlőből, és a dűlőszelektált bort, csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni.

Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

b). Címkézés

Alibernet és Bíborkadarka, fajták nevei a címkén nem jelölhetők.

A lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységekről származó Tolnai borokon az évjárat feltüntetése kötelező. Évjárat feltüntetés esetén az adott bornak 85%-ban az adott évjáratból kell származnia.

A Tolnai Primőr vagy újbor esetén az adott bornak 100%-ban az adott évjáratból kell származnia.

Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés" kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának, illetve az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén feltüntetése engedélyezett.

Valamennyi, kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés.

„Termőhelyen palackozva", „termelői palackozás" és „pinceszövetkezetben palackozva" kifejezés valamennyi Tolnai boron feltüntethető.

A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée és a házasítás kifejezéssel.

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

A Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa által működtetett helyi borbíráló bizottság.

VIII./4. A szüret módja:

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

VIII./5. A szőlő minősége:

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

VIII./6. Szüret időpontjának meghatározása:

A szüret időpontjának meghatározásában a hegyközségi tanács választmánya az illetékes. A szüret időpontjának meghatározására és kihirdetésére vonatkozó szabályokat a borvidék rendtartása tartalmazza.

VIII./7. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

A). Nyilvántartások

Tolnai 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

A Tolnai Oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – előállításának megkezdésekor a termelő köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.

Szigorúbb termelési feltételekhez kötött bortípusok (dűlőnév) termelésének bejelentése

Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen dűlő feltüntetésével szőlő-alapanyagát kívánják előállítani és ezt a termelő a címkén is fel akarja tüntetni, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző május 15-ig bejelenteni.

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 Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa titkárának.

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:

- 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 hegyközségi tanács titkára
III-II Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	Szabályzat szerinti mintavétel	• Mintavételi jegyzőkönyv	területileg illetékes hegyközségi tanács
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi bírálat és minősítés	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	Helyi Borbíráló Bizottság