

# TERMÉKLEÍRÁS

## I. Bejegyezni kívánt név

**Monor, Monori**

Eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés

**Oltalom alatt álló eredetmegjelölés**

## II. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

### II/1. Bor

A Monor(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor a V. pontban lehatárolt termőhelyen belül szüretelt szőlőből, a kékszőlő héjon történő erjesztésével vagy a fehér vagy kék szőlő szőlőmusttá való feldolgozásával, majd az így nyert szőlőmust borrá való feldolgozásával készíthető a termőhelyen belül, ahol a felhasznált szőlőt szüretelték, vagy a IX/5. pontban meghatározott szomszédos termőhelyen. Színe alapján lehet fehérbor, rozébor, vörösbor.

A Monor(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor érzékszervi jellemzői a következők:

- a) *színe*: hibátlan, a jelzett színek (fehér, rozé, vörös) és a bor jellegének megfelelő;
- b) *tisztasága*: legalább „tisztá” tisztasági fokozatú, üledékmentes;
- c) *illata*: egészséges, a bor elnevezésének és jelölésének megfelelő, a termőhelyre és a fajtára (fajtákra), esetleg a készítés módjára jellemző borillat;
- d) *íze, zamata*: egészséges, a bor elnevezésének és jelölésének megfelelő, a termőhelyre és a fajtára (fajtákra), esetleg a készítés módjára jellemző.

II/2. A Monor(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor analitikai jellemzői

#### a) Alkoholtartalom

- természetes alkoholtartalom, legalább 9,87 % vol.
- tényleges alkoholtartalom, legalább 11,00 % vol.
- összes alkoholtartalom, legalább 11,00 % vol.
- összes alkoholtartalom, legfeljebb 15,00 % vol.

#### b) Titrálható savtartalom (borkósavban kifejezve), legalább

4,5 g/l  
(59,9 milliekvivalens/liter)

#### c) Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve)

- fehér és rozé, legfeljebb 1,08 g/l  
(18,0 milliekvivalens/liter)
- siller és vörös, legfeljebb 1,2 g/l  
(20 milliekvivalens/liter)

#### d) Összes kénessavtartalom

- 5,0 g/l cukortartalomig
- fehér és rozé, legfeljebb 210 mg/l
- siller és vörös, legfeljebb 160 mg/l
- 5,0 g/l cukortartalom felett
- fehér és rozé, legfeljebb 260 mg/l
- siller és vörös, legfeljebb 210 mg/l

#### e) Szabad kénessavtartalom, legfeljebb

- fehér és rozé, legfeljebb 60 mg/l
- siller és vörös, legfeljebb 100 mg/l
- siller és vörös, legfeljebb 250 mg/l

#### o) Hidrogén-cianid-tartalom, legfeljebb 0,1 mg/l

## III. A Monor(i) oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó hagyományos kifejezések

### III/1. Hagományos kifejezések:

- a) „Muzeális bor”: az a palackozott bor, amelyet legalább öt évig érleltek palackban,

### III/2. Egyéb korlátozottan használható kifejezések:

- a) „Védett eredetű bor”: az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor szinonimájaként használható
- e) „Küvé”: kettő vagy több fajta bor házasításával készített bor. Szinonim megjelölésként a „házasítás” kifejezés is alkalmazható.

#### IV. Különös borászati eljárások

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér- és rozébor	<ul style="list-style-type: none"> <li>– kézi szüret</li> <li>– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető</li> <li>– kötelező a must tisztítása</li> </ul>	–
2.	Vörösbor	<ul style="list-style-type: none"> <li>– kézi szüret</li> <li>– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni</li> <li>– vörösbort adó szőlők héjon erjesztése</li> <li>– a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető</li> <li>– fahordós érlelés időtartama legalább 3 hónap</li> <li>– palackban történő érlelésének időtartama legalább 3 hónap</li> </ul>	Széndioxid mesterséges adagolása

#### V. Körülhatárolt terület

A körülhatárolt terület meghatározása

Monor(i) bort készíteni csak a Kunsági borvidék Bénye, Gomba, Monor, Monorierdő településeinek a sőlő termőhelyi katasztere szerinti I. és II. osztályú határrészeibe tartozó szőlőterületeken termelt szőlőből lehet

#### VI. Maximális hektáronkénti hozam

Fehér- és rozébor készítése esetén 70 hl/ha -seprős borban kifejezve, ami 10.000 kg/ha termésnek felel meg. Vörösbor készítés esetén 60 hl/ha, -seprős borban kifejezve, ami 8.600 kg/ha termésnek felel meg.

#### VII. Engedélyezett szőlőfajta

- VII/1. Fehérbor készítéshez használható fajták: chardonnay, cerszegi fűszeres, ezerjő, hárslevelű, irsai olivér, karát, kövidinka, muscat ottonel, olaszrizling, rajnai rizling, sauvignon blanc, szürkebarát, zöld veltelíni.
- VII/2. Rozé- vagy vörösbor készítésre használható fajták: blauburger, cabernet franc, cabernet sauvignon, kadarka, kékfrankos, portugieser

#### VIII. Kapcsolat a földrajzi területtel

##### VIII. 1. Természeti viszonyok, földrajzi környezet

A monori szőlők területe a „Magyarország geomorfológiai térképe” szerint a Gödöllő-Monori-dombság nevű geomorfológiai nagytájon, a Cserhát hegység délnyugati szegélyén elhelyezkedő dombvonulaton, átlagosan 200 méter tengerszint feletti magasságban fekszik. A dombhát délnyugati szomszédságában levő Pesti hordalékkúp síkság nevű és a Pilis-Alpári homokhát nevű geomorfológiai középtájtól Monor határában egy eróziós tereplépcső választja el. Magát a dombvonulatot eróziós völgyekkel tagolt alacsonyabb dombhátak jellemzik. Ezeken a dombhátakon terül el a termőhely.

A talaj felső-pleisztocén kori 10-30 méter vastagságú típusos lösz, homokos lejtőlösz, löszös homok, valamint futóhomok, illetve szélhordta kötött homok. A termőréteg rozsdabarna erdőtalaj, illetve karbonátos erdőmaradványos csernozjom talaj, mely nagy mennyiségű dolomitot tartalmaz, kevés illites agyagásványt,

viszonylag kis mennyiségű vas és alumíniumtartalom jellemzi. A dombháton a talajvíz mindenütt 10 méternél mélyebben helyezkedik el.

A terület klimatikusan kiválóan alkalmas szőlőtermesztésre. A hőmérséklet az évszakoknak megfelelően alakul, szélsőséges hőmérséklet-ingadozás nem tapasztalható. A téli fagy veszélye kicsi, a tavaszi, őszi fagyok a kiemelkedő területeken ritkán fordulnak elő. Az átlagos éves csapadék mennyisége 500 mm/év. Napsütéses órák száma 2000 óra/év.

A lehatárolt területen a szőlőtermesztés kezdete a XV. századra tehető, amikor a kiterjedt erdőségek kiirtását követően szőlőtelepítéseket végeztek. A Monor-Strázsahegyen telepített szőlők között hagyományosan löszbe vajt pincék voltak. A pincék egy része téglával kirakott, de több ma is téglázatlan. A pincék hőmérséklete alkalmas a 10-11 C° optimális hőmérséklet biztosítására.

A szőlőtermesztés jelenleg a Monor-Strázsahegyen főként hagyományos fajtákkal és technológiával folyik. A Monorierdő, Bénye, Gomba települések határában lévő Szárazhegy korszerű ültetvényein a hagyományos magyar fajták mellett a világfajták is megtalálhatók

## VIII. 2. Emberi tényezők

A termőhely humán tényezőinek hatása az alábbi területeken nyilvánul meg:

- az ökológiai viszonyok potenciáljához illeszkedő fajta kiválasztása
- az ökológiai és részben piaci sajátosságokhoz illeszkedő szőlészeti és borászati technológia kialakítása,
- az ökológiai és piaci sajátosságokhoz illeszkedő üzemi és integráció szerkezet kialakítása.

**A Monor(i) eredetmegjelöléshez tartozó, lehatárolt területen a kedvező ökológiai adottságoknak köszönhetően más domb- és síkvidéki termőhelyek boraitól eltérő jellegű termékek állíthatók elő. A szőlőtermesztés és a borforgalmazás jelentős jövedelemforrás a térségben, a borhoz kapcsolódó idegenforgalmi lehetőségek, valamint a Budapest, a magyar főváros közelsége, jelentős piaci potenciált jelentenek.**

## VIII. 3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

Az ökológiai környezet - a Monor(i) termőhely fekvésének, a talajok különleges viszonyának köszönhetően - jelentős hatással van az ott termelt szőlőből készült borok jellemzőire, amelyek sem a Duna Borrégió szomszédos területein, sem más borvidéken nem reprodukálhatók. Ez a tipikusság elsősorban a íz- és zamatgazdag összetétel és alacsony savtartalmú, alkoholban gazdag borokat jelent. A borok a talajadottságokból adódóan magasabb ásványi anyag tartalmúak, minerális jegyeket hordoznak. A termőhely borai fiatalon is fogyaszthatók, de értékeik a hosszabb érlelés során teljeseznek ki.

## IX. További feltételek

### IX. 1. További feltételek

Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (minimális természetes alkoholtartalom)	Az egyes bortípusokhoz kapcsolódó egyéb szabályok	Jelölési szabályok

1.	bor	9,87 %vol (16,0 [MM°], 17,5 °C-on)	<ol style="list-style-type: none"> <li>származási hely: Bénye, Gomba, Monor, Monorierdő</li> <li>Monor településhez tartozó dűlő Strázsahegy</li> <li>Monorierdő településhez tartozó dűlő Szárazhegy</li> <li>Bénye településhez tartozó dűlő: Harcvölgy</li> </ol> <p>hásítás szabályok:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>más termőhelyről származó bor, a házasításoknál nem használható.</li> </ol> <p>édesítési szabályok:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>csak a termőhelyről származó must, sűrített must, vagy finomított must-sűrítmény használható.</li> </ol>	dűlő megjelölés csak abban az esetben alkalmazható, ha a bor szőlő alapanyaga 100 %-ban a dűlőben termett.
----	-----	------------------------------------	---	--

## IX. 2. További feltételek

Bortípus	A kiszerelés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma	Egyéb feltételek	
1.	bor	1. üveg palack	<p>fehér és rozé bor – nincs korlátozás</p> <p>vörös bor – legelőbb a szüretet követő év augusztus 1. után</p>	

## IX/3. További feltételek

### IX/3.1. Általános jelölési szabályok

Az oltalom alatt álló eredet megjelölés kifejezés helyett használható a védett eredetű bor hagyományos kifejezés is, a „védett eredetű bor” feltüntetésével.

### IX/3.2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

Csak a Monori Hegyközség által nyilvántartásba vett palackozóban kiszerelhető. Termőhelyen kívüli bor kiszerelés csak 48 órával a kiszerelés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A termőhelyről történő kiszállítását követően 90 napon belül meg kell történni a kiszerelésnek.

### IX/3.3. Az illetékes helyi borbíró bizottság

a Helyi Borbíró Bizottság

### IX/3.4. Ellenőrző jegy: -

### IX/3.5. A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek

A dűlőnevek csak a Monor eredetmegjelöléssel együtt tüntethetők fel.

- Strázsa-hegy (Monor településen)
- Szárazhegy (Monorierdő településen)
- Harc-völgy (Bénye településen)

## IX. 4. A szőlő művelésmódja, térállása és rügyszerhelése

### IX/4.1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok

Az alkalmazható művelésmódok: fejművelés, alacsony kordon, közép magas kordon, ernyő

### IX/4.2. A szőlőültetvény tökesűrűségére vonatkozó szabályok

tökesűrűség: legalább 4000 tőke/ha;  
tőketávolság legalább 0,8 m;

**IX/4.3. A szőlőültetvény rügyterhelésére és termésmennyiségre vonatkozó szabály**  
A szőlőtőkék rügyterhelése az alkalmazott művelésmódnak megfelelően állítandó be.

**IX/5. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül: Tápiószentmárton település területén**

**X. Ellenőrzés**

**X/1. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések**

**X/1.1. Nyilvántartások**

- keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- pincekönyv;
- 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);
- az érzékszervi minősítést végző Helyi Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült tükári határozat;
- az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek;

**X/1.2. Bejelentések**

**X/1.2.1. Termelési szándék bejelentése**

A Monor(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát a hegyközségnek bejelenteni. A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 30-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

**X/1.2.2. Dűlőnév használatának bejelentése**

A termelő a szüret évének április 30-ig köteles jelentést tenni a hegybíróknak amennyiben ültetvényén termett szőlőből készült bor címkéjén fel kívánja tüntetni az adott dűlő nevét.

**X/1.3. Kiszerelés előzetes bejelentése**

A bort palackozásra a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után lehet. A borászati vállalkozás a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsát.

**X/2. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek**

**X/2.1. Hatósági ellenőrzésre kijelölt szervezet**

A Monor(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek termékleírás-betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

Jelenleg illetékes hatóság

- 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: [bormin@t-online.hu](mailto:bormin@t-online.hu)

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

- Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Növénytermesztési és Kertészeti Igazgatóság

Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Tel.: 06-1/336-9000

Fax.: 06-1/336-9099

E-mail: [ugyfelszolgalat@mgszh.gov.hu](mailto:ugyfelszolgalat@mgszh.gov.hu)

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

**X/2.2. Legfontosabb ellenőrzési pontok**

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum
<b>1. Strukturális elemek</b>		
Lehatárolás	<ul style="list-style-type: none"><li>Adminisztratív: HEGYIR, VinGIS</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Kataszteri lap: záradék vagy jegyzőkönyv</li></ul>
Szőlőültetvény	<ul style="list-style-type: none"><li>Adminisztratív: HEGYÍR</li><li>Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Záradék vagy jegyzőkönyv</li><li>Jegyzőkönyv</li></ul>

Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív: HEGYÍR</li> <li>• Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekataszteri nyilvántartó lap: záradék vagy jegyzőkönyv</li> <li>• Jegyzőkönyv</li> </ul>
<b>2. Évjáratfüggő elemek</b>		
<b>2.1. Szőlő eredetének igazolása</b>		
Szőlészeti technológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív</li> <li>• Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Záradék vagy jegyzőkönyv</li> <li>• Jegyzőkönyv</li> </ul>
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jegyzőkönyv</li> </ul>
Szüret ideje és módja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív</li> <li>• Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Záradék vagy jegyzőkönyv</li> <li>• Jegyzőkönyv</li> </ul>
A szőlő származása, mennyisége és minősége	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szüreti jelentés</li> <li>• Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>
<b>2.2. Bor eredetének igazolása</b>		
A bor eredete, mennyisége és minősége	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>
Tovább-feldolgozásra átadott bor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>
Alkalmazott borászati technológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jegyzőkönyv</li> </ul>
<b>3. Forgalomba hozatali eljárás</b>		
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tétéles mintavétel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jegyzőkönyv</li> </ul>
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Érzékszervi minősítés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jegyzőkönyv</li> </ul>
Analitikai paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Akkreditált analitikai vizsgálat jegyzőkönyve</li> </ul>

Az éves ellenőrzési program alapelvei:

- a szőlőtermesztés esetében évente a szőlőültetvények összes területének legalább 5 %-ára terjedjen ki,
- a borászati termék előállítás esetében az összes nyilvántartott borászati üzem legalább 10 %-ára terjedjen ki,
- Az ellenőrző hatóság a tervezett ellenőrzésekről éves ellenőrzési tervet készít, és azt a termékleírás benyújtójának tájékoztatás céljára átadja.
- Az ellenőrzés eredményéről a termékleírás benyújtóját tájékoztatja.

## XI. Szankcionálás

A Monori oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek termelése során felmerülő visszaélések esetében:

- figyelmeztetés a szabályozás teljes körű betartására
- a Monori oltalom alatt álló eredetmegjelölésű megnevezés használatának eltiltása

A szankció vonatkozhat egyes termék(ek)re vagy a termelési folyamat egészére.

A szankciókkal kapcsolatban első fokon a Strázsahegy-Szárzhegyi Hegyközség, másodfokon a [Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa](#) jár el.

### A termékleírás elérhetősége (link)

[www.vm.gov.hu](http://www.vm.gov.hu)