

A
MÁTRA
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre
alkalmazandó

Tartalomjegyzék

I. NÉV.....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA.....	3
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK	6
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET	9
V. MAXIMÁLIS HOZAM.....	10
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK	11
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL	12
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK.....	16
IX. ELLENŐRZÉS.....	20
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE	24

A termékleírás benyújtójának adatai

név: Mátrai Hegyközségi Tanács

cím: 3231 Gyöngyössolymos, Szabadság u. 118

e-mail cím: dominika@matrahkt.axelero.net

I. NÉV

Mátra, Mátrai
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

II. A BOROK LEÍRÁSA

1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös
4. Muskotály
5. Késői szüretelésű bor

6. Siller

7. Superior fehér

6-8. Superior vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1.	Fehér	9,5	4,0	9,5	1,08
2.	Rozé	9,5	4,0	9,5	1,08
3.	Vörös	9,5	4,0	9,5	1,2
4.	Muskotály	9,5	4,0	9,5	1,08
5.	Késői szüretelésű bor	15,12	4,0	9,0	1,08
6.	Siller	10,6	4,0	9,5	1,08
<u>7.</u>	<u>Superior fehér</u>	<u>12,45</u>	<u>5,0</u>	<u>12,0</u>	<u>0,8</u>
<u>8.</u>	<u>Superior vörös</u>	<u>12,45</u>	<u>5,0</u>	<u>12,0</u>	<u>0,9</u>

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Halványzöld - halvány szalmasárga – erőteljesebb szalmasárga – szalmasárga színű, tölgyfás aromák nélküli, gyakran lágy savú és alacsony alkohol tartalmú borok, friss, gyümölcsös és esetenként citrusos karakterrel.
2.	Rozé	Halvány rózsaszín – rózsaszín – halvány ibolya színű, könnyed élénk savérzetű, rendkívül gyümölcsös illat aromájú, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és íz világgal. Fogyasztási idejük a szürettel számított egy – másfél év.
3.	Vörös	Erőteljesebb rubin – sötét rubin színű, intenzív gyümölcsös, gyakran fűszeres illat aromájú, telt ízű, részleges vagy minimális fa hordós érlelésű borok, melyekben a tölgyfa íz nem uralkodik. Jellemzően lágy struktúrájú és jó egyensúllyal rendelkező vörösborok közepes alkoholtartalommal.
4.	Muskotály	Halvány szalmasárga – szalmasárga – erőteljesebb szalmasárga színű, intenzív muskotályos illat aromájú, gyümölcsös ízű, lágy savú borok, gyakran

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Mátra** oltalom alatt álló eredetmegjelölés

		maradékcukorral.
5.	Késői szüretelésű bor	Arany színű, Komplex illat aromájú, telt olajos textúrával, gazdag íz aromával, fahordós és palackos érlelési ízekkel, kellemes sav érzettel és alkohol tartalommal. Gyakran maradék cukortartalommal.
6.	Siller	Halványpiros – erőteljesebb piros színű, meggyes – cseresznyés illat aromájú, könnyed élénk sav érzető, fajtakarakteres, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és íz világgal.
7.	<u>Superior fehér</u>	<u>Zöldesfehér, -zöldessárga, -sárga színű, magasabb minőségű, fejlett, kifejezetten érett, hosszú ízű, magasabb alkoholtartalmú fehér bor. Fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és egyéb illatok, zamatok jellemzik, melyek kiegészülhetnek a termőhelyre jellemző illatokkal, ízekkel. Házásított bor esetében a fajták házasítási arányából következően eltérő jellegű telt hosszú ízű bor, száraz, félszáraz kategóriában.</u>
8.	<u>Superior vörös</u>	<u>A gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedő bor, amely fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcsös, és fűszeres illatokkal, ízekkel rendelkezik. Az illatai, ízei, lekerekedett savai, tannintartalma, a házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függ. Kifejezetten érett aromákkal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, amelyek gyümölcs (cseresznye, meggy, málna, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromákkal bírnak, és kiegészülhetnek a termőhelyre jellemző illatokkal, ízekkel.</u>

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös

a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>9,5</u>	<u>Min 4,0</u>	<u>9,5</u>	<u>1,08</u>	<u>1-2,5 bar</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>9,5</u>	<u>Min 4,0</u>	<u>9,5</u>	<u>1,08</u>	<u>1-2,5 bar</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>9,5</u>	<u>Min 4,0</u>	<u>9,5</u>	<u>1,2</u>	<u>1-2,5 bar</u>

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint,

b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>Színe a zöldes fehértől az aranysárga színig terjedhet, gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és zamatanyagok érvényesülését.</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>Színe a halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és zamatanyagok érvényesülését.</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>Bársonyos ízzel, gyümölcsaromákkal bíró vörösborok, ahol a szén-dioxid hozzáadása fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.</u>

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. BOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> • a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; • musttisztítás; 	-
2.	Rozé	<ul style="list-style-type: none"> • a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; • a prézelés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; • musttisztítás; 	-
3.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> • vörösborkészítés héjon erjesztéssel vagy melegítéses eljárással; • prézelés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel; 	-
4.	Muskotály	<ul style="list-style-type: none"> • a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; • prézelés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel ; • musttisztítás; • házasítási szabály: a bor legalább 85%-ban tartalmaz Cserzei fűszerest, Irsai Olivért, Ottonel muskotályt vagy Sárga muskotályt; 	-
5.	Késői szüretelésű bor	<ul style="list-style-type: none"> • a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; • prézelés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel; • musttisztítása; • legkorábban a szüretet követő év március 1-jén palackozható; • 3 hónapos palackos érlelés forgalomba hozatal előtt; 	<ul style="list-style-type: none"> • édesítés • mustjavítás
6.	Siller	<ul style="list-style-type: none"> • a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; • prézelés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel; 	-
7.	<u>Superior fehér</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</u> • <u>prézelés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel;</u> • <u>legkorábban a szüretet követő év március 1-én hozható forgalomba;</u> • <u>a teljes mennyiséget egy tételben kell minősíteni és palackozni;</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>édesítés</u> • <u>mustjavítás</u> • <u>savnövelés,</u> • <u>savcsökkentés,</u> • <u>tölgyfadarabok használata</u> • <u>fordított ozmózis,</u>
8.	<u>Superior vörös</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</u> • <u>prézelés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel;</u> • <u>legkorábban a szüretet követő év szeptember 1-én hozható forgalomba;</u> • <u>a teljes mennyiséget egy tételben kell minősíteni és palackozni;</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>édesítés</u> • <u>mustjavítás</u> • <u>savnövelés,</u> • <u>savcsökkentés,</u> • <u>tölgyfadarabok használata</u> • <u>fordított ozmózis,</u>

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	<ul style="list-style-type: none"> • <u>a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</u> • <u>musttisztítás.</u> 	-
2.	Rozé	<ul style="list-style-type: none"> • <u>a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni;</u> 	-

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

		<ul style="list-style-type: none"> • <u>a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;</u> • <u>musttisztítás.</u> 	
3.	Vörös	<ul style="list-style-type: none"> • <u>vörösborkészítés héjon erjesztéssel vagy melegítéssel eljárással;</u> • <u>préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel.</u> 	-

A szőlőművelés szabályai:

1. Művelésmód és ültetvénysűrűség: Csak olyan ültetvényről származó szőlő használható fel Mátrai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek előállításához, amelynek a tőkehiány mértéke nem haladja meg a 25 %-ot.
2. A szőlő rügytehelése: A tőketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rügyek száma - bármely művelésmód esetén nem haladhatja meg a 16 élő világos rügy/m² értéket. Kivétel a Mátra(i) Superior esetében ahol a tőkénként meghagyott élő, világos rügyek száma nem haladhatja meg a 12 élő világos rügy/tőke értéket.
3. 2012. január 1-e után létesített ültetvényekre vonatkozó szabályok:
 - a. művelésmód:
 - i. Ernyőművelés
 - ii. Moser művelés
 - iii. Egyes függöny művelés
 - iv. Sylvoz művelés
 - v. Alacsony és a közép magas kordon
 - b. Ültetvénysűrűség: legalább 3,5300 tőke/ha. A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és/vagy ikertőkés telepítés is elfogadható.
 - c. sortávolság: legalább 1,00 m, legfeljebb 3,260 m
 - ~~d. tőtávolság: legalább 0,60 m, legfeljebb 1,20 m Ikertőkés ültetvényben a tőtávolság átlagos értéke az irányadó.~~
4. A szüret időpontjának meghatározása: A szüret kezdési időpontját az illetékes hegyközség választmánya évente határozza meg. Az a termék, ami a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Mátrai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Mátrai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű jelzésűként nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.
5. A Mátra(i) Superior esetében a termés mennyiségét úgy kell lecsökkenteni, hogy a termés mennyisége nem haladhatja meg az 1 kg/tőke értéket.
- 4-6. A szőlő minősége és a szüret módja:

1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom)	A szüret módja
1.	Fehér	9,0 %vol (15 °MM)	kézi vagy gépi
2.	Rozé	9,0 %vol (15 °MM)	kézi vagy gépi
3.	Vörös	9,0 %vol (15 °MM)	kézi vagy gépi
4.	Muskotály	9,0 %vol (15 °MM)	kézi vagy gépi
5.	Késői szüretelésű bor	12,08 %vol (19 °MM)	kézi
6.	Siller	9,0 %vol (15 °MM)	kézi vagy gépi
7.	<u>Superior fehér</u>	<u>12,45 %vol (19,5 °MM)</u>	<u>kézi</u>

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

<u>8.</u>	<u>Superior vörös</u>	<u>12,45 %vol (19,5 °MM)</u>	<u>kézi</u>
-----------	-----------------------	------------------------------	-------------

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (minimális potenciális alkoholtartalom)	A szüret módja
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>9,0 %vol (15 °MM)</u>	<u>kézi vagy gépi</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>9,0 %vol (15 °MM)</u>	<u>kézi vagy gépi</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>9,0 %vol (15 °MM)</u>	<u>kézi vagy gépi</u>

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Abasár, Apc, Atkár, Budapest-Rákosliget, Detk, Domoszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, GyöngyöSOROSZI, Gyöngyöspata, Gyöngyössoly mos, Gyöngyöstarján, Halmajugra, Hatvan, Heves, Karácsond, Kerepes, KISNÁNA, KISNÉMEDI, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Órbottyán, Pálosvörösmart, Pásztó, Rózsaszentmárton, Szada, Szendehely, Szücsi, Vác, Vácegres, Vácrátót, Vécs, Veresegyház, Visonta települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú területei.

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

V. MAXIMÁLIS HOZAM

1. BOR

	Bortípus	Maximális hozam	Maximális hozam (településnév feltüntetése esetén)	Maximális hozam (dűlőnév feltüntetése esetén)
1.	Fehér	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbtor
3.	Vörös	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbtor
4.	Muskotály	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor	120 q/ha szőlő vagy 84 hl/ha seprős újbtor	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbtor
5.	Késői szüretelésű bor	100 q/ha szőlő vagy 70 hl/ha seprős újbtor	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbtor	60 q/ha szőlő vagy 40 hl/ha seprős újbtor
6.	Siller	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor	140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor	80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbtor
<u>7.</u>	<u>Superior fehér</u>	<u>80 q/ha szőlő vagy 60 hl/ha seprős újbtor</u>	<u>80 q/ha szőlő vagy 60 hl/ha seprős újbtor</u>	<u>80 q/ha szőlő vagy 60 hl/ha seprős újbtor</u>
<u>8.</u>	<u>Superior vörös</u>	<u>80 q/ha szőlő vagy 60 hl/ha seprős újbtor</u>	<u>80 q/ha szőlő vagy 60 hl/ha seprős újbtor</u>	<u>80 q/ha szőlő vagy 60 hl/ha seprős újbtor</u>

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális hozam	Maximális hozam (településnév feltüntetése esetén)	Maximális hozam (dűlőnév feltüntetése esetén)
<u>1.</u>	<u>Fehér</u>	<u>140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor</u>	<u>120 q/ha szőlő vagy 84 hl/ha seprős újbtor</u>	<u>80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbtor</u>
<u>2.</u>	<u>Rozé</u>	<u>140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor</u>	<u>120 q/ha szőlő vagy 84 hl/ha seprős újbtor</u>	<u>80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbtor</u>
<u>3.</u>	<u>Vörös</u>	<u>140 q/ha szőlő vagy 100 hl/ha seprős újbtor</u>	<u>120 q/ha szőlő vagy 84 hl/ha seprős újbtor</u>	<u>80 q/ha szőlő vagy 56 hl/ha seprős újbtor</u>

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, <u>Chasselas</u> , Cserszegi fűszeres, <u>Furmint</u> , Hárslevelű, Irsai Olivér, <u>Királyleányka</u> , Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöldveltelini, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	<u>Bíborkadarka</u> , Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, <u>Turán</u> , Zweigelt
4.	Muskotály	Chardonnay, <u>Chasselas</u> , Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Irsai Olivér, <u>Királyleányka</u> , Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon Blanc , Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöldveltelini,
5.	Késői szüretelésű bor	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, <u>Furmint</u> , Hárslevelű, <u>Királyleányka</u> , Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot Blanc, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon Blanc , Szürkebarát, Tramini, Zenit, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, <u>Turán</u> , Zweigelt
6.	Siller	Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
7.	<u>Superior fehér</u>	<u>Chardonnay</u> , <u>Cserszegi fűszeres</u> , <u>Furmint</u> , <u>Hárslevelű</u> , <u>Irsai Olivér</u> , <u>Királyleányka</u> , <u>Leányka</u> , <u>Olasz rizling</u> , <u>Ottonel muskotály</u> , <u>Pinot blanc</u> , <u>Rajnai rizling</u> , <u>Rizlingszilváni</u> , <u>Sárga muskotály</u> , <u>Sauvignon</u> , <u>Szürkebarát</u> , <u>Tramini</u> , <u>Zenit</u> , <u>Zöldveltelini</u> ,
8.	<u>Superior vörös</u>	<u>Bíborkadarka</u> , <u>Blauburger</u> , <u>Cabernet franc</u> , <u>Cabernet sauvignon</u> , <u>Kadarka</u> , <u>Kékfrankos</u> , <u>Merlot</u> , <u>Pinot noir</u> , <u>Syrah</u> , <u>Turán</u> , <u>Zweigelt</u>

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	<u>Fehér</u>	<u>Chardonnay</u> , <u>Cserszegi fűszeres</u> , <u>Hárslevelű</u> , <u>Irsai Olivér</u> , <u>Királyleányka</u> , <u>Leányka</u> , <u>Olasz rizling</u> , <u>Ottonel muskotály</u> , <u>Pinot blanc</u> , <u>Rajnai rizling</u> , <u>Rizlingszilváni</u> , <u>Sárga muskotály</u> , <u>Sauvignon</u> , <u>Szürkebarát</u> , <u>Tramini</u> , <u>Zenit</u> , <u>Zöldveltelini</u> ,
2.	<u>Rozé</u>	<u>Blauburger</u> , <u>Cabernet franc</u> , <u>Cabernet sauvignon</u> , <u>Kadarka</u> , <u>Kékfrankos</u> , <u>Merlot</u> , <u>Pinot noir</u> , <u>Syrah</u> , <u>Zweigelt</u>
3.	<u>Vörös</u>	<u>Bíborkadarka</u> , <u>Blauburger</u> , <u>Cabernet franc</u> , <u>Cabernet sauvignon</u> , <u>Kadarka</u> , <u>Kékfrankos</u> , <u>Merlot</u> , <u>Pinot noir</u> , <u>Syrah</u> , <u>Turán</u> , <u>Zweigelt</u>

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A. BOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

A Mátrai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok termelésére lehatárolt terület Magyarország északi részén helyezkedik el. Hazánk legmagasabb kelet-nyugati irányban húzódó hegyvidéke a Mátra, melynek napfényben gazdag, déli lejtőin helyezkedik el legnagyobb dombvidéki borvidékünk. Az északi szelektől védett, részben vulkanikus, részben tápanyagban gazdag, üledékes talajain, kiváló minőségű borszőlő termesztethető.

A borvidék talaji két nagy övezeti csoportba tartoznak! Mezőségi és erdei talajok. A mezőségi talajok a borvidék alsó részén, az erdei talajok a felső-kivágott erdők helyén alakultak ki.

A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon alapvetően uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzik. A szőlő napfényigényes növény, az asszimilációjához 20-30 ezer lux fényerősség szükséges, ott érzi jól magát, ahol a tenyészidő alatt a napfényes órák száma 1250-1500 között alakul. Mátraalján csaknem minden évben rendelkezésre áll ez a mennyiség. Az éves napfénytartam 1900-2000 óra. Ezek az értékek évjáratok szerint lényegesen változhatnak, de a minimum alá ritkán kerülnek Mátraalján a szőlőtermesztéshez szükséges hőmennyiség elegendő. A termelés alsó határa a 9-10 °C hőmérsékleti izotermáinál húzható meg. Borvidékünkön az öt éves átlag 10,5 °C, a tenyészidőben pedig eléri a 17°C -ot. Sok évben az évi átlag 11°C -főlé emelkedik, ami a kedvező, jó évjáratok fontos jellemzője. Mátraalján a csapadék mennyiség (356-903 mm). A június, július, augusztusi csapadék átlaga kedvező melynek minőség és mennyiség növelő hatása van. A Mátra védő hatása a hőmérséklet alakulását is kedvezően befolyásolja.

b) Emberi tényezők

A termőhely nagy földrajzi kiterjedtsége miatt is nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén. A Mátraalján már a második évezred legelejétől foglalkoznak a szőlő termesztésével. Az első írásos emlék 1042 –ből származik, melyben Aba Sámuel alapította bencés kolostorhoz királyi adományozású szőlőbirtok is tartozott. A későbbiekben is a szőlő és a bor fontos szerepet töltött be a történelem folyamán az itt élő népek számára. XV. Században több település kapott városi jogot, így lakóik a borukkal szabadon kereskedhettek. Török megszállás követően 1536-ban Szapolyai János király szabad bormérési jogot adott a gyöngyösieknek, amit kifüggesztett borcégérrel jeleztek. A XVII-XVIII. Század fordulóján a gyöngyösi tanács különféle kedvezményekkel ösztönözte lakóit a szőlőtelepítésre. A II. Világháború után a kis pincészetek eltűntek, és helyében meghatározó nagy szövetkezetek alakultak. Felgyorsult a szőlőtelepítés mértéke, és a Borvidék közel 8000 ha lett. A 1990-ben megváltoztak a tulajdonviszonyok, és a szőlők nagy része egyéni tulajdonba kerültek. Kialakultak a családi pincészetek, birtokok, amik mai is meghatározzák a borvidéket.

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A szőlő szaporítóanyag előállítás és ezen belül a szőlőoltvány készítés nagy szerepet töltött be a Mátrai borvidéken. Kezdetre a század elejére nyúlik vissza Abasár és Nagyréde településekre. 1961-ben Gyöngyöshalászon, és Ludason jelentős területe alanytelepeket és európai fajtákból törzsültetvényeket létesítettek. Ezek a telepek tették később lehetővé, hogy szövetkezetek létrejötte után a szőlőoltvány termelés, Abasáron és Nagyrédén meghatározó termelési tevékenységgé váljon az 1960-as évekre. Ez alapozta meg a Mátrai Borvidék jelenlegi gazdag fajtaválasztékát.

A Mátrai borvidék igen fontos szerepet töltött be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában. A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos jövedelemteremtő, jövedelem kiegészítő és népességmegtartó szerepe van. A szőlőtermesztés tájalkotó szerepével hozzájárul a térség vonzerejének kialakulásához.

2. A borok leírása

Az ökológiai környezet jelentős hatással van a borok jellemzőire, amelyek más borvidéken nem reprodukálhatók. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, lágyabb, gyors sav-fejlődésű, egyes évszázadokban alkoholban gazdag borokat jelent. A talaj és a klimatikus viszonyok következtében a fehér és rozé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörösborok általában gyümölcsösesek, könnyedebbek, kevésbé mély színűek, csersavai szintén gyorsan fejlődnek. A borok, ásványi anyag tartalmuk gazdag, a talaj adottság miatt. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és gyors fogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte

A Mátrai borvidéken lezajlott folyamatos technológiai fejlesztések lehetővé teszik a reduktív technológia alkalmazását a fehér és rozé borok esetében, valamint a friss, a szőlő gyümölcs jellegét hangsúlyozó vörösborok készítését.

A Máttra (Mátrai) Superior bor esetében úgy értelmezzük, hogy a terület felül tudja írni a szőlőfajta egyediségeit, amennyiben azt a gazda kellő odafigyeléssel és megfelelően szabályozott termesztési módszerekkel állítja elő. Ebből a különleges alapanyagból a cél egy autentikus és természet közeli bor készítése, melynek borkészítési folyamatában minél kevesebb hozzáadott mesterséges és módosított értékeket hordozó kezelőanyag kerül.

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

A Mátrai borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg. Piaci szempontból az itteni borokat jó ár/érték arány jellemzi.

A könnyedebb borok mellett a Mátrai borvidék számos olyan termőterülettel is rendelkezik, ahol a szőlőültetvényeken megtermelt termésből természet közeli, autentikus borok készíthetők. Ezek a borok a Mátrai borvidék ízeit tükröző értékeknek, valamint az eredetvédelmi rendszernek köszönhetően az analitikai paramétereik alapján is kiemelkedő minőséggel bírnak.

A termőhely humán tényezőinek hatása az alábbi területeken nyilvánul meg:

- az ökológiai viszonyok potenciáljához illeszkedő fajtaszerkezet tudatos kialakítása (hagyományos és új fajták)

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

A **Mátra** oltalom alatt álló eredetmegjelölés

- az ökológiai és részben piaci sajátosságokhoz illeszkedő szőlészeti és borászati technológia kialakítása
- az ökológiai és piaci sajátosságokhoz illeszkedő üzemi és integrációs szerkezet kialakítása

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

B. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

b) Emberi tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/b) pontjában leírtakkal.

2. A borok leírása

Az ökológiai környezet jelentős hatással van a borok jellemzőire, amelyek más borvidéken nem reprodukálhatók. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, lágyabb, gyors sav-fejlődésű, egyes évjáratokban alkoholban gazdag borokat jelent. A talaj és a klimatikus viszonyok következtében a fehér és rozé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörösborok általában gyümölcsösesek, könnyedebbek, kevésbé mély színűek, csersavaik szintén gyorsan fejlődnek. A borok, ásványi anyag tartalmuk gazdag, a talaj adottság miatt. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és gyors fogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte

A Mátrai borok jellemző tulajdonsága azok illat- és zamatgazdagsága. Ízében és illatában egyaránt a friss, a szőlő gyümölcs jellegét emelkedik ki. Az itt termelt borok savai érettek, üdék. Ezek a közös jellemzők kerülnek kiegészítésre szén-dioxid hozzáadásával, melynek eredményeként még üdébb, frissebb, gyümölcsösebb gyöngyözőborokat kapunk.

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

A Mátrai borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg. Ezek az alapborok gazdag ízvilágú, friss, gyümölcsös szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok előállítását teszi lehetővé. A Mátrai borvidék termőhelyi adottságai, fajtaösszetétele és borászati gyakorlata kifejezetten kedvező az ilyen típusú borok előállítására, amelyekben nem kizárólag a fajtajelleg dominál, hanem a termőhelyre jellemző üde savharmónia és gyümölcsösség. A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok így hozzájárulnak a borvidék sokszínűségének alátámasztásához és ültetvényeinek, majd piaci növekedésének fokozatos bővüléséhez.

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

1. Jelölési szabályok

- a) Az oltalom alatt álló eredet megjelölés kifejezés helyett használható a védett eredetű bor hagyományos kifejezés is.
- b) Fajtanév, hagyományos kifejezés, a bor színére utaló vagy egyéb korlátozottan használható kifejezés csak úgy tüntethető fel, amennyiben betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan nem jelenik meg az eredetmegjelölésnél hangsúlyosabb módon.
- c) Házásított borokra vonatkozó szabályok:
 - i. Használható a küvé, cuvée kifejezés, vagy szinonimaként a házasítás kifejezés.
 - ii. Fajtanév feltüntetése csak akkor lehetséges, ha a házasításban résztvevő minden fajta aránya eléri egyenként az 5%-ot. Ebben az esetben fajtanevet csak az eredetmegjelölés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb 50 %-os betűméretet kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.
- d) Javasolt a Mátrai Borvidék logóját feltüntetni a címkén. Minimális méret: 1,5*1,5 cm



- e) Kisebb földrajzi egységek feltüntetésének szabályai:
 - i. Kisebb földrajzi egység (település, dűlő) neve csak akkor tüntethető fel a címkén, ha termék 100 %-ban a feltüntetendő kisebb földrajzi egység, dűlő által lehatárolt termőhelyen termett. A dűlőnevek csak a Mátra eredetmegjelöléssel és a településnévvel együtt tüntethetők fel.
 - ii. Feltüntethető településnevek: Abasár, Apc, Atkár, Detk, Domoszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Hatvan, Halmajugra, Heves, Karácsond, Kislána, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Rózsaszentmárton, Szücsi, Vécs, Visonta, Pásztó, Szendehely, Budapest-Rákosliget,

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Órbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veresegyház. Körülhatárolás: közigazgatási határok

iii. Feltüntethető dűlőnevek: lásd. 1. melléklet. Lehatárolás: lásd. térkép

f) Feltüntethető hagyományos kifejezések és egyéb korlátozottan használható kifejezések:

1. BOR

Bortípus	„barrique”, „barriqueban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barriqueban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szüret, virgin vintage vagy szűztermés	újbor vagy primőr	válogatott szüretelésű bor	szüretlen	többpedit szőlőből készült bor	jégbor	küvé vagy cuvée	muzeális bor	főbor
Fehér	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Rozé	+	+	+	+	-	-	-	+	-	-
Vörös	+	+	+	+	+	-	<u>+</u>	+	+	<u>+</u>
Muskotály	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Siller	+	+	+	+	-	+	-	+	-	-
Késői szüretelésű bor	+	-	-	+	+	+	+	+	+	-
<u>Superior fehér</u>	<u>+</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>+</u>	<u>-</u>	<u>+</u>
<u>Superior vörös</u>	<u>+</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>+</u>	<u>-</u>	<u>+</u>

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

2. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus	„barrique”, „barriqueban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barriqueban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szüret, virgin vintage vagy szűztermés	újbor vagy primőr	válogatott szüretelésű bor	szüretlen	többpedit szőlőből készült bor	jégbor	küvé vagy cuvée	muzeális bor	főbor
<u>Fehér</u>	<u>-</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>+</u>	<u>-</u>	<u>-</u>
<u>Rozé</u>	<u>-</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>+</u>	<u>-</u>	<u>-</u>
<u>Vörös</u>	<u>-</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>+</u>	<u>-</u>	<u>-</u>

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

- a) A késői szüretelésű, a fehér és vörös superior bort, valamint a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbort ~~bor~~ csak palackban lehet értékesíteni. A palackozási kötelezettség nem vonatkozik az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra kerülő, saját termelésű

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

boraira. További kritérium, hogy superior borok csak a címkén sorszámozott üveg palackban kerülhet forgalomba.

- b) A bort kiszerezni csak a borászati hatóság által engedélyezett és a Mátrai Hegyközségi Tanács (a továbbiakban: MHT) által nyilvántartásba vett kiszerező üzemben lehet.
- c) Termőhelyen kívüli kiszérés csak 48 órával a kiszérés előtt megtett bejelentés esetén lehetséges. A bejelentést az MHT-hoz kell megtenni. A termőhelyről történő kiszállítást követően 90 napon belül meg kell történnie a kiszérésnek.

3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése: a Mátrai Borvidék Helyi Borvizsgáló Bizottsága

4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások:
 - i. keletkezett származási bizonyítványok (szőlő-és borszármazási) példányai,
 - ii. forgalomba hozatali engedélyek másolatai,
 - iii. helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok,
 - iv. pincekönyv,
 - v. szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter),
 - vi. az érzékszervi minősítést végző Mátrai Borvidék Helyi Borvizsgáló Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat
 - vii. az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek;
- b) Bejelentések:
 - i. Termelési szándék bejelentése: A Mátra 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. A termelő 2016-ban a szüret megkezdése előtt, a további években a szüret évének április 30-áig köteles bejelentést tenni a hegybírónak, amennyiben ültetvényén termelt szőlőből Mátra(i) Superior kategóriába tartozó bort kíván előállítani. A hegybíró a superior kategóriába bejelentkezettek listáját megküldi a Mátrai Superior területeket nyilvántartó honlap számára.
 - ii. Dűlőnév használatának bejelentése: A termelő a szüret évének április 30-ig köteles jelentést tenni a hegybírónak amennyiben ültetvényén termelt szőlőből készült bor címkéjén fel kívánja tüntetni az adott dűlő nevét.
 - iii. Szüret bejelentése: A jégbor, valamint a superior kategóriába tartozó borok készítésére vonatkozó szándékot legalább 48 órával a tervezett

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

szüreti időpont előtt be kell jelenteni az ültetvény területe szerint illetékes hegybíró részére.

- iv. Kiszérelés előzetes bejelentése: A bort kiszérelésre a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának előzetes bejelentése után lehet. A borászati vállalkozás a kiszállított bor kiszérelési szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a Mátrai Hegyközségi Tanácsot. (Az MHT az ellenőrzött borvidéken kívüli, bort kiszérelő vállalkozás költségviselése mellett ellenőrizheti a kiszérelési tevékenységet.

5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

- a) Kiszállítás az MHT ~~titkárának~~-tájékoztatását követően lehetséges. Kiszállító a kiszállítás előtt legalább 48 órával köteles bejelenti az MHT ~~-titkárának~~, hogyan honnan-hova-milyen fajta szőlőt, mustot, alpbort, mekkora mennyiségben és (szőlő esetén hozzávetőlegesen +/- 15 %-kal behatárolható) ~~—~~ hogyan mekkora mennyiséget kíván kiszállítani.
- b) Az előállítás területe: Bács-Kiskun megye, Heves megye, Komárom-Esztergom megye, Pest megye. A 2019/2020. borpiaci évtől csak a Mátrai Borvidéken lehatárolt területeken lehet előállítani.

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) [Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Központ Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága](#)~~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: bmibor@nebihmgszh.gov.hu

Web: <http://www.mgszhnebih.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>

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

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.

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum
I. Strukturális elemek		
Lehatárolás	Adminisztratív: HEGYIR, VinGIS	Kataszteri lap: záradék vagy jegyzőkönyv
Szőlőültetvény	- Adminisztratív: HEGYÍR - Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	Záradék vagy jegyzőkönyv Jegyzőkönyv
Pincetechnológia	Adminisztratív: HEGYÍR Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	Pincekataszteri nyilvántartó lap: záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv
II. Évjáratfüggő elemek		
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>		
Szőlészeti technológia	Adminisztratív Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	Záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv
Potenciális terméshozam	Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	Jegyzőkönyv
Szüret ideje és módja	Adminisztratív · Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	Záradék vagy jegyzőkönyv · Jegyzőkönyv
A szőlő származása, mennyisége és minősége	Adminisztratív	Szüreti jelentés Szőlőszármazási bizonyítvány
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>		
A bor eredete, mennyisége és minősége	Adminisztratív	Első borszármazási bizonyítvány
Tovább-feldolgozásra átadott bor	Adminisztratív	Borszármazási bizonyítvány
Alkalmazott borászati technológia	Éves ellenőrzési programon alapuló helyszíni ellenőrzés	Jegyzőkönyv
III. Forgalomba hozatali eljárás		
Mintavétel	Tételes mintavétel	Jegyzőkönyv
Organoleptikus paraméterek	Érzékszervi minisítés	Jegyzőkönyv

2. változat,

amely a 2016. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó