

## I. NÉV

Monor, Monori  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

Szőlőből készült termékek kategóriái: bor.

Bortípusok: fehér, rozé, vörös

### Analitikai előírások

	bortípus	Minimális összes alkoholtartalo m [%vol]	Minimális összes savtartalo m [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalo m [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]
1.	fehér	11,00	4,5	11,0	1.08
2.	rozé	11,00	4,5	11,0	1.08
3.	vörös	11,00	4,5	11,0	1.20

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

### Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	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	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	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

#### 1. Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások

##### 1.1. Fehér és rozé

- kézi szüret,
- a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni,
- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető,
- must tisztítása,
- a must szabályozott erjesztése legfeljebb 20 °C-on,

##### 1.2. Vörös

- kézi szüret,
- a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni,
- héjon erjesztés,
- a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető,
- fahordós érlelés legalább 3 hónap,
- palackos érlelés legalább 3 hónap.

#### 2. A szőlőművelés előírásai

##### 2.1 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 átlaga az irányadó.

##### 2.2 Tőketerhelés

A tőketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rügyek száma - bármely művelésmód esetén - nem haladhatja meg a 12 élő világos rügy/m<sup>2</sup> értéket. A termelési célok eléréséhez szükséges végleges termésmennyiség beállítását a vegetációs időszakban a szükséges mértékben elvégzett fürtszabályozással kell megvalósítani.

##### 2.3. 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.

A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

2.4. A szőlő minimális cukortartalma 16,0 [MM°] (17,5 °C-on, minimális természetes alkoholtartalom 9,87 %vol)

#### **IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET**

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

## **V. MAXIMÁLIS HOZAM**

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

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

**VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK**

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

## 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 Co. 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, tartalmas, hosszú utóízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző virág, gyümölcs illatokkal, ízekkel rendelkezik.



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

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

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

### 1) Általános jelölési szabályok

- a) A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek
  - i) Feltüntethető dűlőnevek:
    - Monor településhez tartozó dűlő Strázsa-hegy, Szárazhegy
    - Monorierdő településhez tartozó dűlő Száraz-hegy
    - Bénye településhez tartozó dűlő Száraz-hegy
    - Gomba településhez tartozó dűlő: Harc-völgy
  - ii) Eredetazonosság: dűlőnév csak abban az esetben tüntethető fel a boron, ha a bor szőlő alapanyaga 100 %-a az adott dűlőben termett.
- b) A feltüntethető hagyományos kifejezések és egyéb korlátozottan használható kifejezések listája:
  - i) Hagományos kifejezés: védett eredetű bor
  - ii) Egyéb korlátozottan használható kifejezés: muskotály, barrique
  - iii) Hagományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés vagy a bor színére utaló kifejezés címkén történő megjelentetés betűmérete nem lehet nagyobb az eredetmegjelölés betűméreténél.
- c) Fajtanév használata
  - i) Fajtanév, úgy tüntethető fel, amennyiben a címkén történő megjelentetés betűmérete nem nagyobb az eredetmegjelölés betűméreténél.
  - ii) Több fajtából készült borok esetén használható kifejezés a cuvée, cuvée vagy a házasítás szó.

**2) Illetékes helyi borvizsgáló bizottság:** A MONOR oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok érzékszervi bírálatát a Kunsági Borvidék Helyi Borvizsgáló Bizottsága végzi.

**3) Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül:** Tápiószentmárton település területén lehetséges.

### 4) Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

- a) Nyilvántartások
  - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
  - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
  - iii) a Strázshegy, Szárazhegyi Hegyközség, valamint a Bénye-Gombai Hegyközség által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
  - iv) pincekönyv;
  - v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
  - vi) az érzékszervi minősítést végző Kunsági Borvidék Helyi Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat.
  - vii) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek
- b) Bejelentések
  - i) *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 e szándékát a hegyközségnek bejelenteni. A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 30-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

- ii) *Kiszárlás előzetes bejelentése:* A bort palackozásra az előállítási területről kiszállítani a bor előállítójának a telephely szerint illetékes hegyközséghez történő előzetes bejelentése után lehet. A borászati vállalkozás a bor kiszállításáról vagy a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a kiszállítás, vagy a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a Szárazhegy-Strázsahegy Hegyközség hegybíróját.

## 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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

- 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
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Szőlőterület fekvése szerint illetékes hegybíró
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés:</li> <li>HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Szőlőterület fekvése szerint illetékes hegybíró
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Borászati üzem telephelye szerint illetékes hegybíró

**II. Évjáratfüggő elemek**

<b>II/1 Szőlő eredetének igazolása</b>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Szőlőterület fekvése szerint illetékes hegybíró
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 szemléről készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlőszármazási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Szőlőterület fekvése szerint illetékes hegybíró
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlőszármazási 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 szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Szőlőterület fekvése szerint illetékes hegybíró
Szőlő származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlőterület fekvése szerint illetékes hegybíró
<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>	Szőlőterület fekvése szerint illetékes hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> </ul>	Borászati üzem telephelye szerint



	bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	illetékes hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlőterület fekvése szerint illetékes hegybíró

## III. Forgalomba hozatal

III/1 Bor eredetének igazolása			
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>	Borászati üzem telephelye szerint illetékes 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>	Borászati üzem telephelye szerint illetékes hegybíró
Bor származását igazoló dokumentum		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Borászati üzem telephelye szerint illetékes hegybíró
III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás			
Mintavétel	Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>	Borászati üzem telephelye szerint illetékes hegybíró
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, KBHBB titkár határozata</li> </ul>	Kunsági Borvidék Helyi Borvizsgáló Bizottsága