

A  
**KŐSZEG/KŐSZEGI**  
oltalom alatt álló  
eredetmegjelölés termékleírása

**eredeti változat**

amely a 2021. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati  
termékekre alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

|       |  |    |
|-------|--|----|
| I.    | NÉV.....   | 2  |
| II.   | A BOROKLEÍRÁSA .....                             | 3  |
| III.  | KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....                 | 4  |
| IV.   | KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET .....                      | 6  |
| V.    | MAXIMÁLIS HOZAM.....                             | 7  |
| VI.   | ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK .....                  | 8  |
| VII.  | KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL .....           | 9  |
| VIII. | TOVÁBBI FELTÉTELEK .....                         | 13 |
| IX.   | ELLENŐRZÉS .....                                 | 15 |
| X.    | A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE ..... | 19 |

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség

cím: 9730 Kőszeg, Várkör utca 54.

email cím: [kaibtomi@hotmail.com](mailto:kaibtomi@hotmail.com)

## **I. NÉV**

Kőszeg/Kőszegi  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

## II. A BOROKLEÍRÁSA

Bortípusok:

1. Fehér
2. Vörös
3. Superior vörös
4. Grand Superior vörös

### a) Analitikai előírások

| Bortípus               | Minimális összes alkoholtartalom [%vol] | Tényleges alkoholtartalom [%vol] | Maximális illósavtartalom [g/l] | Összes savtartalom [g/l] |
|------------------------|---|----------------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| 1.Fehér                | 11                                      | 11-15                            | 1,08                            | 4,6-11                   |
| 2.Vörös                | 11                                      | 11-15                            | 1,2                             | 4,6-11                   |
| 3.Superior vörös       | 12                                      | 12-15                            | 1,2                             | 4,6-8                    |
| 4.Grand Superior vörös | 12                                      | 12-15                            | 1,2                             | 4,6-8                    |

Maximális összes kénessav tartalom, a maximális szabad kénessav tartalom és maximális összes cukortartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint, azzal a megjegyzéssel, hogy a Fehér bortípus esetében kizárólag száraz és félszáraz, a Vörös, a Superior vörös és a Grand Superior vörös bortípusok esetében pedig kizárólag száraz kategória készíthető.

### b) Érzékszervi jellemzők

| Bortípus               | Érzékszervi jellemzők   |
|------------------------|---|
| 1.Fehér                | Szín: zöldessárga mély citromsárga szín között.<br>Illat: friss, üde, elsősorban citrusokra és fehérhúsú gyümölcsökre emlékeztető jegyek dominálnak, kiegészülve diszkrét friss zöld fűszeres tónusokkal.<br>Íz: száraz vagy félszáraz, friss, ropogós savak és elsődleges gyümölcsíz (citrus, csonthéjas) jegyek dominálnak, ásványossággal kiegészülve, könnyű vagy közepes testtel, de feszes szerkezettel.  |
| 2.Vörös                | Szín: bíborszíntől rubinvörösig.<br>Illatban: elsősorban pirosbogyós gyümölcsök és fűszeres jegyek uralkodnak. Emellett diszkrét fahordó adta édes fűszerek is megjelenhetnek, továbbá virágos jegyek.<br>Ízben: pirosbogyós gyümölcsök, fűszerek elsősorban, friss, zöldfűszerek, másodsorban a fahordó adta diszkrét fűszerek (cédrus), feszes szerkezet.   |
| 3.Superior vörös       | Szín: közepesen mély bíbor, rubinszíntől a mély rubin, gránát árnyalatig terjedhet.<br>Illat: piros- és feketebogyós gyümölcsök mellett fűszeres jegyek dominálnak<br>Íz: száraz, közepes tannin mellett, piros- és feketebogyós gyümölcs és fűszeresség illetve a szűkebb termőterületre jellemző aromatika jelenik meg, ásványossággal és hordós jegyekkel kiegészítve (cédrus). A bor szerkezete feszes. Jellemzője továbbá a komplexitás és az íz |
| 4.Grand Superior vörös | Szín: közepesen mély bíbor, rubinszíntől a mély rubin, gránát árnyalatig terjedhet.<br>Illat: piros- és feketebogyós gyümölcsök mellett fűszeres jegyek dominálnak.<br>Íz: száraz, közepes tannin mellett, piros- és feketegyümölcs és fűszeresség (cédrus), illetve az adott dűlőre jellemző aromatika jelenik meg, ásványossággal és hordós jegyekkel kiegészítve. Jellemzője továbbá a komplexitás, az íz hosszúsága és a feszes szerkezet.        |

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

|    | <b>Bortípus</b>      | <b>Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások</b>  | <b>Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)</b>   |
|----|----------------------|---|--|
| 1. | Fehér                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni</li> <li>- a kiegészítő szőlőfajta aránya legfeljebb 15% lehet</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- tölgfadarabok használata</li> <li>- tannin hozzáadása</li> <li>- bor édesítése</li> </ul>   |
| 2. | Vörös                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni</li> <li>- a szőlőcefrét legalább 8 napig héjon kell erjeszteni</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- tölgfadarabok használata</li> <li>- tannin hozzáadása</li> <li>- bor édesítése</li> <li>- savtartalom növelése</li> </ul>         |
| 3. | Superior vörös       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni</li> <li>- a szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni</li> <li>- almasavbontás</li> <li>- a bort a szüretet követő 2. év április 24-ig (Szent György napjáig) érlelni kell, legkorábban akkor hozható forgalomba</li> <li>- a kiegészítő szőlőfajták együttes aránya legfeljebb 15% lehet</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- tölgfadarabok használata</li> <li>- tannin hozzáadása</li> <li>- must és bor édesítése</li> <li>- savtartalom növelése</li> </ul> |
| 4. | Grand Superior vörös | <ul style="list-style-type: none"> <li>- a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni</li> <li>- a szőlőcefrét legalább 14 napig héjon kell erjeszteni</li> <li>- almasavbontás</li> <li>- a bort a szüretet követő 2. év április 24-ig (Szent György napjáig) érlelni kell, legkorábban akkor hozható forgalomba</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- tölgfadarabok használata</li> <li>- tannin hozzáadása</li> <li>- must és bor édesítése</li> <li>- savtartalom növelése</li> </ul> |

**B. SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI****1. Művelésmód:**

- a. 2021. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető szőlő az ültetvény fennmaradásáig.
- b. 2021. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében:
- i. ernyőművelés,
  - ii. bakművelés,
  - iii. alacsonykordon,
  - iv. középmagaskordon,
  - v. magaskordon,
  - vi. Guyot.

**2. Ültetvénysűrűség:**

- a. 2021. augusztus 1-je előtt telepített ültetvények esetében: bármilyen
- b. 2021. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények esetében: min. 3500 tő/ha, max. 20%-os tökehiány

**3. A szüret módja: gépi vagy kézi****4. Termésmennyiség a maximális hozam szabályainak megfelelően alakul.****5. A szőlő minősége (minimális cukortartalma, összes alkoholtartalomban kifejezve)**

| <b>Bortípus</b>        | <b>A szőlő minimális cukortartalma (MM fok)</b> | <b>A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol)</b> |
|------------------------|---|---|
| 1.Fehér                | 17  | 10,6  |
| 2.Vörös                | 17  | 10,6  |
| 3.Superior vörös       | 19  | 12,08   |
| 4.Grand Superior vörös | 19  | 12,08   |

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

A körülhatárolt terület meghatározása:

Bozsok, Cák, Kőszeg és Kőszegdoroszló települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú területei.

**V. MAXIMÁLIS HOZAM**

|    | <b>Bortípus</b>      | <b>Maximális hozam</b>             |
|----|----------------------|------------------------------------|
| 1. | Fehér                | 2,5 kg/tőke, 9 tonna/hektár szőlő  |
| 2. | Vörös                | 2,5 kg/tőke, 9 tonna /hektár szőlő |
| 3. | Superior vörös       | 2 kg/tőke, 7 tonna /hektár szőlő   |
| 4. | Grand Superior vörös | 1,5 kg/tőke, 5 tonna /hektár szőlő |

**VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK**

| <b>Bortípus</b>         | <b>Engedélyezett szőlőfajta</b>   |
|-------------------------|---|
| 1. Fehér                | fő fajták: Chardonnay, Cserzei fűszeres, Furmint, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon, kiegészítő fajták: Zenit |
| 2. Vörös                | fő fajták: Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Zweigelt<br>kiegészítő fajták: -       |
| 3. Superior vörös       | fő fajták: Blauburger, Kékfrankos<br>kiegészítő fajták: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot noir, Zweigelt          |
| 4. Grand Superior vörös | fő fajták: Blauburger, Kékfrankos<br>kiegészítő fajták: -   |



## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### 1. A körülhatárolt területbemutatása

#### a) Természeti és kulturális tényezők:

Természeti tényezők:

A Kőszegi-hegység, és a hegység lábánál elterülő dombvidék az Alpok első lankái, ahol évszázadok óta művelnek szőlőt. A természeti adottságokat nagyban meghatározza az Alpok közelsége, mind a talaj, mind a klíma tekintetében. Szőlőültetvények egészen 450 métertengerszint feletti magasságig találhatóak.

A Kőszegi-hegység tektonikai ablak, ahol régebbi kőzetek kerültek felszínre a későbbi rétegek lepusztulása miatt. A hegység kőzetei üledékes eredetű metamorf kőzetek, kristályos pala (kvarccsillámpa, kvarcfillit, mészcillámpala, mészfilit, zöldpala), agyagpala, homokkő és gneisz. A mállott alapkőzetre (agyagpala, gneisz) savanyú, nem podzolos barna erdőtalajok települtek, másutt agyagbemosódásos barna erdőtalajok találhatóak. A hegylábi részekre üledékes kőzet, pliocén vályog és pleisztocén lösz települt. A különböző talajok mésztartalma eltérő, általában alacsony. A talajok humuszgazdagsága is változó.

A Kőszegi-hegység mérsékelt hűvös és mérsékelt nedves, kiegyensúlyozott klímájú, éghajlati szempontból az Alpok éghajlati körzetbe tartozik. Az évi csapadékmennyiség egy átlagos évben 7-800 mm feletti, ennek 60-70%-a nyáron hullik. Az évi középhőmérséklet 9,2 °C. Általában későn tavaszodik, a nyár hűvös, az ősz sokszor hosszú, amely kedvez a szőlők beérésének. A tenyészidőszak hőösszege 2900-3000 °C, a napsütéses órák évi összege szinte a legkevesebb az országban (kevesebb, mint 1800 óra), ugyanis a borultság éves átlaga meghaladja a 60%-ot.

A termőterület Magyarország egyik legrégebbi, egyedi történelmi hagyományokkal rendelkező földrajzi helye. Kőszeg város és környéke történelmét, gazdaságát, gazdasági felemelkedését és alkonyát, továbbá kultúráját nagyban meghatározta a bor.

#### b) Emberi tényezők:

A kőszegi és kőszeg környéki bortermelés gyökerei egészen a római korig nyúlnak vissza. Ennek emlékét dűlőnevek őrzik (Pogányok dűlő, ahol Bacchus szobrot is találtak). Az Anjou időkben a kőszegi bor hírneve messzire eljutott. A város többek között ennek köszönhető különleges kereskedelmi státuszát és a királyi városi rangot (1328).

Az 1649-es kőszegi szőlőhegyi- és kimérési szabályozás az egyik legrégebbi magyar nyelvű szőlőszabályzat. A szőlőszabályzat kibocsátása a város szabad királyi városi rangjának elnyeréséhez kötődik (1648). Bariska István és Bechtold István szerint a statutumban „*együvé olvadtak a helyi hagyományok, a kőszegi szokásjog és a hazai törvények. ... a bor belső piacának szabályozása*” többek között magába foglalta a kocsmáltatás jogát (ki mikor jogosult borkimérésre) és a szigorú, rendkívül részletes szőlőhegyi szabályokat is.

Mégsem a fenti statutum, hanem a „Szőlő Jövésnek Könyve” Kőszeg legjelentősebb szőlészeti és borászati, Európában is egyedülálló kultúrtörténeti dokumentuma. A Szőlő Jövésnek Könyvét 1740 óta ma is vezetik, de gyökerei még korábbra nyúlnak vissza. A könyv az alábbi ajánlással kezdődik: *"Eleitül ezen Nemes Városban bevett szokás szerint Szent György napján, úgymint szokott, bírói választás napján az hegymesterek az tanácsházba szoktak szőlő jövéseket hozni, melyek által az városi lakosok is az borbéli terméshez reménségek volt, és ezen jövisek akkoráig könyvben nem rajzoltattak..."*.

Az elmúlt évszázadok folyamán a városban és környékén termelt fajták összetétele folyamatosan változott. A 17-18. századi források említik, többek között, a Stajerszőlőt, Gohért, Cifrandlit, Muskotályt és a Furmintot is. A fehér szőlő közül még az Olasz rizling és a Rajnai rizling is kedvelt volt. Tradicionálisan a vörösborokat a Nagyburgundi vezette, mivel hidegtűrő és bőtermésű volt. Volt továbbá Tramini és Kék klevner ültetvény is. A Szőlő Jövésnek Könyvébe csak az 1930-as évektől van folyamatos fajtajegyzék. Ekkor a Burgundi, Nagyburgundi, Kékfrankos, Olasz rizling, Furmint, Chasselas, Fehér- és Zöldmuskotály szerepelt. Az 1960-as évektől telepítettek Kékoportót és Leánykát, majd később Zweigeltet és Blauburgert is. A vörös fajták közül jelenleg Kékfrankos, Blauburger és Zweigelt található a legnagyobb arányban.

## **2. A borok leírása:**

A kőszegi borok jellegét nagyban meghatározza az Alpok jelenléte, kőzete és az általánosságban hűvös, de kiegyensúlyozott klíma, amelyre jellemzőek a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti jelentősebb különbségek is.

A termőterület alkalmas a könnyű testű, friss, üde savakkal rendelkező, gyümölcsös ízvilágú borok mellett az elegáns, hosszú lecsengésű, jól érlelhető fehér és vörösborok készítésére is. A hűvös klíma, az alapkőzet jellege biztosítja a borok gerincét alkotó savat, míg a prémium kategóriában a késői szüreti időpont az ízgazdagságot. Az alapkőzetből adódó mineralitás valamennyi borra jellemző. Az új hordó használata mérsékelt.

## **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:**

A kőszegi bor minősége és jellemzői a jelen termékleírásban meghatározott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetőek (terroir). A borok különbözőek más borvidékek boraitól, és más adottságokkal bírnak a Soproni borvidék egyéb körzeteihez (Sopron, Vaskeresztes) képest, továbbá eltérő karakterűek a közelben található ausztriai területek (Közép-Burgenland, Lutzmannsburg) boraitól is. Az eltérő karakter többek között a talajbeli adottságoknak és a klimatikus tényezőknek köszönhető.

### Sajátos termőhely

a) Klimatikus viszonyok

A kőszegi borok jellemzőit nagyban meghatározza a szubalpin éghajlat, az Alpok hatása, az

Alpok közelsége mellett a területek hegyvidéknek való kitettsége, a szőlők tengerszint feletti magassága (már a város tengerszint feletti magassága is 300 méter közeli), amelynek köszönhetően forró nyári napok után is hűvösek az éjszakák, valamint a napos órák alacsony száma is.

Az éghajlat a gyümölcsízű, friss savtartalmú borok előállítását teszi lehetővé, amelyek ízvilága összetett, köszönhetően a hűvös éghajlat miatti hosszú tenyészidőszaknak, és a nappali-éjszakai hőmérséklet különbségének. Az eltérő területeken, dűlőkben más-más mikroklímák alakulnak ki, amelyeknek köszönhetően a dűlős borok karaktere ezen tényezők mellett a dűlőre jellemző mikroklíma sajátosságait is megjeleníti.

#### b) A fiziografikus viszonyok

A domborzati viszonyok eltérőek a különböző területeken. A Kőszeg városához tartozó első osztályú dűlők a város fölötti dombokon helyezkednek el az erdők alatt, és akár 450 méter feletti magasságban is lehetnek. Itt ritka a déli kitettségű dűlő, aldűlő (kivételek a Kálvária-hegy és a Római-domb), inkább a délkeleti, keleti kitettség jellemző. A hegyi szőlők általában meredek. Az alacsonyabban fekvő területek között több nyugati tájolású, lankás terület is található. A szőlők vagy az Alpok első lankáinak oldalán, vagy a Kőszegi-hegység előtti dombvidéken találhatóak.

A domborzati viszonyok ugyancsak a feszes szerkezetű, jó savú és elegáns borok termelését segítik elő.

#### c) Edafikus viszonyok

A kőszegi borok sajátossága szempontjából szerepe van a talajnak, elsősorban az alapkőzetnek. A hűvös szubalpin klíma mellett a filites, kvarcos alapkőzet is hozzájárul ahhoz, hogy feszes savszerkezetű borok születhessenek.

#### A termőhelyi jellegzetességeket jól mutató fajták

Az elmúlt évszázadokban, a klíma változásának köszönhetően, változtak a fajták. Míg korábban a fehérek voltak uralkodóak, ma a vörös fajták a leginkább elterjedtek. A kőszegi terület azért is alkalmas magas minőségű, egyedi borok készítésére, mivel a borászok megtalálták azokat a fajtákat, amelyek a kőszegi termőhely sajátosságaihoz leginkább alkalmazkodtak, amelyek itt jó minőségben, és eltérő karakterrel termelhetőek. A Kékfrankos, a Zweigelt, a Blauburger és a Pinot noir is a hűvösebb éghajlatot szereti. Elegáns szerkezetével jól harmonizál az összetett gyümölcsös és fűszeres íz- és illatvilág. A borok teste legfeljebb közepes. Továbbá, a fenti fajták alkalmasak a termőterület jellemzőinek bemutatására is. A kőszegi borokra általában a feszes, ropogós gyümölcsíz, a vibráló, friss savak, és a szikár, ásványos szerkezet jellemző.

A borvidéken hagyományosan jó minőségben termelt Furmint és Olasz rizling mellett a Chardonnay és a Rajnai rizling is kiváló termést hoz, és megfelelően tükrözi a termőterület jellegét.

### Hagyományos technológia

A borászatok jól ötvözik a hagyományos technológiát (visszafogott hordós érlelés) és a friss karakter megőrzésére alkalmas tartályos érlelést.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok:

- a) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés a borok esetében helyettesíthető a védett eredetű borkifejezéssel.
- b) Házasított borokra vonatkozó szabályok: használható a küvé, cuvée kifejezés, vagy szinonimaként a házasítás kifejezés. A fenti kifejezés a prémium kategória kivételével minden kategóriában használható.
- c) További jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, szabályozottan használható kifejezések:

| Borászati termék     | Első szüret | Újbor - primőr | Szüretlen | Siller | Késői szüret |
|----------------------|-------------|----------------|-----------|--------|--------------|
| Fehér                | +           | +              | +         | -      | +            |
| Vörös                | +           | +              | +         | +      | -            |
| Superior vörös       | -           | -              | +         | -      | -            |
| Grand Superior vörös | -           | -              | +         | -      | -            |

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

- d) A feltüntethető kisebb földrajzi egységek neve, körülhatárolásuk és feltüntetésük különös szabályai:
  - i. Települések és település részek nevei: Borszok, Cák, Kőszeg, Kőszegdoroszló
  - ii. Települések, Dűlőnevek, (aldűlőnevek):
    - Cák:
      - Botosok,
      - Cseri-dűlő,
      - Kecse-irtás,
    - Kőszeg:
      - Borsmonostori-dűlő,
      - Csói út melléke,
      - Guba-hegy,
      - Günser,
      - Kálvária-hegy (Rosenberger, Schern/Kopasz-hegy, Schönandre, UntereTavachten/Alsó-Figyelő),
      - Napos-tető (Burger/Polgár-szőlők, Gern, Klemmer/Szoros-dűlő, Kulm/Tető, Reiter/Lovas-hát, Rosstauscher/Lócserélő, Römer/Római-domb,
      - ObereTavachten/Felső-Figyelő,
      - Schaugrom/Ördög-árok,
      - Steiner/Kövi-szőlő,
      - Szultán-domb (Ganser/Liba-szőlő, Knappeln, König/Király-szőlő),
      - Tekeson / Árnyékos-tető,
    - Kőszegdoroszló:
      - Borókás-dűlő,
      - Pogányok,

- iii. Dűlőnév és aldűlőnév feltüntetésének feltételei:
- kizárólag Grand Superior vörös kategóriában,
  - ha a szőlő 100%-ban a dűlő által lehatárolt termőhelyen termett (aldűlő esetén 100%-ban az aldűlőn),
  - dűlőnév/aldűlőnév mellett településnév használata kötelező,
  - a termékleírásnak megfelelő szőlőből.

## **2. A kiszerezésre vonatkozó szabályok:**

Palackozáshoz kötelező az üvegpalack használata, ugyanakkor annak minden formája és mérete megengedett. Pincéből végső fogyasztónak bármely anyagú kiszerezés felhasználható, kivéve Superior vörös és Grand Superior vörös esetén, amely csak üvegpalackban hozható forgalomba a végső fogyasztónak.

## **3. A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma:**

Superior vörös és Grand Superior vörös esetében a szüretet követő 2. év április 24-e (Szent György napja).

## **4. Az illetékes borbíró bizottság kijelölése:**

Borászati hatóság

## **5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:**

A Kőszegi bor előállítása a IV. fejezetben meghatározott településeken túl a Kőszegi járásban és Szombathelyi járásban lehetséges.

Kőszegi járáshoz tartozó települések: Bozsok, Bük, Cák, Csepreg, Gyöngyösfalu, Horvátzsidány, Iklanberény, Kiszsidány, Kőszeg, Kőszegdoroszló, Kőszegpaty, Kőszegszerdahely, Lócs, Lukácsháza, Nemescsó, Ólmod, Peresznye, Pusztacsó, Tormásliget, Tömörd, Velem.

Szombathelyi járáshoz tartozó települések: Acsád, Balogunyom, Bozzai, Bucus, Csempezkopács, Dozmat, Felsőcsatár, Gencsapáti, Gyanógeregye, Horvátlövő, Ják, Kisunyom, Meszlen, Narda, Nárai, Nemesbőd, Nemeskolta, Perenye, Pornóapáti, Rábatöttös, Rum, Salköveskút, Sé, Sorkifalud, Sorkikápolna, Sorokpolány, Söpte, Szentpéterfa, Szombathely, Tanakajd, Táplánszentkereszt, Torony, Vasasszonyfa, Vaskeresztes, Vassurány, Vasszécseny, Vasszilvágy, Vát, Vép, Zsennye.

## 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 Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága  
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail.: [bor@nebih.gov.hu](mailto:bor@nebih.gov.hu)

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

(2) Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 896 352

e-mail: [kecskemet-elelmiszer@bacs.gov.hu](mailto:kecskemet-elelmiszer@bacs.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 795 977

e-mail: [pecs.ebao@baranya.gov.hu](mailto:pecs.ebao@baranya.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 540 240

e-mail: [bekescsaba.elelmiszer@bekes.gov.hu](mailto:bekescsaba.elelmiszer@bekes.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 46 530 480

e-mail: [allategeszsegugy.miskolc@borsod.gov.hu](mailto:allategeszsegugy.miskolc@borsod.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 62 681 070

e-mail: [borka.attila@csongrad.gov.hu](mailto:borka.attila@csongrad.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 511 160

e-mail: [allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu](mailto:allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 795 090

e-mail: [elelmiszerlanc.gyor@gyor.gov.hu](mailto:elelmiszerlanc.gyor@gyor.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 52 505 813

e-mail: [debrecen.elbao@hajdu.gov.hu](mailto:debrecen.elbao@hajdu.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 442

e-mail: [foallatorvos.eger@heves.gov.hu](mailto:foallatorvos.eger@heves.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 56 516 810

e-mail: [szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.hu](mailto:szolnok.jarasihivatal@jasz.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 34 513 916

e-mail: [elba-tatabanya@komarom.gov.hu](mailto:elba-tatabanya@komarom.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 514

e-mail: [ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu](mailto:ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 236 3990

e-mail: [erd-elelmiszer@pest.gov.hu](mailto:erd-elelmiszer@pest.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>



Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 795 628

e-mail: [elelmszer@kaposvar.gov.hu](mailto:elelmszer@kaposvar.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 467

e-mail: [nyiregyhaza@szabolcs.gov.hu](mailto:nyiregyhaza@szabolcs.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 74 451 535

e-mail: [bonyhad-elelmszerlanc@tolna.gov.hu](mailto:bonyhad-elelmszerlanc@tolna.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 506 847

e-mail: [eba.szombathely@vas.gov.hu](mailto:eba.szombathely@vas.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 550 332

e-mail: [veszprem.elelmszer@veszprem.gov.hu](mailto:veszprem.elelmszer@veszprem.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 549 280

e-mail: [zalaegerszeg-aeu@zala.gov.hu](mailto:zalaegerszeg-aeu@zala.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:zala@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

## **2. Az ellenőrzések köre és módja:**

- A borászati termékek analitikai és érzékszervi tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;
- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján;
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálat a forgalomba hozott borászati termékek esetén;
- Származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése.

**X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE**

| Ellenőrzési pontok  | Ellenőrzés módszere   | Igazoló dokumentum   | Illetékes szervezet                                     |
|---|---|--|---|
| <b>I. Strukturális elemek</b>   |   |  |   |
| A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el  | Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR és VINGIS alapján   | HEGYIR elektronikus adatlap  | Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség |
| Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés:</li> <li>HEGYIR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>   | Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv   | Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség |
| Pincetechnológia  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYIR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>  | Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv   | Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség |
| <b>II. Évjáratfüggő elemek</b>  |   |  |   |
| <i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>  |   |  |   |
| Potenciális terméshozam   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>   | Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség |
| Szüret  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul> | Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség |
| Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>                          | Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség |
| <b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>   |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>   | Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség |

| <b>II/2 Bor eredetének igazolása</b>                  |   |   |   |
|---|---|---|---|
| Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>   | Hegybíró  |
| Alkalmazott borászati eljárások                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul> | Hegybíró<br><br>Hegybíró  |
| <b>Bor származását igazoló dokumentum</b>             |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>   | Hegybíró  |
| <b>III. Forgalmomba hozatal</b>                       |   |   |   |
| <i>III/1 Bor eredetének igazolása</i>                 |   |   |   |
| Bor eredetének ellenőrzése                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>   | Hegybíró  |
| Alkalmazott borászati eljárások                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul> | Hegybíró<br><br>Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség |
| <b>Bor származását igazoló dokumentum</b>             |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>  | Hegybíró  |
| <i>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</i>          |   |   |   |
| Mintavétel  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mintavétel</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>   | Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség                 |
| Organoleptikus paraméterek                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> </ul>  | Borászati hatóság   |
| A fogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzés</li> <li>Próbavásárlás</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> <li>Analitikai minősítés jegyzőkönyv</li> </ul>      | Kőszeg és Környéke, Vaskeresztes és Környéke Hegyközség                 |