

Kérelem
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja

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

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

19

A kérelem nyelve

Magyar

Az akta száma:
[a Bizottság tölti ki!]

A kérelmező

A jogi vagy természetes személy neve

Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa

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

Házsám

6

Utcanev

Tatár sor

Irányítószám

6000

Település

Kecskemét

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

+3676495746

Fax

+3676504520

E-Mail

kunsagiborvidek@kunsagiborvidek.axelero.net

Közvetítő

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Vidékfejlesztési Minisztérium

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

Házsám

11

Utcanev

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

20

Aláíró(k) neve

Keresztes József (titkár)

Oreskó Imre (elnök)

Aláírás(ok)

A termékleírás elérhetősége (link)

[link a VM honlapra]

<MONOR OEM> termékleírás

<OEM> TERMÉKLEÍRÁS

I. NÉV

Monor, Monori
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

II. A BOROK LEÍRÁSA

II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor.

Típusai: fehér fajta és küvé borok, rozé fajta és küvé borok, vörös fajta és küvé borok

II/1A. Analitikai előírások

	bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [% vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [% vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]
1.	fehér fajta és küvé borok	11,00	4,5	11,0	1.08
2.	rozé fajta és küvé borok	11,00	4,5	11,0	1.08
3.	vörös fajta és küvé borok	11,00	4,5	11,0	1.20

A borok kén-dioxid- és cukortartalmának határértékei a hatályos jogszabályok szerint kerülnek szabályozásra.

II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér fajta és küvé borok	Friss, üde jellegű, fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és virág illatokkal, ízekkel, hosszú ízű, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
2.	rozé fajta és küvé borok	Kékszőlőből készült friss, üde gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel (málna, őszibarack, meggy, ribizli, szamóca stb.), esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.
3.	vörös fajta és küvé borok	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília), csokoládé, dohány aromákkal bíró vörösborok, cukortartalma alapján száraz, félszáraz, félédes vagy édes bor.

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások		Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
Fehér- és rozébor	<ul style="list-style-type: none">– kézi szüret,– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni,– a préseles csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető,– must tisztítása;– a must szabályozott erjesztése legfeljebb 20 °C-on,	–
vörösbor	<ul style="list-style-type: none">– kézi szüret,– a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni,– héjon erjesztés– a préseles csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető,– fahordós érlelés legalább 3 hónap– palackos érlelés legalább 3 hónap.	–

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Monor településen a Strázsa-hegy, Monor, Monorierdő és Bénye településen a Száraz-hegy, Gomba településen Harc-völgy dőlőknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

V. MAXIMÁLIS HOZAM

A fehér és rozé bortípus esetén 70 hl/hektár, ami legfeljebb 10.000 kg /ha termésnek felelhet meg.

A vörös bortípus esetén 60 hl/hektár, ami legfeljebb 8.600 kg/ha termésnek felelhet meg.

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	fehér fajta és küvé borok	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Hárslevelű, Irsai Olivér, Karát, Kövidinka, Ottonel muskotály, Olasz rizling Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Zöld veltelíni
2.	rozé, vörös fajta és küvéborok	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot noir, Shiraz

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

1. A körülhatárolt terület bemutatása

Természeti tényezők:

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 dombhátakon 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. A vegetációs időszakban a napi minimum és maximum hőmérsékletek ingadozása nem jelentős, a nyári hőségnapok száma alacsony. Az éves átlagos hőmérséklet 11,6 C°. A csapadék eloszlása a vegetációs időszakban kiegyenlített. Az átlagos éves csapadék mennyisége 500 mm/év. Napsütéses órák száma 2000 óra/év.

Emberi tényezők:

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 vájt pincék voltak. A pincék egy része téglával kirakott, de több ma is téglázatlan. A pincék hőmérséklete alkalmas a 10-11 C° optimális hőmérséklet biztosítására. Monor településen mintegy ezer pince található.

A szőlőtermesztés jelenleg a Monor-Strázsahegyen, Gomba Harc-völgy dűlőben főként hagyományos fajtákkal és technológiával folyik.

A Monorierdő, Bénye, települések határában lévő Szárazhegy korszerű ültetvényein a hagyományos magyar fajták mellett a világfajták is megtalálhatók

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.
- Aktív részvétel a borturizmus területén.

2. A borok leírása

A borok általános jellemzője, hogy elegáns megjelenésű, alkoholban gazdag, finom savösszetételű, tartalmaz, hosszú utóízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző virág, gyümölcs illatokkal, ízekkel rendelkezik.

3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

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 teljesebben ki.

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. A településeken lévő pincék a borturizmus, és idegenforgalom területén meghatározók.

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

Általános jelölési szabályok

1. A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek

A MONOR oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok címkézésénél kisebb földrajzi egységek nevéként a dűlőnév feltüntethető.

2. Az illetékes helyi borbíró bizottság

A MONOR oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok érzékszervi bírálatát a Kunsági Borvidék Helyi Borvizsgáló Bizottsága végzi.

3. A szőlőművelés előírásai

3.1 Művelésmód és ültetvénysűrűség

A 2011. december 31-e előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében - azok művelésmódjától vagy ültetvénysűrűségétől függetlenül - az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Monor(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek.

2012. január 1-e után létesített ültetvény esetében csak a következő művelésmódokkal telepített ültetvényből származó szőlőből készülhetnek Monor(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzéssel ellátott termékek:

- fejművelés
- ernyőművelés
- Moser művelés
- egyesfüggöny művelés
- sylvoz művelés

Az ültetvénysűrűség a 2012. január 1-e után létesített ültetvény esetén legalább 3.300 tőke/ha. A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és/vagy ikertőkés telepítés is elfogadható. A sortávolság legalább 1,00 m, legfeljebb 3,60 m lehet, tőtávolság legalább 0,60 m, legfeljebb 1,20 m lehet. Ikertőkés ültetvényben a tőtávolság átlagos értéke az irányadó.

3.2 Töketerhelés

A töketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rügyek száma - bármely művelésmód esetén - nem haladhatja meg a 12 élő világos rügy/m² értéket. A termelési célok eléréséhez szükséges végleges termésmennyiség beállítását a vegetációs időszakban a szükséges mértékben elvégzett fürtszabályozással kell megvalósítani.

3.3. A szüret időpontja, módja és a szőlő minősége

A szüret kezdési időpontját az illetékes hegyközség választmánya évente határozza meg, amit a minden évben augusztus 1-től hetenként végzett próbaszüret alapján állapít meg.

Az a termék, ami a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Monor(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Monor(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzésüként nem hozható forgalomba.

A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

A Monor(i) oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek előállításához a szőlő minimális cukortartalma és potenciális alkoholtartalma az alábbi táblázatban meghatározottak szerint alkalmazandó a mindenkor hatályos magyar és EU jogszabályok és előírások alapján.

A szőlő minimális cukortartalma (minimális természetes alkoholtartalom)	Az egyes bortípusokhoz kapcsolódó egyéb szabályok	Jelölési szabályok
9,87 % vol (16,0 [MM°], 17,5 °C-on)	1. származási hely: Bénye, Gomba, Monor, Monorierdő 2. Monor településhez tartozó dűlő Strázshegy, Szárazhegy 3. Monorierdő településhez tartozó dűlő Száraz-hegy 4. Bénye településhez tartozó dűlő Száraz-hegy 5. Gomba településhez tartozó dűlő: Szárazhegy, Harc-völgy	dűlő megjelölés csak abban az esetben alkalmazható, ha a bor szőlő alapanyaga 100 %-ban a dűlőben termett.

A borok előállításához mind a kézi, mind a gépi szüret alkalmazható.

4. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül Tápiószentmárton település területén lehetséges.

5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

5.1. Nyilvántartások

- keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- a Strázshegy, Szárazhegyi Hegyközség, valamint a Bénye-Gombai Hegyközség által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- pincekönyv;
- szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- az érzékszervi minősítést végző Kunsági Borvidék Helyi Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat.
- az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek

5.2 Bejelentések

5.2.1. Termelési szándék bejelentése

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

5.2.3. Kiszárlás előzetes bejelentése

A bort palackozásra a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának a telephely szerint illetékes hegyközséghez történő előzetes bejelentése után lehet.

A borászati vállalkozás a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a Szárazhegy-Strázsahegy Hegyközség hegybíróját

6. A kérelem által érintett eredetmegjelöléshez kapcsolódó hagyományos kifejezések listája

6.1. Hagományos kifejezés:

védett eredetű bor

6.2. Egyéb korlátozottan használható kifejezés:

„muskotály”: Legalább 85 %-ban a Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály szőlőfajták közül egynek, vagy többnek a terméséből készült bor.

6.3. Hagományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés vagy a bor színére utaló kifejezés címkén történő megjelölés betűmérete nem lehet nagyobb az eredetmegjelölés betűméreténél..

6. fajtanév használata

- a) Fajtanév, úgy tüntethető fel, amennyiben a címkén történő megjelölés betűmérete nem nagyobb az eredetmegjelölés betűméreténél.
- b) Házásított borok esetén használható kifejezés a küvé, cuvée vagy a házasítás szó.

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

Név: Nemzeti Élelmiszerlánc Biztonsági Hivatal Borászati Igazgatósága

Cím: 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: Tel.: +36 1 346-09-30

Fax: Fax.: +36 1 212 49 78

E-mail: e-mail.: bmi@mgszh.gov.hu

Név: Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: 06-76/503-370

Fax: 06-76/487-052

E-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Név: Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: 06-72/512-450

Fax: 06-72/512-451

E-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Név: Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: 06-66/528-180

Fax: 06-66/454-878

E-mail: bekes@mgszh.gov.hu

Név: Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: 06-46/515-700

Fax: 06-46/515-701

E-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu

Név: Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: 06-62/553-470

Fax: 06-62/426-311

E-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Név: Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: 06-22/315-460

Fax: 06-22/502-064
E-mail: fejer@mgszh.gov.hu

Név: Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: 06-96/529-330
Fax: 06-96/529-333
E-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Név: Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.
Tel.: 06-52/523-800
Fax: 06-52/523-801
E-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Név: Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: 06-36/510-765
Fax: 06-36/510-755
E-mail: heves@mgszh.gov.hu

Név: Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.
Tel.: 06-56/505-377
Fax: 06-56/505-371
E-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Név: Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 2800 Tatabánya, Győri út 13.
Tel.: 06-34/310-909
Fax: 06-34/305-771
E-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Név: Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: 06-32/521-500
Fax: 06-32/521-524
E-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Név: Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: 06-1/329-7017
Fax: 06-1/317-6231
E-mail: pest@mgszh.gov.hu

Név: Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: 06-82/527-580

Fax: 06-82/315-023

E-mail: somogy@mgszh.gov.hu

Név: Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: 06-42/508-300

Fax: 06-42/508-311

E-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Név: Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: 06-74/529-869

Fax: 06-74/415-688

E-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Név: Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: 06-94/314-093

Fax: 06-94/327-852

E-mail: vas@mgszh.gov.hu

Név: Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: 06-88/590-472

Fax: 06-88/407-347

E-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Név: Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: 06-92/550-570

Fax: 06-92/550-571

E-mail: zala@mgszh.gov.hu

<MONOR OEM> termékleírás

- 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;
- 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 Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR, Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa

II. Évjáratfüggő elemek			
II/1 Szőlő eredetének igazolása			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés Adminisztratív ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv Szüreti jelentés, szőlőszármazási bizonyítvány kérelem 	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szüreti jelentés és szőlőszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv 	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> Szőlőszármazási bizonyítvány 	Hegybíró
II/2 Bor eredetének igazolása			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány 	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés Kockázatelemzésen 	<ul style="list-style-type: none"> Kiadott származási bizonyítvány; Helyszíni szemléről készült 	Területileg illetékes

	alapuló helyszíni ellenőrzés	jegyzőkönyv	Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		• Első borszármazási bizonyítvány	Hegybíró

III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása			
Bor eredetének ellenőrzése	• Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Kiadott származási bizonyítvány; • Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Hegybíró Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Bor származását igazoló dokumentum		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró
III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	• Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel	• Mintavételi jegyzőkönyv	Hegybíró
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi bírálat és minősítés	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, KBHBB titkár határozata	Kunsági Borvidék Helyi Borvizsgáló Bizottsága

Kecskemét, 2012. május 11.